Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

La recette de feuilleté aux morilles de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de feuilleté aux morilles avec un œuf mollet.

Ingrédients pour 2 personnes :
– 140 g dans une plaque feuilletée pur beurre
– 200 ml de crème fraiche épaisse30% MG
– 4 œufs moyen fermier plein air
– 120 ml de vin blanc
– 52 g de morilles séchées
– 80 g d’échalotes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

– 120 g de champignons de Paris
– 20 g de shimeji ou Paris bouton cru
– Assaisonnement

Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau claire. 1er bain de 6h au frigo : vider l'eau. Remouiller 2h au frigo en conservant l'eau de réhydratation.
Réaliser la sauce aux morilles : sauter les morilles avec les échalotes émincées finement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème fraiche. Laisser réduire. Enlever quelques morilles et conserver les à part, mixer le reste pour obtenir une sauce bien liée et homogène.
Cuire l'œuf mollet pendant 5mn.
Façonner et cuire la pâte feuilletée.
Sauter les champignons de Paris : les émincer en lamelles épaisses d'environ 5mm.
Dresser à la minute. disposer une partie de la pâte feuilletée, disposer les champignons de Paris sautés ainsi que les morilles entières que vous avez conservé. Disposer l'œuf mollet. Décorer l'assiette avec la sauce aux morilles en nappant en partie l'œuf. Disposer quelques champignons crus (champignons de Paris émincés minute ou Shimeji). Puis ajouter quelques feuilles pour faire ressortir la composition (pousse de roquette, pousse de petit pois…). Couper l'œuf à l'envoi pour que le jaune coule dans l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

©Plantin

La recette d'œuf cocotte à la truffe du chef Léo Bireaud





Léo Bireaud est conseiller culinaire pour la Maison Plantin, leader de la truffe en France basé à Puyméras. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'œuf cocotte à la truffe noire.

Ingrédients :
– 2 œufs très frais
– 20 g de Comté fruité
– 10 cl de crème fraîche liquide
– Un petit peu de beurre
– De la fleur de sel et du poivre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

– 30 g pelures de truffes noires appertisées
– 10 cl de jus de truffe noire
-Quelques tranches de lard de Colonnata
– Pain de mie ou de campagne

Beurrez deux cocottes individuelles puis répartissez-y la crème fraîche ainsi que le jus de truffe.
Ajoutez-y 10g de truffe noire fraîche taillée en petits morceaux (ou la totalité des pelures de truffes appertisées) ainsi que le Comté coupé finement.
Déposez l'œuf puis assaisonnez.
Enfournez les cocottes fermées pendant 8 minutes dans un four préchauffé a 150•C.
Pendant la cuisson des œufs, faites dorer à la poêle le lard puis le pain tranché en mouillettes.
En fin de cuisson, sortez vos cocottes du four puis râpez-y généreusement le reste de vos truffes fraîches.
Servez bien chaud avec les chips de lard posées sur le dessus et les mouillettes, avec une petite salade verte par exemple.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©P. Daniel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Plantin dévoile une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie



La Maison Plantin, leader de la truffe en France basé à Puyméras, s'associe à l'artisan pâtissier Pierre Chauvet, dont les ateliers sont installés à Aubenas, à l'occasion de l'Épiphanie.

L'Épiphanie arrive et sa traditionnelle galette des rois (ou le gâteau des rois) sera dégustée par de nombreuses familles début janvier. À cette occasion, la Maison Plantin et Pierre Chalet allient leurs forces pour proposer une galette des rois à la truffe pour l'Épiphanie 2026. Conçue par la cheffe pâtissière Analia Ybanez, cette galette réunit savoir-faire traditionnel et accords autour de la truffe d'hiver, dans un esprit de terroir et de création contemporaine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les gourmands peuvent dores et déjà précommander cette galette pour 8 personnes avec une frangipane réalisée avec de la poudre d'amande provençale venant de la Drôme, sous un feuilletage viennois pur beurre et lait de la laiterie Carrier, sublimée par l'intensité raffinée de la truffe d'hiver.

La fève, elle aussi, est réalisée à Aubenas. C'est la céramiste Lotty Création qui l'a imaginée. Chaque galette cache ainsi une pièce exclusive, qui dévoile le savoir-faire artisanal français.

59€. Précommande possible sur le site de Plantin. Expédition à partir du lundi 5 janvier.

La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

Ingrédients :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

– 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
– 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.
Mélangez la truffe au beurre.
Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.
Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.
Astuce service : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre rattes, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine beurrée bien chaude. Compter en repère 8–12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5–8g pour une entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Flamme, feu et fête : Puyméras embrase les Automnales



Ce samedi 17 octobre, Puyméras entre dans la danse des Automnales pour la toute première fois. À la tombée du jour, une flamme symbolique, des lampions, de la musique, du feu et un grand jeu collectif animeront les ruelles du village. Un rendez-vous magique placé sous le signe du partage. Une initiative de Vaison-Ventoux.

Samedi 17 octobre, à 18h30, le cœur du village s'illuminera pour accueillir la 4e étape du festival itinérant des Automnales. C'est une grande première pour Puyméras, et l'ambiance promet d'être inoubliable.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Place du Jeu de paume
Le coup d'envoi sera donné place du Jeu de Paume, avec la transmission de la flamme, symbole du lien entre les villages participants. Puis, place à la féérie avec un défilé de lampions à travers les ruelles : un lampion sera offert à chaque participant (dans la limite des stocks et avec priorité aux enfants) pour une promenade lumineuse et conviviale.

Une artiste de feu et de danse
Arrivés place de la mairie, les regards se tourneront vers Indira, artiste de feu et de danse, qui envoûtera les spectateurs avec son spectacle incandescent. Une performance captivante, déjà saluée dans les étapes précédentes du festival.



Copyright L. Pamato pour Vaison-Ventoux Communication

Un apéritif partagé
Dès 19h45, direction le Centre social pour un apéritif partagé : chacun apporte une petite gourmandise, la mairie offre une boisson à chaque convive. De quoi créer du lien, sourire à la main et verre à la bouche.

Un repas ensemble

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les festivités se poursuivent autour d'un repas chaleureux : soupe d'épeautre, fromage et dessert pour 12€ seulement (réservation obligatoire, infos ci-dessous). Un vrai festin automnal dans une ambiance bon enfant.

La compétition des villages
Et pour clore la soirée en beauté, place au Grand Jeu-Quiz des Automnales, une compétition amicale entre villages. L'occasion de montrer que Puyméras a de la mémoire, de l'esprit et du cœur. Rires garantis, toutes générations confondues.

Une soirée, une flamme, un village uni
Avec les Automnales, c'est tout un territoire qui célèbre les couleurs mordorées de la nature, comme un trait d'union entre les villages, les générations, ceux qui vivent ici et ceux qui découvrent le village. Samedi, Puyméras devient, pour une soirée, la capitale de la lumière, de la chaleur humaine et de la fête partagée. Ne manquez pas ce moment suspendu.

Les prochaines étapes
Mercredi 22 octobre à Buisson, samedi 15 novembre à Rasteau, et bien d'autres encore jusqu'au vendredi 12 décembre…

Les infos pratiques :
Les Automnales de Vaison-Ventoux. Samedi 17 octobre. Puyméras, départ place du Jeu de Paume à 18h30. Spectacle : Indira, danse et feu – Place de la mairie. Apéritif et repas : Centre social, à partir de 19h45. Tarif repas : 12 € (soupe d'épeautre, fromage, dessert). Réservations repas (jusqu'au 10 octobre) pmvassociation84@gmail.com 06 07 08 37 61 ou 06 85 04 95 67. Plus d'infos : www.vaison-ventoux.fr

---

Les Automnales reviennent en Vaison-Ventoux : une saison de rencontres et de traditions

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Du 27 septembre au 12 décembre 2025, les villages de Vaison-Ventoux accueillent la deuxième édition des Automnales, un programme d'animations porté par la Communauté de communes et l'Office de tourisme, en partenariat avec les communes et leurs comités des fêtes. Au programme : des défilés de lampions, des feux, des braséros, des veillées, des soupes, du vin, des desserts, des châtaignes, des spectacles, des contes, des concerts, un jeu-quizz entre villages, des finales et une remise des prix le 12 décembre à Saint-Romain-en-Viennois. Un événement itinérant pour vivre l'automne autrement, entre traditions locales, rencontres conviviales et partage autour de la lumière et du feu.

Nées de la volonté de créer des moments conviviaux à l'échelle du territoire, les Automnales rassemblent habitants et visiteurs autour d'une série de rendez-vous festifs ou plus intimistes. Onze rencontres sont prévues cette année, mêlant défilés aux lampions, spectacles, repas partagés et animations musicales. La symbolique du feu et de la lumière traverse l'ensemble des manifestations, incarnée notamment par le passage de la flamme de village en village, symbole du lien entre les communes. Chaque événement propose une dégustation ou un repas, souvent préparé par les habitants eux-mêmes, et met à l'honneur les produits locaux ou les traditions culinaires. Un Jeu-Quiz intercommunal, proposé à chaque date, permet aux participants de faire gagner leur village dans une joute amicale. La finale des Automnales

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

aura lieu le 12 décembre à Saint-Romain-en-Viennois, avec la remise des prix.



Copyright Les Automnales de Vaison

Quelques temps forts du programme

Samedi 27 septembre – Faucon (19h) Départ de la flamme des Automnales avec un défilé aux lampions, contes provençaux, assiette saucisse-frites (8€ sur réservation), et spectacle de feu ; **Samedi 4 octobre – Saint-Marcellin-lès-Vaison (18h)** Apéritif partagé, braséros, repas sous barnum et animations autour du feu. **Samedi 11 octobre – Savoillans (15h / 19h)** Concours de coinche, défilé aux lampions, repas sur réservation ; **Vendredi 17 octobre – Puyméras (18h30)** Soirée dansante et spectacle de feu, apéritif et repas sur inscription (12€) ; **Mercredi 22 octobre – Buisson (17h30)** Veillée avec concert, dégustation de châtaignes, soupe offerte et concours de desserts ; **Samedi 15 novembre – Rasteau (19h30)** Soirée contes et chants en collaboration avec Roaix. Apéritif partagé et animations traditionnelles ; **Jeudi 20 novembre – Vaison-la-Romaine (18h)** Dégustations au Théâtre Antique : vins, fromages, plats chauds, marrons grillés. Entrée libre, verre de dégustation à 5€ ;

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Vendredi 21 novembre – Saint-Roman-de-Malegarde (18h30) ; Concours de soupe entre villageois, dégustation ouverte à tous et repas sur réservation (12€) ; **Samedi 22 novembre – Cairanne (18h30)** ; Dégustation de vin nouveau et viandes au braséro, animations et quizz. **Vendredi 28 novembre – Mollans-sur-Ouvèze (14h30 / 18h)** Concours de belote suivi d'un défilé aux lampions, apéritif et quiz. ; **Vendredi 12 décembre – Saint-Romain-en-Viennois (18h)** Clôture des Automnales et Fête des Lumières : maisons illuminées, cortège aux lampions, spectacles, marrons grillés, et remise des prix aux villages gagnants.



Identité et mémoires des villages
Au-delà des animations, les Automnales visent à valoriser l'identité et la mémoire des villages. Un « Grand Grimoire des petites histoires en Vaison-Ventoux » est ouvert à tous : chacun est invité à y partager anecdotes, souvenirs, récits ou légendes.

Les infos pratiques
www.vaison-ventoux.fr & www.vaison-ventoux-provence.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Copyright Les Automnales de Vaison

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le groupe Plantin, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de FrenchFood Capital, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare Christopher Poron, président de Plantin.

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Plantin s’associe aux acteurs de l’agriculture pour relancer la production trufficole en Vaucluse



L’institut de la truffe Plantin, situé à Puyméras, a décidé de s’associer au projet ‘Terroir’ porté par le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône pour accompagner les viticulteurs qui le souhaitent vers une replantation de leurs terres peu rentables en terres truffières, dans le but

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

de pallier la baisse de production de truffes en Vaucluse et plus largement en France.

À peine la porte poussée, notre sens de l'odorat est chatouillé. L'odeur de la truffe est ennivrante. Sur les étagères, le diamant noir dans son état brut dans des bocaux, des chips à la truffe d'été, de l'huile d'olive à la truffe noire, du carpaccio de truffes, des amandes salées à la truffe, et bien d'autres produits. Aucun doute possible, nous sommes bien au sein de l'institut de la truffe Plantin, à Puyméras.

C'est dans la boutique de cette entreprise qui manie l'art de la truffe depuis 1930 que Christopher Poron et Nicolas Rouhier, respectivement président et directeur général de Plantin, ont donné rendez-vous aux acteurs de l'agriculture vauclusienne, au maire de Puyméras, Roger Trappo, mais aussi à Violaine Démaret, préfète de Vaucluse, le jeudi 23 novembre pour évoquer le projet 'Terroir' auquel ils ont décidé de prendre part.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Donner une nouvelle vie pour les terres peu rentables

Le projet ‘Terroir’ ambitionne d’accompagner massivement les 3500 viticulteurs des Côtes du Rhône pour réorienter leur stratégie vers plus de résilience, une meilleure capacité à s’adapter aux aléas et un équilibre économique durable. Cette association au projet permettrait de transformer les terres viticoles trop peu rentables en terres truffières.

> « Il est plus que temps de replanter si l’on veut continuer d’exister face à la concurrence mondiale. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Nicolas Rouhier, directeur général de Plantin

L'objectif serait de faire progresser la Maison Plantin, qui génère aujourd'hui 38M€ de chiffre d'affaires et emploie 100 salariés, dont 75 à Puyméras et 25 au sein de ses filiales à l'étranger. « Nous souhaitons évoluer dans une région truffière, qui elle doit être préservée », explique Nicolas Rouhier. La concurrence se fait de plus en plus rude avec d'autres départements qui cultivent la truffe comme l'Indre-et-Loire, ou encore la Charente, mais aussi à l'international. « Nous voulons planter localement pour une production au plus près des ateliers, mais aussi pour continuer de participer à l'économie vauclusienne », ajoute le directeur général de Plantin.

Visite de l'institut

Afin de mieux comprendre les problématiques, mais aussi le fonctionnement, de la Maison Plantin, Christopher Poron et Nicolas Rouhier ont proposé à leurs invités une visites des ateliers. Mené par la préfète de Vaucluse, le cortège a donc pu rencontrer certains employés, observer le tri des truffes opéré par sept personnes, ou encore la mise en bocal avec l'huile.

Plantin, c'est environ 100 tonnes de truffes chaque année. « La saison devrait être meilleure que l'année dernière en quantité, s'enthousiasme Christopher Poron. Il est encore un peu tôt pour parler de qualité, mais généralement les deux vont de pair. » 50% de l'activité de Plantin va à l'export, l'entreprise compte plus de 1400 clients dans le monde. L'entreprise est donc un acteur incontournable de la truffe sur le marché mondial de nos jours. Le défi est donc de le rester.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



De gauche à droite : Violaine Démaret, Chirstopher Poron, et Nicolas Rouhier. ©Vanessa Arnal

Des ateliers qui s'agrandissent

La visite des ateliers de Plantin a été l'occasion pour le président et le directeur général d'évoquer l'histoire de l'entreprises. Afin d'être en perpétuelle évolution, Plantin a opéré plusieurs changements au fil des décennies. Après sa création en 1930 par Marcel Plantin à Grignan dans la Drôme, l'entreprise a posé ses valises en 1986 à Puyméras après avoir été reprise par Hervé Poron, puis par son fils Christopher en 2009.

Les ateliers ont accueilli 1000 m² de plus en 2016. La boutique, quant à elle, a vu le jour en 2019. En 2022, un nouveau bâtiment de stockage et de production de 1200 m² est sorti de terre. Mais Plantin ne compte pas s'arrêter là. En 2024, un nouvel atelier de transformation de 1400 m², dont la construction a déjà débuté, va naître.

Un chêne truffier symbolique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Afin de célébrer l'association de Plantin au projet 'Terroir', l'entreprise a décidé d'offrir un chêne truffier à Violaine Démaret qui a été symboliquement planté devant la boutique de la Maison Plantin. « Nous avons besoin du soutien de l'État pour faire avancer ce dossier indispensable à l'économie vauclusienne », conclut Nicolas Rouhier.



De gauche à droite : Nicolas Rouhier, Violaine Démaret, Roger Trappo, et Christopher Poron. ©Vanessa Arnal

L'événement s'est terminé dans la boutique, où les invités ont pu échanger, et déguster quelques mignardises avec l'ingrédient phare de la journée : la truffe.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Puyméras : dernière journée portes ouvertes de l'été pour la Maison Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Le mardi 16 août prochain, la Maison Plantin, située à Puyméras, ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire. Alors que l'institut de la truffe a organisé des rencontres tout l'été avec la Fête de la truffe d'été, divers ateliers culinaires et des afterworks, les visiteurs sont invités une dernière fois pendant l'été à venir déceler tous les secrets du diamant noir de la gastronomie.

Au programme de cette journée portes ouvertes : découverte de la truffe fraîche et des champignons séchés ainsi que des produits en édition limitée, dégustations, découverte des coulisses des ateliers de fabrication, sessions de cuisine en direct avec des recettes à la truffe, mais également démonstrations de canifage.

Mardi 6 août. De 10h à 18h. Entrée libre et gratuite. Maison Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

V.A.