Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Puyméras : un été truffé d'événements avec la Maison Plantin



La Maison Plantin, située à Puyméras, accueillera de nouveau la Fête de la truffe d'été ce samedi 18 juin, mais ce n'est pas tout. Tout l'été, la Maison spécialiste de la truffe mettra cette dernière à l'honneur à travers divers événements.

Ce samedi dès 10h, la Maison Plantin accueillera le public pour la Fête de la truffe d'été, un moment de partage éducatif et gourmand. Au programme : dégustation d'une brouillade géante aux truffes, plusieurs sessions de live cooking autour d'idées recettes simples et originales à déguster, démonstration de canifage par un maître truffier, et arrivage spécial de truffes d'été fraîches.

Cette journée gratuite et dont l'entrée est libre sera également l'occasion pour le public de découvrir des produits proposés par la Maison en édition limitée tels que les fromages de chèvre à la truffe d'été, les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

muffins coulants au chocolat à la truffe d'été et bien d'autres.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

Deux journées portes ouvertes

Les vendredi 15 juillet et mardi16 août prochains, la Maison Plantin ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire.

Comme pour la Fête de la truffe d'été, les visiteurs pourront découvrir la truffe fraîche et les champignons séchés ainsi que les produits en édition limitée. Ils pourront également assister à de nombreuses dégustations qui éveilleront leurs papilles.

Des ateliers culinaires et des afterworks truffés de saveurs

7 ateliers culinaires viendront rythmer vos journées d'été. Ces sessions de deux heures vous permettront de réaliser des recettes originales, variées et de saison dans une ambiance conviviale avant de procéder aux dégustations. Chaque séance présentera un menu différent qui pourra être adapté aux régimes alimentaires particuliers sur demande. Ces ateliers auront lieu les mercredis 22 juin, 13 juillet, 3 et 24 août, les samedis 2 juillet et 13 août, et le dimanche 24 juillet. Pour participer à ces cours dont les places sont très limitées, il faut réserver au préalable au 04 90 46 70 80 ou par mail à l'adresse boutique@plantin.com.

Cette année, la Maison Plantin renouvelle sa série estivale d'afterworks 'Truffes & vins'. Le premier d'entre eux aura lieu le jeudi 20 juin prochain de 18h30 à 21h30. Au menu : dégustation de 10 vins blancs et rouges de la région, croque en sel de truffes d'été, pizzas à la truffe, bruschettas truffées, amuses bouches et sauces gourmandes à la truffe ou au champignon, douceurs truffées et bien d'autres choses. Pour l'occasion, les participants bénéficieront d'une remise de -15% dès 50€ d'achat sur tous les produits de la boutique Plantin. Pour participer aux afterworks, il faut réserver au 04 90 46 70 80 et débourser 19€ par personne.

Pour ne rater aucun événement organisé par la Maison Plantin, rendez-vous sur sa page Facebook.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Le nouveau Ventoux Magazine printemps vient de paraître



Alors que la nature s'éveille, le patrimoine végétal et animal fait l'objet de toutes les attentions au sein du Parc du Ventoux avec l'ABC de la Biodiversité qui vient d'être lancé pour Vaison-la-Romaine, Entrechaux, Crestet, Puyméras et Faucon.

Ce qu'on découvrira

Avec ce 52e numéro de Ventoux Magazine vous ferez une halte au Groseau à Malaucène, vous découvrirez l'exploitation du gypse à Mazan, vous explorerez les mystérieux sous-sols de Carpentras, et vous ferez aussi de belles rencontres avec des femmes et des hommes artistes, artisans, et même une célèbre romancière au pied du Ventoux. Vous y croiserez aussi les sympathiques petits nez du lapin de garenne ou du lièvre, mais réussirez-vous à les distinguer?

Au sommaire

De l'actu, deux forêts à restaurer après deux étés d'incendie, on découvrira l'artiste René Guiffrey ; le gypse ou l'or blanc du Ventoux ; la pêche en Vaucluse et la protection des milieux aquatiques ; le mystérieux sous-sols de Carpentras ; la romancière et essayiste Claudie Gallay ; l'agriculture 3.0 ; les ateliers de Barbanot ; des idées de sorties dans le Vaucluse ; dans la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence ; des randonnées et des recettes saveurs…

MH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Les vignerons du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.
« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

Vin rouge uniquement
Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.
Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



DR – Photo d'archives

Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour une chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. www.cavelacomtadine.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

(Vidéo) Maison Plantin, des astuces pour épater les gourmets !



La Maison Plantin propose sa gamme apéritive avec comme guest star la truffe d'été qui s'invite parfumant les noix de cajou, les amandes et les chips à la truffe d'été tandis que le fromage de chèvre de Banon et les tartinables prolongent l'été pour tordre le coup à la rentrée. Et puis, au cas où une petite faim continuerait à pointer le bout de son nez, il sera toujours temps de proposer un dîner improvisé avec les tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été 2% aromatisées en accompagnement d'une pintade en sauce ou de noix de Saint-Jacques. Enfin, la maison Plantin vient de sortir un pesto vert et un pesto rouge toujours à la truffe d'été. Comment les utiliser ? Et bien tout naturellement sur les pâtes que vous aurez fait cuire 'al dente' ou encore pour en confire une Burrata ou sur un fond de tarte feuilletée avant d'y ajouter des légumes grillés à moins que vous n'étendiez le succulent mélange sur un dos de cabillaud tout juste passé au four.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les infos pratiques

L'Institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique Plantin. Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Le samedi de 10h à 19h. Entrée libre et gratuite. Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras. 04 90 46 70 80 www.truffe-plantin.com
MH

La Maison Plantin est spécialiste de la truffe et des champignons

---

Puyméras, la Maison Plantin fête la truffe de la Saint-Jean ce samedi 19 juin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La Maison Plantin propose un programme d'animations estivales, gratuites, à l'Institut de la Truffe à Puyméras près de Vaison-la-Romaine. Les activités sont ouvertes à tous, touristes de passage ou vauclusiens en balade.

Souvent méconnue, cette truffe craquante – Tuber aestivum, appellation de la truffe d'été -a pourtant bien des atouts et mérite amplement sa place sur toutes les tables dès l'arrivée des beaux jours. Au programme de cette belle journée ? Arrivage spécial de truffes d'été fraîches ; Vente de fromages frais à la truffe d'été en édition limitée et exclusivement en vente à Puyméras ; Canifage et démonstrations culinaires en live ; Dégustations gourmandes et conseils de préparation de la truffe d'été.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Découverte de la truffe

Prévoyez d'aller aux portes ouvertes jeudi 15 juillet et vendredi 13 août

Les ateliers de fabrication Plantin partageront leurs plus précieux secrets pour la deuxième année consécutive lors de deux journées Portes ouvertes. Plongez dans l'univers mythique et mystique du diamant noir et des plus beaux champignons séchés… Au programme : visites guidées des ateliers truffes et champignons séchés (sans inscription), pour une immersion grandeur nature dans le savoir-faire presque centenaire de Plantin…Visite de l'Institut de la Truffe, pour tout savoir sur les différentes espèces de truffes et leur culture. Dégustations gourmandes autour de la truffe et des champignons et conseils de préparation. Et, bien sûr, vente de truffes d'été fraîches et autres produits frais à la truffe, à la Boutique de la Fabrique.
Entrée libre et gratuite. 10h-18h non-stop, Jeudi 15 juillet & Vendredi 13 août 2021.

Et pendant tout l'été ?

Vous n'êtes pas disponible les 15 juillet et 13 août ? Pas de panique, Plantin propose des visites guidées de ses ateliers de fabrication pendant tout l'été, du mardi au jeudi après-midi. Sur réservation uniquement. 5€ par personne. Gratuit pour les moins de 18 ans et les étudiants (sur présentation d'un justificatif). Pour réserver ? +33 (0)4 90 46 70 80 ou par e-mail à boutique@plantin.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



La maison Plantin est spécialisée dans l'univers de la truffe, de la terre à l'assiette.

Les infos pratiques

Institut de la truffe et boutique de la fabrique Plantin. Ancienne route de Nyons à Puyméras. 04 90 46 70 80. Entrée libre et gratuite. Ce samedi de 10h à 19h non-stop. En semaine du Lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. 04 90 46 70 80 et boutique@plantin.com
M.H.

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Les plus belles tables ne sont pas encore accessibles et vous avez pourtant envie de choyer votre amoureux(se) pour la Saint-Valentin ? Devenez un cordon bleu confirmé en concoctant un tête-à- tête gourmand rendu inoubliable grâce à la truffe.

Apéritif autour de la truffe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Pour démarrer ce dîner amoureux, la maison Plantin propose son coffret 'Apéritif autour de la Truffe' composé d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, de carpaccio de truffes d'été et de salsa à la truffe d'été.

Humm ça sent bon ici !
La mise en bouche est facile d'exécution : Faites griller dans une poêle plusieurs jolies tranches de pain de campagne, puis versez un léger filet d'huile d'olive à la truffe. Déposez ensuite quelques lamelles de carpaccio de truffes, rehaussées d'une pincée de fleur de sel. Pour varier les plaisirs, proposez une version encore plus suave avec un toast recouvert de salsa (sauce à base de champignons et d'olives noires à la truffe d'été.

Les coffrets
Plusieurs formules sont au choix. Le 1er, à 32€, 'Apéritif autour de la Truffe' est composé d'une bouteille 100ml d'huile d'olive extra vierge à la truffe noire, d'une verrine (40gr) de carpaccio de truffes d'été et d'une verrine (50gr) de salsa à la truffe d'été. Et pour gâter encore votre Valentin(e), surprenez-le (la) avec le coffret 'Trio truffes et Fromages', à 28,90€, idéal pour réveiller vos assiettes de fromages en y associant une touche de miel d'acacia à la truffe d'été, un soupçon de salsa à la truffe ou encore quelques lamelles de carpaccio posées sur une tranche de Brie crémeux. Le coffret est composé de trois verrines : l'une de carpaccio de truffes d'été (40g), l'autre de Salsa à la truffe d'été (50gr) et la 3e de miel d'acacia à la truffe d'été (50g).

Brouillade aux truffes d'hiver ?
Poursuivez la parade gourmande avec la préparation pour brouillade aux truffes d'hiver. Prête à déguster ou presque -il suffit d'ajouter des œufs et de faire cuire quelques minutes à la poêle-, elle ravira à coup sûr le palais de votre élu(e) !Verrine de 50g – Pour 2 personne à 9,50€.

Miam du chocolat…
Enfin, le chocolat fait son apparition à table avec la pâte à tartiner à la truffe d'été Plantin. Une touche sucrée puissante et originale qui viendra clore en beauté cet éveil des sens culinaires. Verrine de 30 g à 3,50€ ou 100g à 8,50€.

Les infos pratiques
Les produits de la Maison Plantin sont disponibles sur internet ainsi qu'à la boutique de la fabrique Ancienne route de Nyons à Puyméras. Celle-ci est ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

‘Ventoux-saveurs’ à Puyméras : 13e festival pour sentir, goûter et vivre l’automne



Le parc naturel régional du Mont-Ventoux propose la 13e édition du festival Ventoux saveurs. À quelques kilomètres de Vaison-la-Romaine, le village de Puyméras est connu pour sa qualité de vie et son sens des festivités. Et si on y allait ?

La 3e édition de Puyméras saveurs s’étendra sur deux journées chaleureuses et gourmandes samedi 12 et dimanche 13 septembre. L’occasion de découvrir ce village au patrimoine conservé et jouissant d’une belle réputation du bien vivre. Cette année 12 acteurs de la gastronomie locale proposent des ateliers dégustation et/ou une offre de restauration en plus de randonnées guidées et de la visite d’un jardin remarquable.

Parcours gourmand

Le parcours gourmand invite à découvrir l’exposition des Tastevins au centre socio-culturel. Le domaine La Barrière producteur bio de vins de Côtes-du-Rhône et de Tavel propose la visite du moulin à huile d’olive, propriété de la famille fermé depuis 1956. Information auprès du 06 17 06 70 72. L’épicerie ‘Chez Falbala’ propose de goûter à ses produits locaux : tapenades, olives et huiles d’olives. 06 32 46 31 89.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Alison et Jérémy de la boulangerie des Lys fait tout ‘maison’ pains aux levains, viennoiseries, fougasses aux olives et pains spéciaux 04 90 46 43 81. Au Café des Barrys Pauline et Valentin proposent de découvrir les saveurs du Ventoux avec un menu composé d’une assiette provençale et d’un dessert pour 15€/pers. Samedi midi et dimanche midi et soir, sur réservation au 04 90 35 04 537. La Table de Clau vous invite à un menu découverte où l’on commence par les huîtres de la famille Boutrai, suivies des Saint-Jacques et de leur sauce à l’ail garnie de trompettes de la mort, d’œufs cocotte aux truffes noires ou d’une Cuisse de canette à l’abricot et aux morilles pour finir sur une note sucrée avec une Arlette crème figuettes et amandes. Le service se fera samedi midi et soir ainsi que dimanche midi pour un 45€/pers et sur réservation au 04 90 46 44 55 ou au 06 31 96 84 96. A la Girocèdre, la famille Trappo a concocté un menu à 29€ composé uniquement de produits du Ventoux sélectionnés exclusivement pour l’occasion et accompagnés des productions du village. Services samedi et dimanche midi et soir. Réservation au 04 90 46 50 67.

Le jardin de la Basse fontaine

Jean-Paul Boyer, paysagiste de renom, vous accueille dans son havre de paix de 6000 m², dédié principalement aux essences méditerranéennes et classé ‘Jardin remarquable’. Samedi et dimanche de 9h à 18h. Entrée 5€/pers. Renseignements : 06 38 64 37 82 10. Café de Loïc propose, dans le Jardin de la Basse Fontaine, la fabrication artisanale de gourmandises sans gluten de la région Vaison-Ventoux. Le Domaine Saint-Apollinaire, domaine familial en biodynamie depuis 1967 invite à la dégustation des vins en Côtes-du-Rhône certifiés Ecocert et Demeter, durant tout le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées et dégustation gratuite de vins samedi et dimanche à 17h. Renseignements auprès d’Elodie Daumas au 04 90 46 41 09 et au 06 64 29 01 04 12. La cave La Comtadine présente les vins de la coopérative et la découverte du nouveau vin bio sans souffre ajouté, samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ainsi que dimanche : 9h à 12h et de 14h à 17h. Informations au 04 90 46 40 78 13. La Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis 1930, propose une visite à la découverte du savoir-faire de leurs maitres opérateurs à l’Institut de la truffe et à la boutique. Etablissement ouvert de 10h à 19h.Informations au 04 90 46 41 44.

Le vieux moulin

Grâce à ses anciens procédés de fabrication, la production oléicole de la famille Farnoux fournit une huile d’olive artisanale douce, fruitée et parfumée à laquelle l’amande écrasée du noyau donne un bouquet particulier. Samedi et dimanche : 9h à 12h – et de 14h à 18h .Visite gratuite. Informations au 04 90 12 02 57.

La chocolaterie

Marc Chaloin, de la chocolaterie éponyme, est maître chocolatier et propose une démonstration des étapes de la fabrication du chocolat, de la fève au chocolat, suivie d’une dégustation. Nous vous conseillons son petit-déjeuner ultra gourmand intitulé ‘Choco-morning’, samedi et dimanche de 8h à 12 h. Informations au 04 90 37 40 94

Rando’soleil

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Dans le cadre des journées ‘Puyméras Sa-veurs’, Rand’o’soleil organise deux marches pédestres pour accompagner les diverses activités de la commune. Samedi et dimanche : départ du point info dans le centre du village à 9h. Départ devant le point accueil, 25 personnes maximum. 2 départs à 10h30 et16h En compagnie de Mélanie, puymérassienne passionnée d’histoire locale. Durée environ une heure.

Festival Ventoux-saveurs. Du 12 septembre au 25 octobre à Puyméras

---

Puyméras : l’institut de la truffe Plantin ouvre ses portes au public

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026



Vendredi 14 août, la Maison Plantin ouvre à nouveau les portes de son institut de la truffe au public. Sur son site historique basé à Puyméras, petits et grands sont invités à découvrir les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader français de la truffe. Pour découvrir l'histoire et les secrets du diamant noir de Provence, des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées tout au long de la journée, suivies de dégustations dans une ambiance conviviale et pédagogique qui ravira petits et grands gourmands. A noter que la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées (gratuites sur réservation) de ses ateliers.

Portes ouvertes. Vendredi 14 août. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Puyméras : l'institut de la truffe Plantin vous ouvre ses portes



Lundi 13 juillet, la Maison Plantin ouvre les portes de son institut de la truffe sur son site historique à Puyméras. L'occasion pour le grand public de pénétrer dans les coulisses de cette entreprise familiale fondée en 1930, leader de la truffe en France. Des visites des ateliers de fabrication en petits groupes seront organisées, suivies de dégustations gourmandes le tout dans une ambiance conviviale et pédagogique qui plongera petits et grands au cœur de l'histoire et des secrets du diamant noir de Provence.

Par ailleurs, la Maison Plantin organise tout au long de l'été des visites privées gratuites (sur réservation)

Ecrit par le 16 novembre 2026

de ses ateliers et accueille tours les mercredis, de mi-juillet à mi-août, les ambassadrices digitales de Plantin, influenceuses ‘food’ reconnues dans la blogosphère, pour des ateliers culinaires autour de la truffe et des champignons.

Portes ouvertes. Lundi 13 juillet. 9h à 17h. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80. www.truffe-plantin.com