Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Le Vaucluse fête son diamant noir à Vaison-la-Romaine



Les producteurs réunis sous la marque Le Diamant Noir du Vaucluse et la mairie de Vaison-la-Romaine coorganisent la 4e édition de la Fête du Diamant Noir du Vaucluse ce dimanche 8 février.

Ce dimanche sera une journée consacrée à la truffe noire du Vaucluse. De nombreuses animations attendent le public toute la journée à Vaison-la-Romaine. L'événement sera inauguré à 10h30 en présence de Jean-François Périlhou, maire de la commune, et des élus de la région et du département.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Toute la journée, plusieurs stands gourmands seront installés avec, à la vente, des truffes fraîches des producteurs de l'association, des pommes de terre de Pertuis AOC, de l'huile d'olive, des pâtes fraîches et des biscuits provençaux. Le public pourra aussi retrouver un stand avec des livres autour de la truffe, ainsi que deux expositions photographiques : 'Les truffières de Vaucluse' et 'La cuisine de la truffe'. Une tombola sera aussi organisée par le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse avec de nombreux lots à gagner.

L'événement sera rythmé par divers temps forts :

- 10h et 17h : conférence 'La truffe et sa cuisine'
- 11h et 16h : démonstration de cavage
- 11h15 : démonstration culinaire par le chef Jean Padilla
- 12h-15h : déjeuner avec brouillade aux truffes
- 15h : démonstration culinaire par le chef Christophe Wernet

Dimanche 8 février. De 9h30 à 18h. Entrée gratuite. Espace culturel Patrick Fabre. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

Le traditionnel marché de la truffe revient à Ménerbes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Ce dimanche 28 décembre, la commune de Ménerbes et la Maison de la truffe et du vin du Luberon coorganisent la 29e édition du marché de la truffe sur la Place de l'Horloge.

Ce dimanche, le diamant noir sera `l'honneur à Ménerbes où de nombreux trufficulteurs présenteront leurs plants truffiers et truffes fraîches, mais aussi des produits d'épicerie fine à base de truffes comme des fromages, de la charcuterie, des huiles, vinaigres et autres tartinables. L'occasion idéale de faire des trouvailles pour magnifier le repas de la Saint-Sylvestre.

Un concert

À cette occasion, l'association Les Musicales du Luberon proposera son concert de Noël, 'Le Messie de Haendel – Genèse d'un chef d'œuvre' dans l'enceinte de l'église Saint-Luc. 11 choristes de l'ensemble vocal Ad Fontes seront accompagnés d'un quatuor à cordes, et d'un orgue positif, ainsi que de la comédienne Catherine Sparta qui assurera les lectures.

17h. Tarif : 35€. Réservation obligatoire en ligne, au 06 85 68 65 34, ou par mail à l'adresse musicalesluberon@wanadoo.fr

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Un feu d'artifice

Pour terminer cette 29e édition du marché aux truffes en beauté, un feu d'artifice sera tiré à 18h30. Le public pourra y assister depuis le parvis de l'église ou depuis le jardin de la Maison de la truffe et du vin.

Dimanche 28 décembre. De 9h à 18h. Place de l'Horloge. Ménerbes.

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 :
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

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 8 novembre 2026



©Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Un nouvel acheteur de truffes pour Plantin qui renforce sa présence dans le Sud-Ouest



Sylvain Mayolle a rejoint l'équipe de la Maison Plantin, leader de la Truffe en France basé à Puyméras, en tant qu'acheteur de truffes. L'objectif pour l'entreprise est de renforcer sa présence dans le Sud-Ouest.

Plantin poursuit son développement avec une arrivée stratégique au sein de ses équipes. Sylvain Mayolle, ingénieur agricole, qui a passé dix ans dans le commerce et la direction régionale d'une entreprise agricole, a rejoint l'entreprise récemment en tant qu'acheteur de truffes.

> « La truffe est un produit d'instinct. On ne peut pas tout prévoir, mais on apprend à écouter la terre et les gens. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Sylvain Mayolle

Passionné par la nature et les relations humaines, il a pour mission de parcourir les terroirs français, particulièrement dans le Sud-Ouest, pour animer un réseau grandissant de trufficulteurs, tout comme Charles Rouhier, acheteur historique de la Maison, fondée en 1930 au pied du Mont Ventoux.

Dynamiser la production trufficole française

En renforçant sa présence dans le Sud-Ouest de la France, Plantin, en plus d'acheter et valoriser la truffe, réaffirme son ambition de dynamiser la production trufficole française.

« L'entreprise fédère agriculteurs, techniciens et partenaires autour d'une même vision : accompagner l'agriculture de la truffe française grâce à une approche de diversification des cultures, pour une agriculture durable, raisonnée et territoriale. »

Préserver un savoir-faire rural

Plantin accompagne donc les agriculteurs qui souhaitent se lancer dans l'aventure de la trufficulture dans l'objectif non seulement de renforcer la production française, mais aussi de « préserver un savoir-faire rural unique. »

Ainsi, l'entreprise vaclusienne met en relation ces agriculteurs avec les acteurs de la trufficulture pour leur permettre de faire des analyses de sols, des formations, une sélection des plants mycorhizés, des conseils en irrigation, ainsi qu'un suivi de la production. Plantin s'engage aussi à acheter les truffes au prix du marché pour garantir une juste rémunération des producteurs.

Richerenches : le Marché complice revient pour une 2e édition au cœur de la capitale historique de la truffe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Les [Artisans Militants de la Qualité] donnent rendez-vous aux Vauclusiens ce dimanche 16 février, à Richerenches, au cœur de l'Enclave des Papes, pour une expérience culinaire exceptionnelle à l'occasion du 2e Marché culinaire où la truffe sera à l'honneur.

Après le succès de la première édition à l'occasion des 100 ans du marché aux truffes de Richerenches, le Marché complice, organisé sous l'initiative de Sandrine et [Nicolas Pailhes] du restaurant [l'Escapade], revient en 2025 pour une deuxième édition. Cet événement tant attendu des fins gourmets se déroulera le dimanche 16 février de 10h à 19h, au sein de la capitale historique de la truffe.

Le Marché Complice vous invite à plonger dans l'univers fascinant de la truffe et des produits du terroir. Au programme : une rencontre authentique avec des artisans passionnés qui partageront leur savoir-faire unique. Des dégustations savoureuses seront proposées tout au long de la journée, permettant aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la richesse des saveurs locales.

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France a pour vocation de mettre en avant le patrimoine culinaire local, en mettant sur le devant de la scène les producteurs, artisans et chefs qui contribuent à préserver et à enrichir cet héritage. Cet événement offre aux visiteurs l'opportunité de rencontrer les acteurs de la gastronomie locale, de découvrir leurs talents artisanaux, et de déguster des produits authentiques issus du terroir.

Ce marché est également une illustration de la coopération entre producteurs locaux et chefs cuisiniers. Ensemble, ils mettront en avant la superbe qualité des produits régionaux, tout en proposant des ateliers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

et des démonstrations culinaires pour être au plus proche des visiteurs et faire participer autant les petits que les grands.

Dimanche 16 février 2025, de 10h a 19h. Entrée libre. Marché aux truffes. Avenue de la Rabasse, Richerenches.

Pauline Conill (stagiaire)

Vaison-la-Romaine accueille la 3e édition de la Fête du Diamant noir du Vaucluse



Les producteurs du Diamant Noir du Vaucluse et la Ville de Vaison-la-Romaine organisent la 3e

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Fête du Diamant noir de Vaucluse ce dimanche 9 février. Au programme : vente de truffes fraîches, dégustation, démonstration de cuisine et bien d'autres temps forts.

La truffe du Vaucluse sera à l'honneur ce dimanche lors de la 3e édition de la Fête du Diamant noir du Vaucluse à Vaison-la-Romaine. Un événement qui met en lumière la truffe noire des producteurs vauclusiens sous toutes ses coutures.

Les trufficulteurs de l'association Diamant noir du Vaucluse proposeront une vente de truffes fraîches pour l'occasion, mais la journée sera rythmée par plusieurs temps forts. À 10h30, le chef Jean Padilla proposera des recettes salées avec de la truffe, et à 15h, ce sera au tour du chef Christophe Wernet de proposer cette fois-ci des recettes sucrées. Une brouillade truffée sera préparée pour le déjeuner. Deux démonstrations de cavage seront organisées à 11h et 16h, ainsi qu'une conférence sur la cuisine de la truffe à 10h.

Toute la journée, il sera aussi possible d'acheter de l'huile d'olive, l'AOC Pommes de terre de Pertuis sera présente, la librairie Montfort présentera et vendra des livres sur la truffe, Églantine Rocchia dédicacera le livre *Éloge de la truffe*, la cave La Romaine présentera des accords vins & truffes, et la maison Serre et Pedretti fabriquera des pâtes fraîches. Le public pourra également profiter d'une grande exposition de photos sur les truffières du Vaucluse & la cuisine de la truffe par Philippe Durand-Gerzaguet. Enfin, une tombola sera organisée avec à la clé une grosse truffe.

Dimanche 9 février. De 9h30 à 18h. Entrée gratuite. Espace culturel. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



La 15e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu a débuté avec une première session en novembre dernier. La 2e manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la Maison Plantin, implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que Marylou Le (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du Prieuré, Christophe Chiavola, a remporté cette 2e manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du Château de Vaudieu, 100% Grenache blanc à la robe or pâle.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



DR

En 2e position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant Chez Serge, le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache – 32% Syrah – 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



DR

3e : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du Château de Montcaud à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



DR

Serge Ghoukassian, chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.

Les Halles d'Avignon ramènent leur truffe : le diamant noir en vedette Place Pie



Pour une fois, un vendeur de truffes était tout sourire, Frédéric Bologna venu de Plan d'Orgon. « C'est une année magnifique ! Elles sont belles, bosselées, goûteuses. J'en ramasse environ 3kg par semaine et ici, il y en a 5kg à vendre ce dimanche Place Pie. » Ce retraité qui était primeuriste se définit comme « rabassier », pas trufficulteur : « moi je les cueille, elles sont sauvages. » Et il arrondit son quotidien en les vendant 900€ le kilo. Mais chacun sait bien que quelques dizaines de grammes de Tuber

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

melanospurum suffisent à sublimer un plat de pâtes ou une brouillade.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pas loin de lui, dans un autre stand, Pierre Cunty venu de Pernes-les-Fontaines. Il a 24 ans et a repris les 8 hectares de l'exploitation familiale. Aux 'Grands Fonts', les premiers chênes truffiers ont été plantés en 1998. L'irrigation des terres est obligatoire par goutte-à-goutte et micro-jets et la récolte varie d'une année à l'autre. « C'est vrai, c'est une bonne année pour la truffe. Il m'est arrivé d'en ramasser seulement 15 kg, mais là, j'en ai une trentaine. La récolte est toujours mystérieuse. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Pierre Cunty, 24 ans, trufficulteur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sur ce marché de la truffe, on a pu rencontrer la maire d'Avignon, Cécile Helle, Serge Ghoukassian, le restaurateur réputé de Carpentras, Julien Aubert, l'ancien député LR de Vaucluse, Anne Paly, ex-présidente de la Banque Alimentaire et son mari Christian, viticulteur et ancien président d'Inter-Rhône.

Mais aussi la Confrérie des Taste-Fougasse et son président, André Boyer, qui a officiellement intronisé Claude Tumimo. « Il a grandi à Saint-Rémy où il a côtoyé Yvan Audouard et Marie Mauron, deux chantres de la Provence authentique. Il a travaillé à 'La Civette', puis dans la communication. Il a aussi dirigé 'Radio Nostalgie' pendant 15 ans. Il est adjoint de Cécile Helle, délégué au développement économique, commercial et agricole de la Ville d'Avignon. Mais le titre dont il est le plus fier, c'est celui de Président des Halles d'Avignon, lieu incontournable des meilleurs produits du terroir », a-t-il conclu.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Claude Tumimo (à gauche) intronisé, et le Président de la Confrérie des Taste- Fougasse, André Boyer (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Les Halles d’Avignon fêtent la truffe



Ce dimanche 26 janvier, les Halles d’Avignon accueilleront la 15e édition de la Fête de la truffe. Pour l’occasion, la Ville vous promet une expérience gustative inoubliable.

Ce dimanche, la Ville d’Avignon organise une journée gastronomique et festive autour de la truffe aux Halles d’Avignon. Au programme : des dégustations, des démonstrations de cavage avec des chiens truffiers, des ventes de truffes fraîches.

La journée sera rythmée par plusieurs temps forts comme l’inauguration à 10h de la 15e Fête de la truffe en compagnie des confréries Taste Fougasse et les Rabassiers du Comtat ou encore l’intronisation de maître Fougasse. Le tout se fera dans une ambiance musicale proposée par Manu and co.

Dimanche 26 janvier. De 10h à 16h. Les Halles. 18 Place Pie. Avignon.