Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Le marché aux truffes d'été est de retour à Carpentras



Le marché aux truffes d'été de Carpentras fera son retour ce vendredi 17 mai. Tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, jusqu'au 30 août, vous pourrez retrouver les producteurs de Tuber Aestivum aussi appelée « truffe de la Saint-Jean », sur le parvis de l'office de tourisme, place du 25 août 1944.

Cette variété de truffe noire qui se différencie de sa cousine hivernale, par la couleur claire de son intérieur, viendra sublimer vos salades d'été, ainsi que vos carpaccios de poisson frais et tartares de bœuf.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Les producteurs de truffes souhaitant participer au marché peuvent remplir le formulaire d'inscription en ligne, s'adresser directement au service Foires et Marchés de la Ville de Carpentras ou téléphoner au 04 90 60 84 00.

La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,
interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

prix systématiquement revus à la baisse.



S’organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s’organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s’adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d’expérience ainsi que pour s’informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s’engage tant entre les filières qu’entre les chambres d’agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d’espoir pour l’avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d’ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Au quotidien ?
Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles –arboriculture, viticulture, lavande, cerise…- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation
Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'agriculture, Agnès Pannier-Runacher.
«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.



La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Vaison-la-Romaine : la Fête du Diamant noir revient pour une seconde édition

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Pour la seconde année consécutive, les producteurs du Diamant Noir du Vaucluse et la mairie de Vaison-la-Romaine organisent une journée consacrée à la truffe noire. Ce dimanche 11 février, l'événement sera sur le thème 'Les Chefs fêtent le Diamant Noir.

Ce dimanche 11 février, les trufficulteurs de la marque 'Diamant noir du Vaucluse' vont se réunir à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public.

Au programme : vente de truffes fraîches Diamant Noir du Vaucluse, une grande exposition de photos sur les truffières du Vaucluse et la cuisine de la truffe par Philippe Durand-Gerzaguet, vente d'huile d'olive, des livres sur la truffe, présence de la confrérie de la Pomme de terre de Pertuis, démonstrations d'accords mets et vins par la Cave La Romaine et tombola.

La journée sera aussi rythmée par diverses animations telles qu'une conférence sur la cuisine de la truffe à 10h, deux démonstrations de cavage à 11h et 16h, et une démonstration de la cuisine de la truffe par les chefs Christian Brunet, Jean Padilla, et Christophe Wernet de 15h à 16h30.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Dimanche 11 février. De 9h30 à 18h. Espace culturel Patrick Fabre. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

de prendre part.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 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 8 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 8 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 8 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 8 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



©Vanessa Arnal

Châteauneuf-du-Pape : la truffe magnifiée par des vins sublimes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



“Terrae“, c’est une nouvelle adresse pour gourmets, à l’entrée du village, vous ne pouvez pas la rater, à gauche dès le 1er giratoire en venant de Sorgues. Philippe Latil, l’un des 3 associés dans cette aventure culinaire du goût avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau nous raconte comment tout a commencé. « Je suis ingénieur en agriculture et j’ai longtemps travaillé dans l’agro-alimentaire (Ducros puis Mc Cormick). Depuis 3 ans, j’ai une société locale de truffes fraîches. J’achète des lots de ce diamant noir en France, en Italie, en Espagne, je les nettoie, je les calibre, je les conditionne et je les expédie. Mes principaux clients sont des restaurateurs en France et en Europe. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



La devanture avec Philippe Latil ©Andrée Brunetti

A Châteauneuf-du-Pape, en ce moment il propose à Terrae de la truffe d'automne, qu'on appelle « Bourgogne » ou « Champagne », (la tuber uncinatum, noire à veines blanches). Brisures, lamelles, jus de truffe, huile arômatisée en association avec des vins soigneusement sélectionnés par Nicolas Ong. Il a débuté, tout jeune, chez le chef étoilé Christian Etienne au pied du Palais des Papes, avant d'ouvrir la « Maison Moga » Rue Joseph Vernet et de se retrouver ici comme sommelier . « Nous avons une soixantaine de références, moitié Châteauneuf (notamment des blancs de chez Beaucastel, du Vieux Télégraphe, des Châteaux La Nerthe ou Mont-Redon, du Bosquet des Papes, des rouges du Clos des Papes et de Montfaucon). Nous avons aussi à la carte 50% de bouteilles qui viennent d'ailleurs, d'à côté, Lirac, Condrieu, de Saint-Joseph, mais également du bout du monde, des vins d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Nicolas Ong à gauche, le sommelier et Philippe Latil, un des 3 associés de « Terrae » avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau ©Andrée Brunetti

Au menu : « Velouté de butternut, tartufata aux olives de Nyons et lamelles de truffe », « Oeuf Meurette, mouillettes et truffe », « Tataki de thon déglacé, marinade, embeurré d'Agata au Comté et tuffe », « Pluma de porc, poivre & romarin, jus de Châteauneuf-du-Pape rouge, polenta truffée et légumes glacés ».

Philipe Latil précise : « Il y en a pour toutes les bourses, à partir de 7€ pour que les jeunes aussi puissent se faire plaisir avec un peu de truffe. Côté bar, 15 couverts, côté restaurant 22 dans un décor clair, bois, pierre sèche, mur végétal. C'était la maison de la famille du Domaine Condorcet. Nous l'avons rachetée et fait en sorte que cette nouvelle décoration nature attire. Quant il fait nuit, le château et la chapelle illuminés se détachent dans le ciel, le giratoire est souligné par un éclairage LED derrière les lettres en pierre Chateauneuf-du-Pape, c'est magnifique! ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



DR

Il est prudent de réserver pour le Bar à truffe comme pour le Restaurant (ouverts du jeudi au dimanche).

Lire également : “Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l’esprit“

Contacts :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

« Terrae » Truffe & Vin – 36 Chemin du Clos – Châteauneuf-du-Pape
04 90 26 70 98
www.terrae-truffe.fr

Andrée Brunetti

Carpentras : le marché aux truffes d'été fait son retour



Le marché aux truffes d'été fait son retour et il se déroulera tous les vendredis matin sur le parvis de l'office de tourisme du 19 mai prochain au 26 août 2023.

Il sera ouvert aux particuliers comme aux professionnels. Cette période de l'année est celle pendant laquelle la truffe est à pleine maturité. Elle présente alors le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs et ce dans le respect des dates imposées par l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel).

J.G.

Infos pratiques
De 8h à 12h. Tous les vendredis matin. Parvis de l'office de tourisme. Carpentras. 04 90 60 84 00.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Vaison-la-Romaine accueille la première Fête du Diamant noir du Vaucluse



Pour la saison 2022-2023, la marque 'Diamant noir du Vaucluse' met l'éducation des consommateurs au premier plan, et celle-ci passe par divers projets tels que la première édition de la Fête du Diamant noir qui aura lieu ce samedi 11 février à Vaison-la-Romaine.

Ce samedi, les trufficulteurs de la marque 'Diamant noir du Vaucluse' vont se réunir à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public. Et même si la truffe sera à l'honneur lors de cet événement, l'huile d'olive aura, elle aussi, sa place. Trois moulins du groupement des oléiculteurs du Vaucluse proposeront leurs huiles. À l'heure du déjeuner, les visiteurs pourront bien évidemment déguster des brouillades garanties « sans arôme ajouté. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Les visiteurs pourront également assister à des démonstrations de cavage par les trufficulteurs et leurs chiens. Cinq conférences auront lieu au cours de la journée pour en apprendre davantage sur la truffe, sa culture et comment la cuisiner, sur les arômes artificiels, ainsi que sur l'huile d'olive, sa culture et ses variétés provençales. Un diaporama sera projeté sur la culture de l'huile d'olive. Pour finir, une exposition photographique 'Les truffières du Diamant noir' sera présenté par le photographe Philippe Durand.

Samedi 11 février. De 9h20 à 18h. Entrée libre et gratuite. Espace culturel. Place François Cevert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Gordes : une randonnée gourmande autour de la truffe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Ce samedi 19 novembre, l'office de tourisme Destination Luberon Cœur de Provence organise une nouvelle randonnée gourmande. Après celle centrée sur la bière aux Taillades, celle-ci sera autour de la truffe et sera au départ de Gordes.

Sur votre chemin, des petites bories, des murs en pierre sèche et la garrigue. Jusqu'à votre arrivée à la ferme de la famille Speranza. Le trufficulteur vous y fera une démonstration de cavage en compagnie de son chien truffier, et bien évidemment, une dégustation est prévue au programme.

La randonnée durera 4h en tout. Elle sera d'un niveau facile, et réalisable dès 7 ans. Le départ se fera au parking des camping-cars avant le Village des Bories au bord de la D15 à 9h. Il en coûtera 25€ par personne. Pour réserver votre place, cliquez ici.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

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



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.

Ecrit par le 8 novembre 2026

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

V.A.