Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 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 8 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 8 novembre 2026

Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end





Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan régalera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

marché). Les restaurants Café des vignerons, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, cliquez ici.

L.M.

Carpentras, c'est la Fête de la truffe !



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

La fête de la truffe aura lieu le 3 décembre à partir de 8h, sur le parvis de l'Office de tourisme 97 place du 25 Août à Carpentras.

Au programme
8h : Accueil et rassemblement des confréries en tenue d'apparat
8h15 : Discours de Serge Andrieu, maire de Carpentras et vice-président de l'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin et bénédiction des truffes en langue provençale par le Père Olivier Dalmet,
8h30 : Intronisation des personnalités,
9h : Ouverture du marché professionnel
MH

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 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 8 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 8 novembre 2026

Puyméras : la truffe fait son show à l'Institut Plantin



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'Institut de la Truffe Plantin à Puyméras accueille les gastronomes autour d'une ribambelle de produits festifs à la truffe : fromages truffés (Brie, Brillat-Savarin…), foie gras truffé, escargots à la truffe… De quoi saliver en découvrant juste avant les fêtes de fin d'année toute la gamme Plantin à travers une journée tout autant gustative que conviviale. A noter qu'en raison du contexte sanitaire, une jauge à l'intérieur de l'Institut sera appliquée.

Institut de la Truffe Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras. Entrée libre. 04 90 46 70 80.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Saint-Paul-Trois-Châteaux : ouverture du marché de la truffe noire drômoise

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026



Dimanche 13 décembre marque le lancement du marché hebdomadaire de la Tuber Mélanosporum, la fameuse truffe noire drômoise récoltée dans le Tricastin, le Val de Drôme et la Drôme des Collines.

Premier territoire de production en France et premier marché de truffes au détail, ce dernier propose un prix de vente unique fixé chaque semaine par catégorie de truffe. Le gage d'acquérir des truffes de qualité, brossées, en face à face avec le propriétaire récoltant. Avec une production nettement supérieure aux cinq dernières années, le marché présentera une offre de truffes mêlant qualité et quantité avec des prix en baisse.

A l'occasion de son ouverture, Julien Allano, Chef du Clair de la plume et la Ferme Chapouton de Grignan, Sabrina et Laura, Chefs du restaurant La Chapelle de Saint-Paul-Trois-Châteaux, seront présents pour animer le marché qui se tiendra jusqu'au 15 mars 2021 tandis que la traditionnelle Fête de la truffe avec omelettes aux truffes devrait se tenir le 14 février prochain.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Carpentras : l'ouverture du marché de la truffe reporté



En raison des contraintes sanitaires et sécuritaires actuelles, la Ville de Carpentras a décidé de reporter l'ouverture du marché aux truffes d'hiver, initialement programmée le 20 novembre prochain, au vendredi 4 décembre.

Assiettes truffées et verres de vin du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

vigneron à Carpentras



Chaque vendredi matin durant l'été, l'espace terroir de l'office de tourisme de Carpentras propose une halte gourmande pour (re)découvrir la truffe d'été et ses saveurs autour d'une assiette de toasts truffés, accompagnée d'un verre de vin de l'AOC Ventoux servi par le vigneron.

Tous les vendredis du 24 juillet au 21 août à 10h30, 11h et 11h30. Office de tourisme – Espace terroir. 374 avenue Jean-Jaurès. Carpentras. Tarif : 6 € par personne sur inscription uniquement (nombre de place limité). Renseignements et inscriptions : espace-terroir@ventouxprovence.fr 04 90 63 00 78

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Carpentras : ouverture du marché aux truffes d'été



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 8 novembre 2026

Initialement prévu vendredi 15 mai, l'ouverture du marché de détail aux truffes d'été de Carpentras a été repoussée au vendredi 22 mai. Un report décidé après consultation des producteurs ainsi qu'en prenant en compte le peu de production dû au manque de maturité à ce jour. Ce rendez-vous des trufficulteurs avec le grand public débutera à partir de 8 heures, sur la place du 25 aout 1944 située devant l'office de tourisme de Carpentras.