

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée





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

Pour démarrer ce dîner amoureux, <u>la maison Plantin</u> 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 <u>formules</u> sont au choix. Le 1^{er}, 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 3^e de miel d'acacia à la truffe d'été (50gr).

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 <u>Maison Plantin</u> 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.



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



Samedi 19 décembre de 9h à 19h, l'<u>Institut de la Truffe Plantin</u> 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.

15 décembre 2025 |



Ecrit par le 15 décembre 2025

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



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

15 décembre 2025 |



Ecrit par le 15 décembre 2025



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.



15 décembre 2025 |

Ecrit par le 15 décembre 2025

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



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



Carpentras : ouverture du marché aux truffes d'été

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.