Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

La recette de feuilleté aux morilles de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de feuilleté aux morilles avec un œuf mollet.

Ingrédients pour 2 personnes :
– 140 g dans une plaque feuilletée pur beurre
– 200 ml de crème fraiche épaisse30% MG
– 4 œufs moyen fermier plein air
– 120 ml de vin blanc
– 52 g de morilles séchées
– 80 g d'échalotes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

– 120 g de champignons de Paris
– 20 g de shimeji ou Paris bouton cru
– Assaisonnement

Réhydrater les morilles séchées dans de l'eau claire. 1er bain de 6h au frigo : vider l'eau. Remouiller 2h au frigo en conservant l'eau de réhydratation.
Réaliser la sauce aux morilles : sauter les morilles avec les échalotes émincées finement. Mouiller au vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter la crème fraiche. Laisser réduire. Enlever quelques morilles et conserver les à part, mixer le reste pour obtenir une sauce bien liée et homogène.
Cuire l'œuf mollet pendant 5mn.
Façonner et cuire la pâte feuilletée.
Sauter les champignons de Paris : les émincer en lamelles épaisses d'environ 5mm.
Dresser à la minute. disposer une partie de la pâte feuilletée, disposer les champignons de Paris sautés ainsi que les morilles entières que vous avez conservé. Disposer l'œuf mollet. Décorer l'assiette avec la sauce aux morilles en nappant en partie l'œuf. Disposer quelques champignons crus (champignons de Paris émincés minute ou Shimeji). Puis ajouter quelques feuilles pour faire ressortir la composition (pousse de roquette, pousse de petit pois…). Couper l'œuf à l'envoi pour que le jaune coule dans l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

©Plantin

Lucien Stanzione : Réfléchir à l'émergence de nouvelles cultures en phase avec le changement climatique



Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse, s'est rendu chez Plantin, entreprise spécialisée dans la commercialisation et la transformation de la truffe et des champignons. Sa visite à Puyméras avait pour but d'auditionner le dirigeant de l'entreprise fondée en 1930 par Marcel Plantin et reprise par Hervé Poron en 1986 puis par son fils Christopher et son associé Nicolas Rouhier, en 2009. La maison Plantin fournit des truffes des Etats-Unis, au Japon en passant par Singapour ou les Emirates Unis, sans oublier les tables de l'Elysée et réalise un chiffre d'affaire de 40M€.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Lucien Stanzione lors de la visite des ateliers Plantin, Copyright Sénat

Début mars, Lucien Stanzione, sénateur de Vaucluse a visité la fabrique Plantin, détaillant et transformateur en truffes et champignons. «La trufficulture pourrait intervenir dans la diversification de l'agriculture vauclusienne face à la crise structurelle viticole, projette Lucien Stanzione. L'enjeu est d'offrir des alternatives de production plus adaptées au contexte pédoclimatique, plus rentables, et plus durables. »

Fondée en 1930, Plantin fournit les plus grandes tables étoilées. Depuis sa reprise en 2009 par Nicolas Rouhier (directeur général) et Christopher Poron (Président), elle emploie 90 salariés à Puyméras, 25 au sein de ses filiales à Hong-Kong et New-York et réalise 40 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidé dont 50 % à l'export. Elle poursuit son expansion avec de nouvelles infrastructures, dont la volonté de voir s'étoffer la production de truffes en Vaucluse. «La concurrence se fait de plus rude avec d'autres départements comme la Touraine, la Drôme ou le Périgord, mais aussi à l'international jusqu'au Chili. Aujourd'hui 50 % des truffes servies sur le marché français sont achetées en Espagne,» détaille Charles Rouhier responsable des achats. L'entreprise vient d'ailleurs d'acheter 4 hectares de terres à Puyméras.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Lucien Stanzione avec Nicolas et Charles Rouhier Copyright Sénat

«Notre objectif chez Plantin, explique Nicolas Rouhier, est de relancer la production trufficole en Vaucluse en accompagnant les agriculteurs qui le souhaitent dans la reconversion de leurs terres peu rentables, en truffières. Cet accompagnement comprend notamment une analyse des sols, une aide à la sélection des plants truffiers, une formation à la culture de la truffe, et un suivi technique, comme par exemple avec l'irrigation par micro-aspersion… D'autant qu'à l'heure où la crise viticole menace les exploitations viticoles, l'arrachage de nombreuses vignes devient inévitable.»

Lucien Stanzione rencontrera prochainement la Présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, Georgia Lambertin également présidente de la Chambre régionale ; Chantal Eymeoud Vice-Présidente du Conseil Régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et Bertrand Saugues chargé du projet 'Hauts-de-Provence-Rhodanienne' pour l'accès à l'eau.

(Vidéo) Monteux, les truffes des frères Jaumard, tout savoir sur le diamant noir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Direction Monteux, à destination de la ferme des frères Jaumard. Là, un beau mas avec sa pergola tressée de végétaux encore endormis résiste avec majesté au temps qui passe en cette fin d'hiver. A côté, un hangar dont la porte s'ouvre sur le capiteux parfum de la truffe. Sensation d'être comme au cœur de la terre. Un parfum de concentré de forêt, d'odeur primale d'avant la naissance des villes.

Dehors, de jeunes chênaies, plus exactement des truffières. Des arbres courts sur troncs avec des branches basses gardiennes de l'humidité des sols où, d'ailleurs, se dessine le cercle des sorcières, 'le brulé', l'endroit où jamais la terre ne s'enherbe, premier indicateur de l'éclosion des truffes à moins de 10 centimètres sous terre.

La mouche à la baguette

L'autre indicateur ? La Suillia gigantea ou Helomisa –j'avoue ne pas savoir l'identifier -, une fine et longue mouche rousse, voire rouge, qui se pose juste à côté d'où nait la truffe. Elle ne sent le champignon que lorsqu'il est arrivé à maturité, pour y pondre ses œufs. Le caveur -celui qui déterre la truffe-, en ayant bien pris soin de laisser son ombre derrière lui –donc face au soleil-, l'observe, le regard horizontal à fleur de terre, tapotant doucement le sol de sa baguette, pour observer l'endroit où la mouche va se poser et, en cela, indiquer où éclot exactement, sous la terre grasse, le diamant noir. Une quête du champignon qui s'effectue de préférence un jour ensoleillé et sans vent.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Alexis Jaumard et Mollie, en pleine séance de cavage Copyright MMH

Un marché soumis au changement climatique

Si la truffe reste très demandée, la sécheresse revoit la carte de la production. Près d'entre 150 à 250 tonnes annuelles, toutes truffes confondues, arrivent ainsi sur le marché français. La saison 2025 a été excellente avec des pluies d'été –qui permettent à la truffe de s'épanouir- et l'absence de gelées. Les saisons de récolte des différentes truffes sont complémentaires quand certaines sont naturellement présentes en forêt, comme dans les parcs nationaux, d'autres préfèrent les terres agricoles. La truffe tisse, autour de son parfum, un réseau pluriel où pépiniéristes, agriculteurs, trufficulteurs, négociants, restaurateurs, épiceries fines, opérateurs touristiques et propriétaires fonciers se rencontrent sur un même marché. Cependant, en raison du changement climatique, et notamment du réchauffement, la truffe semble remonter la vallée du Rhône.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Alexis Jaumard, Copyright MMH

L'interview

«Le premier marché de la truffe a été fondé à Carpentras, au 19e siècle, relate Alexis Jaumard, ingénieur en agro-alimentaire. Il est celui qui donne le ton, en matière de cours de la truffe, en France, en Europe et à l'international. A la fin du 19e siècle, 1 500 tonnes de truffes étaient collectées. De nos jours, nous oscillons entre 20 et 60 tonnes. Trois principales raisons à cette baisse de production : l'apparition du Phylloxéra, maladie de la vigne, qui a engagé le monde de la viticulture dans la recréation de parcelles, ce qui a décimé les bois, là, où, naturellement les truffes étaient présentes. Les porte-greffes américains ont fait leur apparition dans de nouvelles parcelles, celles-ci, participant à faire disparaitre les truffes. »

La truffe pionnière des jeunes bois

« La 2e raison est que la truffe est pionnière dans les jeunes bois où elle se développe, remontant actuellement la vallée du Rhône, recherchant un climat méditerranéen. Elle progresse, ainsi, autour de Valence, Lyon, jusqu'en Isère. Cependant la truffe craint le gèle. Enfin, la 3e raison est le réchauffement climatique qui tend à raréfier son épanouissement. Les travaux avec l'Inra devenue Inrae (Institut

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), dans les années 1970, étaient très porteurs d'avenir, donc, nous avons beaucoup planté en Paca (Provence Alpes Côte d'Azur). Ainsi, la région Sud, apporte à elle seule 80% de la production nationale de truffe sur le marché, tandis que le Périgord y contribue à hauteur de 20%. Environ, 20 000 familles vivent de la truffe en France. Cette année 2024-2025 a été une excellente année de production. »

Évolution des truffières

« Avant, la truffe était là grâce à un climat favorable distribuant de bonnes pluies l'été et des hivers bien froids, puis, les conditions climatiques ont changé. Désormais, il faut attendre en 10 et 15 ans pour que les arbres produisent leurs premières truffes. Dès que l'arbre est vieillissant -autour de 35 ans- la truffe disparait. La taille des arbres diffère. Ils sont désormais courts, environ 1,80m, avec des branches basses laissées non taillées pour préserver un sol humide et filtrant. Celui-ci est irrigué tendant vers la micro aspersion. La fin de la saison approche et sera terminée dans trois semaines, tandis que la truffe d'été s'annoncera en mai jusqu'à fin juillet, sur d'autres parcelles. la Tuber Aestivum se développera ainsi, sur des arbres plus denses et plus âgés. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Mollie a marqué trois truffes en moins d'une heure Copyright MMH

Les arbres truffiers

Il peut s'agir, selon les régions, de Bouleaux, de Chênes, de Charmes, de Noisetiers, de Cèdres, de Pins noirs, de Tilleul, de Merisier, de Pommier sauvage… Les essences peuvent même se planter en haies car le mélange d'arbres fruitiers serait favorable au développement de la truffe.

La symbiose

La truffe est le fruit du mycelium qui vit en association avec les racines d'un arbre. L'arbre donne à la truffe des sucres (hydrates de carbone) résultant de la photosynthèse, tandis que le champignon fournit à l'arbre des sels minéraux (phosphore). Il aide l'arbre à supporter des taux de calcaire élevés et à mieux gérer son eau. Le système racinaire de l'arbre truffier est donc le siège d'une union à bénéfice réciproque, appelée symbiose Celle-ci s'effectue par l'intermédiaire des mycorhizes. Les mycorhizes sont des organes mixtes champignon-racine. Les pépiniéristes produisent des plants mychorizés, c'est-à-dire mis en contact avec les spores de la truffe, cependant c'est l'alchimie, la relation, du plant avec la terre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

qui offrira ou non un milieu propice à la présence de la truffe. La fructification débute par la modification de la disposition des filaments du mycelium qui vont se rassembler en une structure spéciale à l'aspect cellulaire.

Climatologie

Le climat idéal de la truffe Tuber melanosporum ? Un hiver avec des nuits à -5°, et des journées entre 10 et 14°, un printemps où alternent des périodes d'humidité et de chaleur, un été chaud entrecoupé d'orages surtout entre les 1er et 15 août et un automne peu humide.

La présence de la truffe

La truffe sera présente dans des sols riches en calcaire et drainés, au ph7, neutre. Les plants seront dressés à 2 mètres de distance et sur des lignes distantes de trois mètres. Le sol sera travaillé superficiellement. La durée de vie d'un arbre truffier est d'environ 20 ans –après il reste solide mais les truffes se raréfient puis disparaissent- et il commence à donner des truffes dès ses 5 ans. Le rendement d'une truffière ? On considère que 10 chênes produisent environ entre 200 grammes à 1 kilo de truffes. Un hectare pourrait ainsi donner entre 4 et 20kg de truffes par an.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Truffe juste sortie de terre Copyright Jean-Luc Fourrier

En réalité, il existe plus de 60 variétés de truffes recensées dans le monde
Dont six variétés sont cultivées en France
La Tuber Melanosporum
Tuber Melanosporum, truffe d'hiver est présente de mi-novembre à fin mars avec sa pleine saison à la mi-janvier. Elle est cavée dans le centre et le sud de la France, en Italie et en Espagne.
La Tuber Magnatum Pico, truffe blanche d'Alba ou du Piémont, fait partie des plus rares et des plus prestigieuses. Elle est actuellement cultivée en Vallée-du-Rhône.
La Tuber Aestivum, la truffe d'été ou de la Saint Jean se récolte d'avril à août.
La Tuber Uncitanum, ou truffe de Bourgogne ou truffe grise, est la plus répandue en Europe. Elle se met en symbiose avec le pin, le charme, le noisetier… Elle est naturellement présente en Bourgogne et en Alsace.
La Tuber brumale, ou truffe brumale peut être confondue avec la Melanosporum et se récolte de novembre à mars.
La Tuber Borchii ou Tuber Albidum Pico, truffe Bianchetto ou Blanchette est proche de la truffe blanche d'Alba et se récolte de mi-janvier à fin avril.
Une question de proportions : Pour 100 Tuber Melanosporum, 60 seront des Tuber Brumale, 50 seront des Tuber Uncitanum, 20 seront des Tuber Aestivum et 15 des Tuber Mésentrique.

La famille Jaumard
Tout commence dans les années 1970 avec Albert Jaumard, pharmacien de son état, qui possède 30 hectares de vergers de pêches et de poires à Monteux. C'est aussi l'époque où l'on évoque les plants mychorizés de chênes truffiers. Eric, le fils d'Albert, qui hérite des terres, collabore immédiatement avec l'Inra (Institut national pour la recherche agronomique) lors des premières parcelles dévolues à la création des truffières, collectant analyses et données pour faire avancer la trufficulture. En réalité, seulement 20% des chênes, noisetiers ou tilleuls mychorizés donneront des truffes dans leurs jeunes âges, car les truffes migrent avec les jeunes forêts. En 1993, Eric Jaumard réalise ses premières ventes de truffes au marché de Carpentras puis créé son entreprise de négoce 'La truffe du Ventoux' en 1998. En 2003, il propose des journées pédagogiques autour de la truffe, le cavage avec un chien truffier, puis la dégustation de celle-ci. Franck et Alexis, les fils d'Eric, complèteront dès 2019, le dispositif en proposant, gite, déjeuner et dîner raffinés, en table d'hôtes, tout en continuant à dispenser leurs savoirs sur le précieux champignon.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Alexis et Franck Jaumard, ingénieur agronome et chef cuisinier issus de la prestigieuse école Vatel, meilleure école hôtelière de France Copyright MMH

La proposition commerciale

Les chambres d'hôtes

La famille Jaumard propose 4 chambres d'hôtes, avec petit-déjeuner, le week-end, avec découverte de la truffe, dans leur propriété, la Quinsonne. Les chambres d'hôtes sont ouvertes d'octobre à fin mars puis de mai à début juin. 162€ la nuitée pour 2 personnes et 121€ pour 1 personne.

La formule découverte

La formule découverte de la truffe en week-end de novembre à mars : 1 nuit + 1 journée découverte 340€ pour un couple. De mi-juin à fin août, location de gîte à la semaine de 8 à 12 personnes. Animaux de compagnie non-autorisés.

La vente de produits

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Les frères Jaumard vendent des truffes et des produits dérivés comme la truffe fraîche d'hiver : Tuber Melanosporum, du 1er décembre au 15 mars ; La truffe fraîche d'été, la Tuber Aestivum, du 15 septembre au 30 novembre et la truffe fraîche de Bourgogne, la Tuber Uncinatum, et toute l'année, des produits dérivés de la truffe : truffe en conserve, huile, beurre d'Echiré, vinaigre balsamique, ketchup, moutarde, sel d'Echiré et miel, contenant de la truffe. Tous les produits de la boutique ici.

Les infos pratiques
La truffe du Ventoux. Les frères Jaumard. 634, Chemin du Traversier à Monteux. 04 90 66 82 21.

Le marché national et international de la truffe de Carpentras
«Le cours de la truffe au national et à l'international se joue à Carpentras,» précise Alexis Jaumard de la Maison éponyme. Son marché a lieu tous les vendredis matins de la mi-novembre à fin mars, place Aristide Briand. La Tuber Melanosporum doit être ferme, de forme arrondie, d'un grain moyen, bien ciselé. Le marché de Carpentras est la référence des autres marchés : courtiers, négociants, conservateurs. Les caveurs viennent y quérir le partage du droit exclusif de récolte dans les bois et forêts domaniales du Ventoux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Ecrit par le 19 novembre 2026

Mollie voue une amitié sans faille à Alexis et ne marque et déterre les truffes qu'en sa présence contre une récompense.
Copyright Jean-Luc Fourrier

Focus sur le prix de la Rabasse (truffe)
Le carreau professionnel est établi Cour de l'Hôtel-Dieu, place Aristide Briand, à Carpentras à partir de 9h. Le carreau particulier, pour la vente au détail, Parvis de la maison de Pays, Office de tourisme de Carpentras de 8h à 12h.

Pour le marché de gros
Pour le marché de gros au 21 février 15,50kg ont été vendus pour un cours entre 400 et 500€ le kilo et un cours moyen de 450€ le kilo. En janvier le cours moyen a oscillé entre 350 (10/01/25), puis de 400 (3/01/25) puis encore 450€. Sans surprise, autour du 20/12, le prix du cours moyen a atteint les 700€ le kilo autour du 20/12/24. Le cours moyen le plus bas était aux alentours, de 200€ le kilo en novembre 2024. Pour le marché au détail, le cours moyen le plus élevé a été enregistré à 1 100€ le kilo autour des 20 et 27 décembre 2024. Le cours moyen le plus bas ayant été à 650€ le kilo le 29 novembre 2024, et 800€ le kilo au 21 février 2025.

L'association des Amis du Vieux Village des Angles
L'Echo du mardi s'est rendu à l'invitation de l'association des Amis du Vieux village des Angles qui organise, régulièrement, la découverte du patrimoine, historique, artistique, insolite, gourmand… L'association, forte de plus de 130 adhérents, fourmille d'anciens professionnels et artistes issus de nombreux secteurs d'activités nationales et internationales, nourrit et partage une appétence intellectuelle pour son territoire et les alentours.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le très prisé marché aux truffes d'hiver de Carpentras revient dès ce vendredi 15 novembre sur le parvis de l'Hôtel-Dieu. Cet événement, qui revient chaque année, aura lieu se tiendra tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars (peut varier en fonction des stocks).

À l'occasion du retour du marché aux truffes d'hiver, la Ville de Carpentras organise une cérémonie d'ouverture ce vendredi 15 novembre. Café et viennoiseries seront proposés dès 7h30, suivi du rassemblement des confréries en tenue d'apparat à 8h.

À 8h15, Serge Andrieu, maire de la ville, prendra la parole, et le Père Olivier Dalmet procédera à la bénédiction des truffes en langue provençale. S'ensuivra l'intronisation à 8h30.

À 9h, la cloche sonnera l'ouverture officielle du marché aux truffes d'hiver. Une dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante sera offerte par la Ville.

Inscriptions des professionnels

Les professionnels qui souhaitent participer au marché pour vendre leurs truffes peuvent encore s'inscrire auprès du service Foires et Marchés situé 82 Rue de la Monnaie, ou en téléphonant au 04 90 60

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

84 00 (un dossier d'inscription sera adressé sous 48 heures).

Tous les vendredis à partir du 15 novembre. À partir de 9h. Parvis de l'Hôtel-Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital



Le groupe Plantin, leader français de la truffe basé à Puyméras, vient d'annoncer l'entrée de FrenchFood Capital, spécialisé dans le financement des entreprises de l'alimentaire, dans son capital en tant qu'investisseur minoritaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

En ouvrant son capital à l'investisseur FrenchFood Capital, Plantin s'offre un accès privilégié à un vaste réseau dans les secteurs de la gastronomie et de l'agroalimentaire, mais aussi des opportunités de marché favorables à une forte croissance et à l'innovation. « C'est une nouvelle étape pour notre entreprise, cet accompagnement va nous permettre de renforcer le développement du groupe en France et à l'international », déclare Christopher Poron, président de Plantin.

Cette collaboration va permettre à Plantin de consolider sa présence sur ses différents marchés en valorisant le patrimoine culinaire français, de s'établir en tant que marque incontournable dans le secteur de l'excellence gastronomique, mais aussi de continuer à soutenir la filière trufficole.

Plantin s'inscrit dans la stratégie de FrenchFood Capital d'accompagner des PME (petites et moyennes entreprises) qui comprennent les évolutions et les nouvelles attentes des consommateurs tout en respectant un savoir-faire afin d'apporter des produits de haute qualité aux professionnels de la restauration.

---

100 ans du marché aux truffes de Richerenches : la Région aux côtés de la filière trufficole

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Ce samedi 2 décembre, le célèbre marché aux truffes de Richerenches a fêté son centenaire. Les élus vauclusiens étaient présents en nombre lors de cet anniversaire spécial, tout comme ceux de la Région Sud, notamment son président Renaud Muselier, qui a tenu à rappeler l'engagement de la Région Sud pour la filière trufficole et la profession agricole.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est le premier territoire français producteur de truffe. Le diamant noir est une véritable institution dans la région, comme en atteste le très prisé marché de Richerenches qui vient de fêter son 100e anniversaire. « Ce marché est devenu une véritable institution, vous êtes célèbre dans le monde entier, a félicité Renaud Muselier. C'est naturellement que la Région Sud est partenaire de cette 100e édition. » Pour l'occasion, il a été intronisé dans la Confrérie du Diamant noir et a renouvelé l'engagement de la Région envers la filière trufficole.

Sur la période 2020-2023, ce sont près de 520 000€ qui ont été versés pour le développement de la filière régionale trufficole. Une aide de 25 000€ a été accordée par la Région Sud pour répondre à la démarche de création d'un signe officiel de qualité. La Région a également lancé le label '100% Valeurs du Sud', qui s'appuie sur la qualité, la transparence, la transition environnementale et l'équité.

La Région a décidé de renouveler son engagement en lançant un nouveau plan régional filière truffe pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

la période 2024-2026 avec un budget annuel de 130 000€. Ce nouveau cadre d'intervention sera voté lors de la prochaine assemblée plénière, le vendredi 15 décembre prochain, à travers 5 axes :
• « Consolidation et animation collective de la filière » sera doté d'une enveloppe annuelle de 10 000€
• « Soutien à la plantation » sera doté d'une enveloppe annuelle de 90 000€
• « Conseils aux trufficulteurs » sera doté d'une enveloppe annuelle de 10 000€
• « Soutien à l'expérimentation » sera doté d'une enveloppe annuelle de 15 000€
• « Soutien aux foires locales garantissant origine et qualité de la production » sera doté d'une enveloppe de 5 000€

V.A.

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le formulaire d'inscription téléchargeable en ligne.

V.A.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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



“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 19 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 19 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 19 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 19 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.