Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

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.

La marque 'Diamant noir du Vaucluse' mise sur l'éducation des consommateurs pour la saison 2022-2023

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



Les trufficulteurs ‘Diamant noir du Vaucluse‘, la première marque collective de truffe noire créée en France, se sont réunis il y a peu à la Maison de la truffe et du vin de Ménerbes afin de partager leurs ambitions pour les années à venir.

Fête du Diamant noir, nouveaux adhérents, partenariats et ouverture à la restauration. La marque ‘Diamant noir du Vaucluse’ a prévu un planning chargé pour la saison 2022-2023. Créée il y a deux ans et déposée l’année dernière, la marque garantit la fraîcheur et la qualité des produits qu’elle vend.

L’idée initiale de l’association était de professionnaliser le marché de la truffe en Vaucluse, qui est le premier département producteur de l’Hexagone. Aujourd’hui, il y a un vaste flux de truffes vendues sur les différents marchés départementaux, la majorité par des négociants et non pas directement des producteurs. ‘Diamant noir du Vaucluse’ se veut transparente. « Nous souhaitons lutter contre cette ‘mode’ des arômes ajoutés », explique Nicolas Monnier, président de la marque.

Une production plus faible cette saison

L’année dernière, en prenant seulement le début de la saison, c’est-à-dire les quatre premiers marchés aux truffes du département, 700 kg de truffes ont été produits. Cette année, à la même période,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

seulement 120 kg ont été produits. « Nous sommes entre le tiers et le cinquième de ce qui est produit habituellement à cette période de l'année », affirme Nicolas Monnier.

Cette baisse considérable de quantité de production s'explique par le retard de maturité dû à la sécheresse de l'été et à la douceur de l'automne. Ainsi, la date de mise en marché choisie a été le 10 décembre. « Nous estimons que c'est la date à laquelle nous sommes arrivés à la maturité désirée », poursuit le président de la marque.

De nouveaux projets pour la saison

Cette année, 'Diamant noir du Vaucluse' et la Maison de la truffe et du vin s'associent pour un partenariat de vente, mais aussi sur un côté plus pédagogique. Leur objectif commun est de créer des ateliers autour de la truffe pour participer à éduquer le public mais aussi pour leur proposer toujours plus de produits de qualité.

Le 11 février prochain, la marque va organiser la première édition de la Fête du Diamant noir à Vaison-la-Romaine avec des producteurs exclusivement 'Diamant noir'. Pour cet événement, la marque s'associera au syndicat des oléiculteurs pour faire des dégustations et ventes d'huile d'olive, mais également des conférences sur la culture de la truffe, la cuisine de la truffe, les arômes, sur la culture de l'huile d'olive en Vaucluse, sur le régime méditerranéen bâti autour de l'huile d'olive, et bien d'autres sujets. L'objectif de ces conférences est d'apporter au public un savoir qu'il ne détient pas forcément.

'Diamant noir du Vaucluse' souhaite également s'ouvrir à la restauration. Cela aux restaurateurs d'utiliser une marque qui veut mettre la qualité au premier plan. Pour se faire, les restaurateurs devront s'engager à ne pas ajouter d'arôme et à une préférence d'achat envers la marque.

'Diamant noir du Vaucluse' cristallise les ambitions du territoire

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026



La première marque collective de truffe noire de France vient d'être créée par cinq trufficulteurs du Vaucluse. 'Diamant noir du Vaucluse' garantit fraîcheur et qualité dans le premier département producteur de l'hexagone.

Il s'agit de protéger la truffe noire du Vaucluse et de mieux informer le consommateur à travers une marque collective. Cinq trufficulteurs du Vaucluse, engagés dans une démarche de qualité, de transparence et de respect, s'emploient à promouvoir le meilleur de la truffe noire. La 'tuber melanosporum' promet l'excellence en matière d'arôme. Ces truffes sont produites à Saint-Didier, Saint-Saturnin-lès-Apt, Vaison-la-Romaine, Cabrières-d'Avignon ou Pernes-les-Fontaines, sous la houlette du syndicat des producteurs de truffe du Vaucluse et de sa présidente Véronique Michelet. Un cahier des charges garantit leur origine, leur mode de production sans pesticides et surtout leur fraîcheur.

Fraîcheur, maturité, qualité

Plus la truffe est fraîche, plus son arôme est puissant. C'est pourquoi l'association s'engage à dater les truffes et à ne proposer à la vente que des truffes de moins d'une semaine. La truffe noire ne l'est pas à sa naissance. Elle passe du blanc au gris, puis au gris foncé, jusqu'à ce beau noir violet de la truffe vraiment mûre. La puissance aromatique est fonction de la maturité. Seules les truffes vraiment noires

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

sont proposées et les trufficulteurs les canifent pour présenter l'intérieur. « Nous nous engageons à ne proposer sous la marque 'Diamant Noir du Vaucluse' que nos meilleures truffes, les plus savoureuses, issues de notre terroir », précise l'association.



A Cabrières- d'Avignon en présence de l'édile Delphine Cresp, lancement de la marque 'Diamant noir du Vaucluse' à l'initiative du syndicat des producteurs de truffe du Vaucluse. Crédit photo: Delphine Cresp.

C'est dans le Vaucluse que la culture de la truffe est née

Climat méditerranéen, terre pierreuse calcaire, le terroir vauclusien est celui de la meilleure tuber melanosporum. Si le nom vulgaire de la tuber melanosporum est 'truffe du Périgord', c'est bien dans le Vaucluse qu'est née la trufficulture. « En 1808, Joseph Talon eu l'idée, pour obtenir des truffes, de planter des glands sur ses terres à Saint Saturnin lès Apt. Son succès fut imité, les monts de Vaucluse se couvrirent de chênes et le département est toujours, deux siècles plus tard, au centre de la trufficulture. Les deux plus gros marchés professionnels s'y tiennent, à Carpentras et Richerenches », rappelle l'association.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 29 novembre 2026

Retrouvez les trufficulteurs en cliquant ici.