

Ecrit par le 2 juillet 2026

Le Vaucluse fête son diamant noir à Vaison-la-Romaine



Les producteurs réunis sous la marque [Le Diamant Noir du Vaucluse](#) et la mairie de [Vaison-la-Romaine](#) coorganisent la 4e édition de la Fête du Diamant Noir du Vaucluse ce dimanche 8 février.

Ce dimanche sera une journée consacrée à la truffe noire du Vaucluse. De nombreuses animations attendent le public toute la journée à Vaison-la-Romaine. L'événement sera inauguré à 10h30 en présence de [Jean-François Périlhou](#), maire de la commune, et des élus de la région et du département.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Toute la journée, plusieurs stands gourmands seront installés avec, à la vente, des truffes fraîches des producteurs de l'association, des pommes de terre de Pertuis AOC, de l'huile d'olive, des pâtes fraîches et des biscuits provençaux. Le public pourra aussi retrouver un stand avec des livres autour de la truffe, ainsi que deux expositions photographiques : 'Les truffières de Vaucluse' et 'La cuisine de la truffe'. Une tombola sera aussi organisée par le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse avec de nombreux lots à gagner.

L'événement sera rythmé par divers temps forts :

- 10h et 17h : conférence 'La truffe et sa cuisine'
- 11h et 16h : démonstration de cavage
- 11h15 : démonstration culinaire par le chef Jean Padilla
- 12h-15h : déjeuner avec brouillade aux truffes
- 15h : démonstration culinaire par le chef Christophe Wernet

Dimanche 8 février. De 9h30 à 18h. Entrée gratuite. Espace culturel Patrick Fabre. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

Un nouvel acheteur de truffes pour Plantin qui renforce sa présence dans le Sud-Ouest

Ecrit par le 2 juillet 2026



Sylvain Mayolle a rejoint l'équipe de la Maison Plantin, leader de la Truffe en France basé à Puyméras, en tant qu'acheteur de truffes. L'objectif pour l'entreprise est de renforcer sa présence dans le Sud-Ouest.

Plantin poursuit son développement avec une arrivée stratégique au sein de ses équipes. Sylvain Mayolle, ingénieur agricole, qui a passé dix ans dans le commerce et la direction régionale d'une entreprise agricole, a rejoint l'entreprise récemment en tant qu'acheteur de truffes.

« La truffe est un produit d'instinct. On ne peut pas tout prévoir, mais on apprend à écouter la terre et les gens. »

Sylvain Mayolle

Passionné par la nature et les relations humaines, il a pour mission de parcourir les terroirs français, particulièrement dans le Sud-Ouest, pour animer un réseau grandissant de trufficulteurs, tout comme Charles Rouhier, acheteur historique de la Maison, fondée en 1930 au pied du Mont Ventoux.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Dynamiser la production trufficole française

En renforçant sa présence dans le Sud-Ouest de la France, Plantin, en plus d'acheter et valoriser la truffe, réaffirme son ambition de dynamiser la production trufficole française.

« L'entreprise fédère agriculteurs, techniciens et partenaires autour d'une même vision : accompagner l'agriculture de la truffe française grâce à une approche de diversification des cultures, pour une agriculture durable, raisonnée et territoriale. »

Préserver un savoir-faire rural

Plantin accompagne donc les agriculteurs qui souhaitent se lancer dans l'aventure de la trufficulture dans l'objectif non seulement de renforcer la production française, mais aussi de « préserver un savoir-faire rural unique. »

Ainsi, l'entreprise vaclusienne met en relation ces agriculteurs avec les acteurs de la trufficulture pour leur permettre de faire des analyses de sols, des formations, une sélection des plants mycorhizés, des conseils en irrigation, ainsi qu'un suivi de la production. Plantin s'engage aussi à acheter les truffes au prix du marché pour garantir une juste rémunération des producteurs.

Les Halles d'Avignon ramènent leur truffe : le diamant noir en vedette Place Pie

Ecrit par le 2 juillet 2026



Pour une fois, un vendeur de truffes était tout sourire, Frédéric Bologna venu de Plan d'Orgon. « C'est une année magnifique ! Elles sont belles, bosselées, goûteuses. J'en ramasse environ 3kg par semaine et ici, il y en a 5kg à vendre ce dimanche Place Pie. » Ce retraité qui était primeuriste se définit comme « rabassier », pas trufficulteur : « moi je les cueille, elles sont sauvages. » Et il arrondit son quotidien en les vendant 900€ le kilo. Mais chacun sait bien que quelques dizaines de grammes de *Tuber melanosporum* suffisent à sublimer un plat de pâtes ou une brouillade.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pas loin de lui, dans un autre stand, Pierre Cunty venu de Pernes-les-Fontaines. Il a 24 ans et a repris les 8 hectares de l'exploitation familiale. Aux 'Grands Fonts', les premiers chênes truffiers ont été plantés en 1998. L'irrigation des terres est obligatoire par goutte-à-goutte et micro-jets et la récolte varie d'une année à l'autre. « C'est vrai, c'est une bonne année pour la truffe. Il m'est arrivé d'en ramasser seulement 15 kg, mais là, j'en ai une trentaine. La récolte est toujours mystérieuse. »

Ecrit par le 2 juillet 2026



Pierre Cunty, 24 ans, trufficulteur. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Sur ce marché de la truffe, on a pu rencontrer la maire d'Avignon, Cécile Helle, Serge Ghoukassian, le restaurateur réputé de Carpentras, Julien Aubert, l'ancien député LR de Vaucluse, Anne Paly, ex-présidente de la Banque Alimentaire et son mari Christian, viticulteur et ancien président d'Inter-Rhône.

Mais aussi la Confrérie des Taste-Fougasse et son président, André Boyer, qui a officiellement intronisé Claude Tumimo. « Il a grandi à Saint-Rémy où il a côtoyé Yvan Audouard et Marie Mauron, deux chantres de la Provence authentique. Il a travaillé à 'La Civette', puis dans la communication. Il a aussi dirigé 'Radio Nostalgie' pendant 15 ans. Il est adjoint de Cécile Helle, délégué au développement économique, commercial et agricole de la Ville d'Avignon. Mais le titre dont il est le plus fier, c'est celui de Président des Halles d'Avignon, lieu incontournable des meilleurs produits du terroir », a-t-il conclu.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Claude Tumimo (à gauche) intronisé, et le Président de la Confrérie des Taste- Fougasse, André Boyer (à droite). ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 2 juillet 2026

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



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 envoiante. Sur les

Ecrit par le 2 juillet 2026

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 de prendre part.



Ecrit par le 2 juillet 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. »

Ecrit par le 2 juillet 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 vaclusienne », 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 visite 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.

Ecrit par le 2 juillet 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'entreprise. 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

Ecrit par le 2 juillet 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.

Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026



Ecrit par le 2 juillet 2026



©Vanessa Arnal