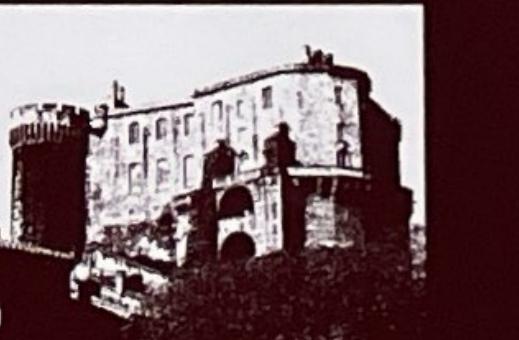




1^{er} Symposium national sur le goût de la truffe

AU CŒUR
DE LA 1^{ère} RÉGION
DE PRODUCTION
DE FRANCE



Château de Suze la Rousse

COMMENT ?

Participez au week-end de lancement de la saison trufficole 2025/2026 ! Rendez-vous en Drôme provençale (2h au Sud de Lyon et 2h50 TGV Paris-Montélimar) et sur www.destinationtruffes.fr

QUAND ?

Les 12, 13 & 14 décembre 2025

OU ?

Suze la Rousse 26790 et alentours

QUOI ?

Premier événement de la saison trufficole 2025/2026 en Drôme provençale. Nombreuses animations, ouvertes à tous (public et professionnel) organisées pendant ce week-end (sur réservation).

VENDREDI 12
DÉCEMBRE 2025

CYCLE DE 3 CONFÉRENCES

(organisé par Didier Chabert du domaine de Cordis)

Retrouvez des professeurs parmi les plus réputés (JC Pargney, F. Richard, R. Splivallo). 10h-12h30 et 14h à 15h30.

LIEU : Université du Vin de Suze la Rousse 26790, Espace Médicis (maxi 70 personnes)

PRIX : 60 € TTC par personne (conférence & buffet de midi).

RÉSERVATION : via la billetterie en ligne sur www.destinationtruffes.fr - (prépaiement)

ATELIERS DU GOÛT

à l'Université du Vin de Suze la Rousse

Ateliers sur les caractéristiques organoleptiques de différentes espèces de truffes (melanosporum, uncinatum, mésentérique).

Deux ateliers l'après-midi de 14h-15h30 et de 16h à 17h30 : « Découvrir les différents parfums de 3 truffes naturelles en comparaison avec les arômes de synthèse »

LIEU : Université du Vin de Suze la Rousse 26790, Espace Médicis (maxi 30 personnes par atelier)

PRIX : 40 € TTC par personne

RÉSERVATION : via la billetterie en ligne sur www.destinationtruffes.fr - (prépaiement)

DÎNER LIBRE

Liste des restaurateurs et hébergeurs proposés sur le site www.destinationtruffes.fr

SAMEDI 13
DÉCEMBRE 2025

ATELIER ACCORD METS TRUFFÉS ET VINS DU TERROIR

à l'Université du Vin de Suze la Rousse

Atelier de 10h30 à 12h, animé par un sommelier professionnel de l'Université du Vin.

Dégustation de vin et de bouchées truffées.

LIEU : Université du Vin de Suze la Rousse 26790, Espace Médicis (maxi 30 personnes par atelier)

PRIX : 45 € TTC par personne, incluant la dégustation.

RÉSERVATION : 04 75 97 21 30

ou www.universite-du-vin.com rubrique notre boutique - (prépaiement)

LIEU : Domaine de Cordis, Grignan 26230

PRIX : 30€ TTC par personne, incluant un déjeuner (brouillade ou raviolis aux truffes, salade et dessert).

RÉSERVATION : via la billetterie en ligne sur www.destinationtruffes.fr - (prépaiement)

À LA RECHERCHE DE TRUFFES

(coordination par H. Blachère)

Avec un trufficulteur et son chien, cavage (recherche de truffe noire)

Durée 1 heure : départ à 10h et 14h30, 7 à 15 personnes selon les domaines.

LIEU : Plusieurs domaines en Drôme provençale

PRIX : 20 € TTC par personne, incluant un beurre truffé accompagné d'un verre de vin du terroir.

RÉSERVATION : Hughes Blachère 06 80 34 93 19 ; truffenoire26.84@gmail.com - (prépaiement)

MAISON DE LA TRUFFE ET DU TRICASTIN

Entrée libre le samedi 13 et le dimanche 14 (jusqu'à midi).

LIEU : Ville de Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130

PRIX : Gratuit.

RÉSERVATION : Entrée libre

LA JOURNÉE DU TRUFFICULTEUR AU DOMAINE DE CORDIS

(Didier Chabert)

Programme réservé aux trufficulteurs exclusivement, limité à 80 personnes.

À partir de 10H, déjeuner inclus. Fin prévue pour 16h. Avec la présence du professeur M.A. Selosse

- Les principes de la mise en place de la symbiose mycorhizienne (F. Richard)

- Conserver la fraîcheur de vos truffes avant la vente (D. Chabert, Air Liquide).

- Faire du biochar pour vos truffières, séquestration du carbone, le meilleur des apports (D. Chabert).

LIEU : Domaine de Cordis, Grignan 26230

PRIX : 69 € TTC par personne, boissons incluses.

Prépairement.

RÉSERVATION : 04 75 00 01 01 ou info@chapouton.com (prépairement)

DÎNER « TOUT TRUFFE » à la Ferme Chapouton (Grignan)

Menu découverte de 3 truffes (entrée, plat mer, plat terre et dessert), incluant une dégustation de 3 vins de l'AOP Grignan Les Adhémar, rencontre de trufficulteurs et de vignerons. Tables conviviales de 10 personnes (non placé). Clôture de nos travaux par le professeur M.A. Selosse

LIEU : La Ferme Chapouton, à Grignan

PRIX : 69 € TTC par personne, boissons incluses.

Prépairement.

RÉSERVATION : 04 75 00 01 01 ou info@chapouton.com (prépairement)

DIMANCHE 14 DÉCEMBRE 2025

MARCHÉ AUX TRUFFES DE SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX

Cérémonie d'ouverture du marché de qualité et de confiance de Saint-Paul-Trois-Châteaux à partir de 09h

LIEU : Place de l'Esplan,

Ville de Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130

PRIX : Gratuit.

RÉSERVATION : ouvert à tous (sans réservation)

Hébergement & Restauration

Voir liste des restaurateurs & hébergeurs adhérents aux Artisans de la truffe noire sur www.destinationtruffes.fr et les Maisons du Clair de la plume (forfaits) www.clairplume.com

Les tables référencées proposent un menu avec au moins un plat à base de truffes (garantie truffes du Tricastin).

LISTE DES RESTAURATEURS ADHÉRENTS AUX ARTISANS DE LA TRUFFE NOIRE

La Chapelle | Laura et Sabrina | Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130 | lachapellerestaurantspaul@orange.fr
Le café de la Paix | Lambeaux Brice | Valréas 84600 | cafe_de_la_paix@orange.fr
Le Domaine du Colombier | Thyriot Johan | Malataverne 26780 | johan.thyriot@domaine-colombier.com
Les maisons de Clair de Plume | Valadeau Jean Luc | Grignan 26230 | direction@clairdeplume.com
La Table du moulin | Broussard Pascal | Suze la Rousse 26790 | crodis@free.fr
Maison Nalda | Grignan 29230 | maisonnalda.grignan@gmail.com
Maison Roucas | Solérieux 26130 | contact@maisonroussas.com

LISTE DES HÉBERGEURS/ « WEEK END TRUFFES » ADHÉRENTS AUX ARTISANS DE LA TRUFFE NOIRE

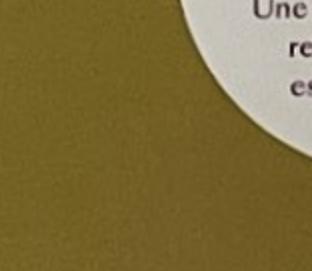
Val des nymphes | La Garde Adhémar 26700 | Andruel Christian | val.des.nymphes@wanadoo.fr
Barthélémy Joël | Suze la Rousse 26790 | joel.barthelemy720@orange.fr
Domaine de St Paulet | Saint Restitut 26130 | Calvier Gérald | gerald.calvier@orange.fr
Domaine de Montine | Grigan 26230 | Monteillet Jean Luc | domainedemontine@wanadoo.fr
Ferme les Eybrachats | Réauville 26230 | Simian Virginie | contact@truffe-noire-drome.com
La Romagnolette | Saint Restitut 26130 | Fabienne Thibaud | laromagnolette@gmail.com
Les maisons de Clair de Plume | Valadeau Jean Luc | Grignan 26230 | direction@clairdeplume.com
Maison Payan-Champier | Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130 | payan.champier@gmail.com
Mas les échelettes | Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130 | maslesechallettes@laposte.net

LISTE DES TRUFFICULTEURS ADHÉRENTS AUX ARTISANS DE LA TRUFFE NOIRE

Andruel Christian | La Garde Adhémar 26700 | val.des.nymphes@wanadoo.fr
Barthélémy Joël | Suze la Rousse 26790 | joel.barthelemy720@wanadoo.fr
Bégagnon Émilie | Solérieux 26130 | emilie331@hotmail.fr
Bour Henri | Roussas 26230 | domaines.bour@wanadoo.fr
Calvier Gérald | Saint Restitut 26130 | gerald.calvier@orange.fr
Davin Henry | Valréas 84 600 | laprevosse@sfr.fr
Gleize Pierre | Saint-Paul-Trois-Châteaux 26130 | gleize.fruits@gmail.com
Gauthier Baptiste | Saint Restitut | 26130 | baptiste.gali84@gmail.com
Monteillet Jean Luc | Grignan 26230 | domainedemontine@wanadoo.fr
Ozil Pascale | Solérieux 26130 | pozil@laposte.net
Simian Virginie | Réauville 26230 | contact@truffe-noire-drome.com
Thibaud Philippe | Saint Restitut 26130 | thibaudfamille@free.fr
Vigne Myriam | Richerenches 84600 | myriam.vigne6@gmail.com

PARTENAIRES

Cet événement est organisé par les Artisans de la Truffe Noire et labellisé Vallée de la Gastronomie. Il a le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, d'Auvergne Rhône-Alpes Tourisme, du département de la Drôme, du domaine de Cordis, des élus des communes avoisinantes, des Châteaux de la Drôme, de l'Université du Vin de Suze la Rousse, des vignerons de l'AOP Grignan-les-Adhémar, de la Fédération Française des trufficulteurs et de la Maison de la Truffe et du Tricastin.



Un peu de littérature ?
Une liste des ouvrages relatifs à la truffe est à disposition.

