

Ecrit par le 22 juillet 2024

Vaison-la-Romaine : la Fête du Diamant noir revient pour une seconde édition



Pour la seconde année consécutive, les producteurs du Diamant Noir du Vaucluse et la mairie de Vaison-la-Romaine organisent une journée consacrée à la truffe noire. Ce dimanche 11 février, l'événement sera sur le thème 'Les Chefs fêtent le Diamant Noir.'

Ce dimanche 11 février, les trufficulteurs de la marque '[Diamant noir du Vaucluse](#)' vont se réunir à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public.

Au programme : vente de truffes fraîches Diamant Noir du Vaucluse, une grande exposition de photos sur les truffières du Vaucluse et la cuisine de la truffe par [Philippe Durand-Gerzaguet](#), vente d'huile d'olive,

Ecrit par le 22 juillet 2024

des livres sur la truffe, présence de la confrérie de la Pomme de terre de Pertuis, démonstrations d'accords mets et vins par la [Cave La Romaine](#) et tombola.

La journée sera aussi rythmée par diverses animations telles qu'une conférence sur la cuisine de la truffe à 10h, deux démonstrations de cavage à 11h et 16h, et une démonstration de la cuisine de la truffe par les chefs [Christian Brunet](#), Jean Padilla, et [Christophe Wernet](#) de 15h à 16h30.

Dimanche 11 février. De 9h30 à 18h. Espace culturel Patrick Fabre. Place François Cévert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Vaison-la-Romaine accueille la première Fête du Diamant noir du Vaucluse

Ecrit par le 22 juillet 2024



Pour la saison 2022-2023, la marque 'Diamant noir du Vaucluse' met [l'éducation des consommateurs au premier plan](#), et celle-ci passe par divers projets tels que la première édition de la Fête du Diamant noir qui aura lieu ce samedi 11 février à Vaison-la-Romaine.

Ce samedi, les trufficulteurs de la marque '[Diamant noir du Vaucluse](#)' vont se réunir à l'Espace culturel de Vaison-la-Romaine, proposer leurs truffes fraîches et expliquer la truffe au public. Et même si la truffe sera à l'honneur lors de cet événement, l'huile d'olive aura, elle aussi, sa place. Trois moulins du groupement des oléiculteurs du Vaucluse proposeront leurs huiles. À l'heure du déjeuner, les visiteurs pourront bien évidemment déguster des brouillades garanties « sans arôme ajouté. »

Les visiteurs pourront également assister à des démonstrations de cavage par les trufficulteurs et leurs chiens. Cinq conférences auront lieu au cours de la journée pour en apprendre davantage sur la truffe, sa culture et comment la cuisiner, sur les arômes artificiels, ainsi que sur l'huile d'olive, sa culture et ses variétés provençales. Un diaporama sera projeté sur la culture de l'huile d'olive. Pour finir, une exposition photographique 'Les truffières du Diamant noir' sera présentée par le photographe Philippe Durand.

Samedi 11 février. De 9h20 à 18h. Entrée libre et gratuite. Espace culturel. Place François

Ecrit par le 22 juillet 2024

Cevert. Vaison-la-Romaine.

V.A.