

Ecrit par le 4 juillet 2024

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.

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

Écrit par le 4 juillet 2024

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.

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

Ecrit par le 4 juillet 2024



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 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

Ecrit par le 4 juillet 2024

de prendre part.



Ecrit par le 4 juillet 2024



©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 4 juillet 2024

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 4 juillet 2024



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 4 juillet 2024

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.

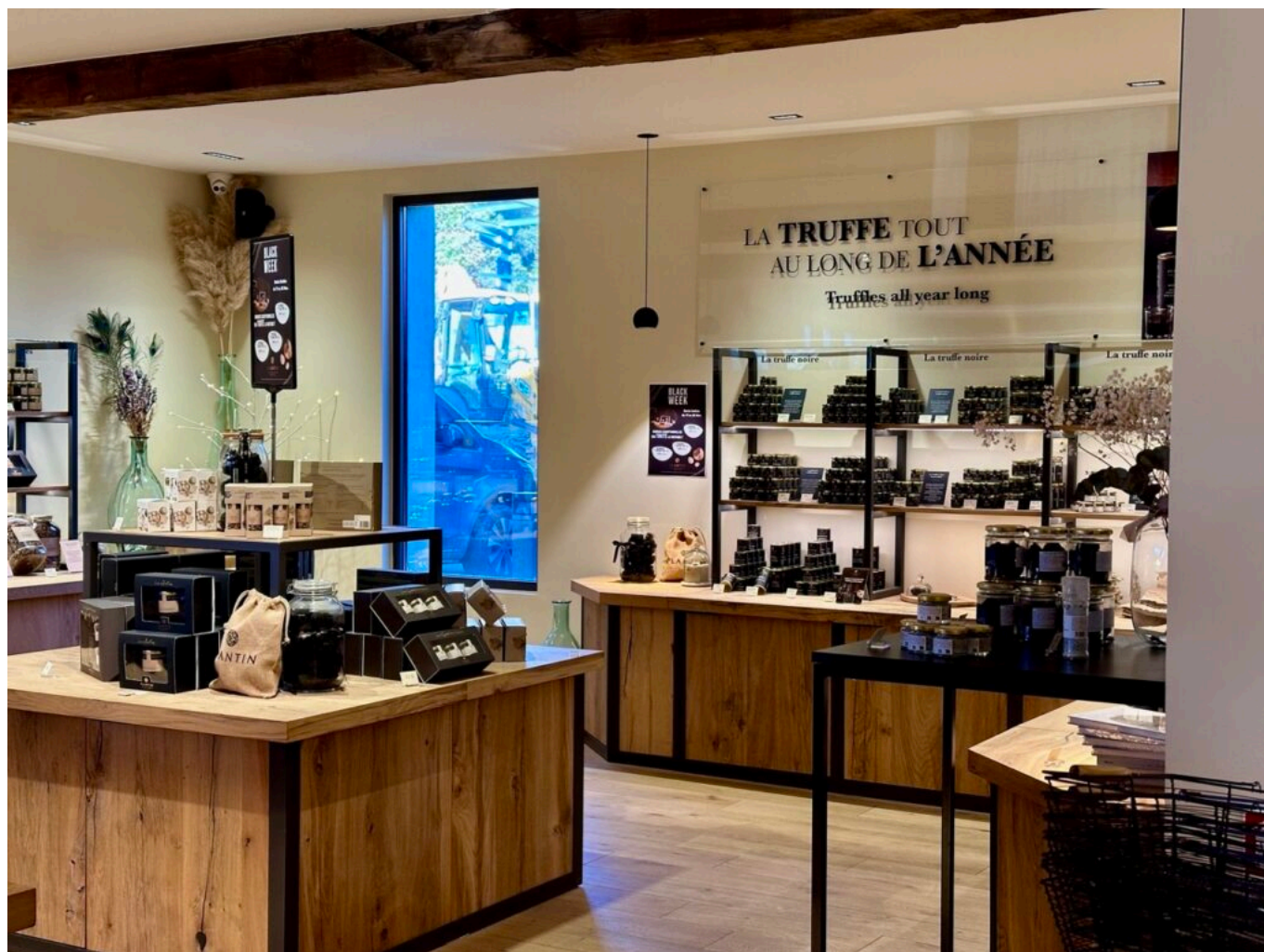
Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024



Ecrit par le 4 juillet 2024



©Vanessa Arnal

Puyméras : dernière journée portes ouvertes de l'été pour la Maison Plantin

Ecrit par le 4 juillet 2024



Le mardi 16 août prochain, la [Maison Plantin](#), située à Puyméras, ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire. Alors que l'institut de la truffe a organisé [des rencontres tout l'été](#) avec la Fête de la truffe d'été, divers ateliers culinaires et des afterworks, les visiteurs sont invités une dernière fois pendant l'été à venir déceler tous les secrets du diamant noir de la gastronomie.

Au programme de cette journée portes ouvertes : découverte de la truffe fraîche et des champignons séchés ainsi que des produits en édition limitée, dégustations, découverte des coulisses des ateliers de fabrication, sessions de cuisine en direct avec des recettes à la truffe, mais également démonstrations de canifage.

Mardi 6 août. De 10h à 18h. Entrée libre et gratuite. Maison Plantin. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

V.A.

Puyméras : un été truffé d'événements avec la Maison Plantin



La Maison Plantin, située à Puyméras, accueillera de nouveau la Fête de la truffe d'été ce samedi 18 juin, mais ce n'est pas tout. Tout l'été, la Maison spécialiste de la truffe mettra cette dernière à l'honneur à travers divers événements.

Ce samedi dès 10h, la [Maison Plantin](#) accueillera le public pour la Fête de la truffe d'été, un moment de partage éducatif et gourmand. Au programme : dégustation d'une brouillade géante aux truffes, plusieurs sessions de live cooking autour d'idées recettes simples et originales à déguster, démonstration de canifage par un maître truffier, et arrivage spécial de truffes d'été fraîches.

Ecrit par le 4 juillet 2024

Cette journée gratuite et dont l'entrée est libre sera également l'occasion pour le public de découvrir des produits proposés par la Maison en édition limitée tels que les fromages de chèvre à la truffe d'été, les muffins coulants au chocolat à la truffe d'été et bien d'autres.

Samedi 18 juin. De 10h à 19h. Ancienne route de Nyons. Puyméras.

Deux journées portes ouvertes

Les vendredi 15 juillet et mardi 16 août prochains, la Maison Plantin ouvrira ses portes au public qui découvrira le savoir-faire de cette Maison quasi centenaire.

Comme pour la Fête de la truffe d'été, les visiteurs pourront découvrir la truffe fraîche et les champignons séchés ainsi que les produits en édition limitée. Ils pourront également assister à de nombreuses dégustations qui éveilleront leurs papilles.

Des ateliers culinaires et des afterworks truffés de saveurs

7 ateliers culinaires viendront rythmer vos journées d'été. Ces sessions de deux heures vous permettront de réaliser des recettes originales, variées et de saison dans une ambiance conviviale avant de procéder aux dégustations. Chaque séance présentera un menu différent qui pourra être adapté aux régimes alimentaires particuliers sur demande. Ces ateliers auront lieu les mercredis 22 juin, 13 juillet, 3 et 24 août, les samedis 2 juillet et 13 août, et le dimanche 24 juillet. Pour participer à ces cours dont les places sont très limitées, il faut réserver au préalable au 04 90 46 70 80 ou par mail à l'adresse boutique@plantin.com.

Cette année, la Maison Plantin renouvelle sa série estivale d'afterworks 'Truffes & vins'. Le premier d'entre eux aura lieu le jeudi 20 juin prochain de 18h30 à 21h30. Au menu : dégustation de 10 vins blancs et rouges de la région, croque en sel de truffes d'été, pizzas à la truffe, bruschettas truffées, amuses bouches et sauces gourmandes à la truffe ou au champignon, douceurs truffées et bien d'autres choses. Pour l'occasion, les participants bénéficieront d'une remise de -15% dès 50€ d'achat sur tous les produits de la boutique Plantin. Pour participer aux afterworks, il faut réserver au 04 90 46 70 80 et déboursier 19€ par personne.

Pour ne rater aucun événement organisé par la Maison Plantin, [rendez-vous sur sa page Facebook](#).

V.A.

Ecrit par le 4 juillet 2024

Le nouveau Ventoux Magazine printemps vient de paraître

Alors que la nature s'éveille, le patrimoine végétal et animal fait l'objet de toutes les attentions au sein du Parc du Ventoux avec l'ABC de la Biodiversité qui vient d'être lancé pour Vaison-la-Romaine, Entrechaux, Crestet, Puyméras et Faucon.

Ce qu'on découvrira

Avec ce 52^e numéro de [Ventoux Magazine](#) vous ferez une halte au Groseau à Malaucène, vous découvrirez l'exploitation du gypse à Mazan, vous explorerez les mystérieux sous-sols de Carpentras, et vous ferez aussi de belles rencontres avec des femmes et des hommes artistes, artisans, et même une célèbre romancière au pied du Ventoux. Vous y croiserez aussi les sympathiques petits nez du lapin de garenne ou du lièvre, mais réussirez-vous à les distinguer?

Au sommaire

De l'actu, deux forêts à restaurer après deux étés d'incendie, on découvrira l'artiste René Guiffrey ; le gypse ou l'or blanc du Ventoux ; la pêche en Vaucluse et la protection des milieux aquatiques ; le mystérieux sous-sols de Carpentras ; la romancière et essayiste Claudie Gallay ; l'agriculture 3.0 ; les ateliers de Barbanot ; des idées de sorties dans le Vaucluse ; dans la Drôme et les Alpes-de-Haute-Provence ; des randonnées et des recettes saveurs...

MH

Vins : Nyons, une nouvelle indication géographique

Les vigneronns du Nyonsais ont officiellement lancé cet été l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons. Le premier millésime a été élaboré par 2 domaines particuliers et trois coopératives. Parmi ces dernières : la cave La Comtadine, située à Puyméras, dans le Vaucluse.

La ville de Nyons, dans la Drôme, peut se targuer de bénéficier de plusieurs appellations. Citons en effet l'olive de Nyons ainsi que l'huile d'olive de Nyons. Mais depuis quelques mois, une troisième s'est ajoutée

Ecrit par le 4 juillet 2024

à cette liste : l'appellation Côtes-du-Rhône villages Nyons (pour ses vins). Une bonne nouvelle pour les professionnels qui l'attendaient depuis plusieurs années.

« C'est une reconnaissance des spécificités de notre terroir. Un vent local, Le Pontias, sèche les rosées matinales et protège les vignes des maladies, à l'instar du mildiou et du botrytis. Notre vignoble étant par ailleurs adossé à la montagne, nos vins bénéficient d'une fraîcheur typique », commente Maxime Laurent, viticulteur et vice-président de la coopérative du Nyonsais.

Vin rouge uniquement

Cette appellation, qui a officiellement vu le jour le 25 septembre 2020, s'étend sur 554 hectares (345 hectares plantés en 2020). Seules quatre communes drômoises peuvent la revendiquer pour leurs vins rouge : Mirabel-aux-Baronnies, Nyons, Piégon et Venterol.

Pour ce premier millésime, environ 42 000 bouteilles seront commercialisées par deux domaines particuliers et trois caves coopératives (70 viticulteurs au total). Il y a Vignolis (à Nyons), La Vinsobraise (Vinsobres) et la Comtadine (Puyméras).



DR - Photo d'archives

Une coopérative concernée dans le Vaucluse

Ecrit par le 4 juillet 2024

Fondée en 1930 par une douzaine de familles puymérassiennes, la Comtadine compte aujourd'hui près de 220 viticulteurs. « L'AOP Côtes-du-Rhône Villages Nyons concerne 3 viticulteurs et 500 hectolitres. Il y a la possibilité d'en faire plus », souligne Jean Foch, le directeur de la structure coopérative comptant 11 salariés pour un chiffre d'affaires de 8M€. « Comme toutes les appellations villages, c'est une façon de valoriser des territoires. La difficulté, c'est de les faire connaître. C'est plutôt une valorisation de niche. » Faire connaître cette nouvelle indication géographique est d'ailleurs l'un des dossiers porté par le syndicat des vignerons du Nyonsais. Fin juillet, les vignerons organisaient ainsi, à Nyons, un événement afin de marquer le lancement de l'appellation. « Cette grande fête, attendue par tous depuis longtemps, nous a permis de célébrer et de déguster ce millésime qui fait la fierté de tous les vignerons. Le public était au rendez-vous pour partager avec nous cette naissance », souligne encore Maxime Laurent.

Cave la Comtadine. 1, route de Nyons, 84100 Puyméras. Tél. 04 90 46 40 78. www.cavelacomtadine.com

(Vidéo) Maison Plantin, des astuces pour épater les gourmets !

[La Maison Plantin](#) propose sa [gamme apéritive](#) avec comme guest star la truffe d'été qui s'invite parfumant les noix de cajou, les amandes et les chips à la truffe d'été tandis que le fromage de chèvre de Banon et les tartinables prolongent l'été pour tordre le coup à la rentrée. Et puis, au cas où une petite faim continuerait à pointer le bout de son nez, il sera toujours temps de proposer un dîner improvisé avec les tagliatelles aux cèpes et à la truffe d'été 2% aromatisées en accompagnement d'une pintade en sauce ou de noix de Saint-Jacques. Enfin, la maison Plantin vient de sortir un pesto vert et un pesto rouge toujours à la truffe d'été. Comment les utiliser ? Et bien tout naturellement sur les pâtes que vous aurez fait cuire 'al dente' ou encore pour en confire une Burrata ou sur un fond de tarte feuilletée avant d'y ajouter des légumes grillés à moins que vous n'étendiez le succulent mélange sur un dos de cabillaud tout juste passé au four.

Les infos pratiques

L'Institut de la Truffe & la Boutique de la Fabrique Plantin. Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. Le samedi de 10h à 19h. Entrée libre et gratuite. Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras. 04 90 46 70 80 www.truffe-plantin.com

MH

La Maison Plantin est spécialiste de la truffe et des champignons

Puyméras, la Maison Plantin fête la truffe de la Saint-Jean ce samedi 19 juin

La Maison Plantin propose un programme d'animations estivales, gratuites, à l'Institut de la Truffe à Puyméras près de Vaison-la-Romaine. Les activités sont ouvertes à tous, touristes de passage ou vaucusiens en balade.

Souvent méconnue, cette truffe craquante - Tuber aestivum, appellation de la truffe d'été - a pourtant bien des atouts et mérite amplement sa place sur toutes les tables dès l'arrivée des beaux jours. Au programme de cette belle journée ? Arrivage spécial de truffes d'été fraîches ; Vente de fromages frais à la truffe d'été en édition limitée et exclusivement en vente à Puyméras ; Canifage et démonstrations culinaires en live ; Dégustations gourmandes et conseils de préparation de la truffe d'été.

Découverte de la truffe

Prévoyez d'aller aux portes ouvertes jeudi 15 juillet et vendredi 13 août

Les ateliers de fabrication Plantin partageront leurs plus précieux secrets pour la deuxième année consécutive lors de deux journées Portes ouvertes. Plongez dans l'univers mythique et mystique du diamant noir et des plus beaux champignons séchés... Au programme : visites guidées des ateliers truffes et champignons séchés (sans inscription), pour une immersion grandeur nature dans le savoir-faire presque centenaire de Plantin... Visite de l'Institut de la Truffe, pour tout savoir sur les différentes espèces de truffes et leur culture. Dégustations gourmandes autour de la truffe et des champignons et conseils de préparation. Et, bien sûr, vente de truffes d'été fraîches et autres produits frais à la truffe, à la Boutique de la Fabrique.

Entrée libre et gratuite. 10h-18h non-stop, Jeudi 15 juillet & Vendredi 13 août 2021.

Et pendant tout l'été ?

Vous n'êtes pas disponible les 15 juillet et 13 août ? Pas de panique, Plantin propose des visites guidées de ses ateliers de fabrication pendant tout l'été, du mardi au jeudi après-midi. Sur réservation uniquement. 5€ par personne. Gratuit pour les moins de 18 ans et les étudiants (sur présentation d'un justificatif). Pour réserver ? +33 (0)4 90 46 70 80 ou par e-mail à boutique@plantin.com

La maison Plantin est spécialisée dans l'univers de la truffe, de la terre à l'assiette.

Ecrit par le 4 juillet 2024

Les infos pratiques

Institut de la truffe et boutique de la fabrique Plantin. Ancienne route de Nyons à Puyméras. 04 90 46 70 80. Entrée libre et gratuite. Ce samedi de 10h à 19h non-stop. En semaine du Lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h. 04 90 46 70 80 et boutique@plantin.com M.H.

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée

Ecrit par le 4 juillet 2024



Les plus belles tables ne sont pas encore accessibles et vous avez pourtant envie de choyer votre amoureux(se) pour la Saint-Valentin ? Devenez un cordon bleu confirmé en concoctant un tête-à-tête gourmand rendu inoubliable grâce à la truffe.

Apéritif autour de la truffe

Ecrit par le 4 juillet 2024

Pour démarrer ce dîner amoureux, [la maison Plantin](#) propose son coffret 'Apéritif autour de la Truffe' composé d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, de carpaccio de truffes d'été et de salsa à la truffe d'été.

Humm ça sent bon ici !

La mise en bouche est facile d'exécution : Faites griller dans une poêle plusieurs jolies tranches de pain de campagne, puis versez un léger filet d'huile d'olive à la truffe. Déposez ensuite quelques lamelles de carpaccio de truffes, rehaussées d'une pincée de fleur de sel. Pour varier les plaisirs, proposez une version encore plus suave avec un toast recouvert de salsa (sauce à base de champignons et d'olives noires à la truffe d'été).

Les coffrets

Plusieurs [formules](#) sont au choix. Le 1^{er}, à 32€, 'Apéritif autour de la Truffe' est composé d'une bouteille 100ml d'huile d'olive extra vierge à la truffe noire, d'une verrine (40gr) de carpaccio de truffes d'été et d'une verrine (50gr) de salsa à la truffe d'été. Et pour gâter encore votre Valentin(e), surprenez-le (la) avec le coffret 'Trio truffes et Fromages', à 28,90€, idéal pour réveiller vos assiettes de fromages en y associant une touche de miel d'acacia à la truffe d'été, un soupçon de salsa à la truffe ou encore quelques lamelles de carpaccio posées sur une tranche de Brie crémeux. Le coffret est composé de trois verrines : l'une de carpaccio de truffes d'été (40g), l'autre de Salsa à la truffe d'été (50gr) et la 3^e de miel d'acacia à la truffe d'été (50g).

Brouillade aux truffes d'hiver ?

Poursuivez la parade gourmande avec la préparation pour brouillade aux truffes d'hiver. Prête à déguster ou presque -il suffit d'ajouter des œufs et de faire cuire quelques minutes à la poêle-, elle ravira à coup sûr le palais de votre élu(e) ! Verrine de 50g - Pour 2 personne à 9,50€.

Miam du chocolat...

Enfin, le chocolat fait son apparition à table avec la pâte à tartiner à la truffe d'été Plantin. Une touche sucrée puissante et originale qui viendra clore en beauté cet éveil des sens culinaires. Verrine de 30 g à 3,50€ ou 100g à 8,50€.

Les infos pratiques

Les produits de la [Maison Plantin](#) sont disponibles sur internet ainsi qu'à la boutique de la fabrique Ancienne route de Nyons à Puyméras. Celle-ci est ouverte du lundi au samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30.