

Écrit par le 4 avril 2025

Richerenches : le Marché complice revient pour une 2e édition au cœur de la capitale historique de la truffe



Les [Artisans Militants de la Qualité](#) donnent rendez-vous aux Vauclusiens ce dimanche 16 février, à Richerenches, au cœur de l'Enclave des Papes, pour une expérience culinaire exceptionnelle à l'occasion du 2e Marché culinaire où la truffe sera à l'honneur.

Après le succès de la première édition à l'occasion des 100 ans du marché aux truffes de Richerenches, le Marché complice, organisé sous l'initiative de Sandrine et [Nicolas Pailhes](#) du restaurant [l'Escapade](#), revient en 2025 pour une deuxième édition. Cet événement tant attendu des fins gourmets se déroulera le dimanche 16 février de 10h à 19h, au sein de la capitale historique de la truffe.

Le Marché Complice vous invite à plonger dans l'univers fascinant de la truffe et des produits du terroir. Au programme : une rencontre authentique avec des artisans passionnés qui partageront leur savoir-faire unique. Des dégustations savoureuses seront proposées tout au long de la journée, permettant aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la richesse des saveurs locales.

Ecrit par le 4 avril 2025

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France a pour vocation de mettre en avant le patrimoine culinaire local, en mettant sur le devant de la scène les producteurs, artisans et chefs qui contribuent à préserver et à enrichir cet héritage. Cet événement offre aux visiteurs l'opportunité de rencontrer les acteurs de la gastronomie locale, de découvrir leurs talents artisanaux, et de déguster des produits authentiques issus du terroir.

Ce marché est également une illustration de la coopération entre producteurs locaux et chefs cuisiniers. Ensemble, ils mettront en avant la superbe qualité des produits régionaux, tout en proposant des ateliers et des démonstrations culinaires pour être au plus proche des visiteurs et faire participer autant les petits que les grands.

Dimanche 16 février 2025, de 10h à 19h. Entrée libre. Marché aux truffes. Avenue de la Rabasse, Richerenches.

Pauline Conill (stagiaire)

Vaison-la-Romaine accueille la 3e édition de la Fête du Diamant noir du Vaucluse

Ecrit par le 4 avril 2025



Les producteurs du [Diamant Noir du Vaucluse](#) et la Ville de Vaison-la-Romaine organisent la 3^e 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 3^e 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 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

Ecrit par le 4 avril 2025

photos sur les truffières du Vaucluse & la cuisine de la truffe par Philippe Durand-Gerzaguët. 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.

15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15^e édition des [Rencontres gourmandes de Vaudieu a débuté avec une première session en novembre dernier](#). La 2^e manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la [Maison Plantin](#), implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son

Ecrit par le 4 avril 2025

chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que [Marylou Le](#) (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du [Prieuré](#), [Christophe Chiavola](#), a remporté cette 2^e manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du [Château de Vaudieu](#), 100% Grenache blanc à la robe or pâle.

Ecrit par le 4 avril 2025



DR

En 2^e position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant [Chez Serge](#), le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache - 32% Syrah - 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.

Ecrit par le 4 avril 2025



DR

3^e : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du [Château de Montcaud](#) à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.

Ecrit par le 4 avril 2025



DR

[Serge Ghoukassian](#), chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2^e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,

Ecrit par le 4 avril 2025

le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15^e Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.

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



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

Ecrit par le 4 avril 2025

melanosporum suffisent à sublimer un plat de pâtes ou une brouillade.



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pas loin de lui, dans un autre stand, Pierre Cuntty 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 4 avril 2025



Pierre Cuntly, 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 4 avril 2025



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 4 avril 2025

Les Halles d'Avignon fêtent la truffe



Ce dimanche 26 janvier, les Halles d'Avignon accueilleront la 15^e édition de la Fête de la truffe. Pour l'occasion, la Ville vous promet une expérience gustative inoubliable.

Ce dimanche, la Ville d'Avignon organise une journée gastronomique et festive autour de la truffe aux Halles d'Avignon. Au programme : des dégustations, des démonstrations de cavage avec des chiens truffiers, des ventes de truffes fraîches.

La journée sera rythmée par plusieurs temps forts comme l'inauguration à 10h de la 15^e Fête de la truffe en compagnie des confréries Taste Fougasse et les Rabassiers du Comtat ou encore l'intronisation de maître Fougasse. Le tout se fera dans une ambiance musicale proposée par Manu and co.

Dimanche 26 janvier. De 10h à 16h. Les Halles. 18 Place Pie. Avignon.

Le marché aux truffes d'été est de retour à Carpentras



Le marché aux truffes d'été de Carpentras fera son retour ce vendredi 17 mai. Tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, jusqu'au 30 août, vous pourrez retrouver les producteurs de Tuber Aestivum aussi appelée « truffe de la Saint-Jean », sur le parvis de l'office de tourisme, place du 25 août 1944.

Ecrit par le 4 avril 2025

Cette variété de truffe noire qui se différencie de sa cousine hivernale, par la couleur claire de son intérieur, viendra sublimer vos salades d'été, ainsi que vos carpaccios de poisson frais et tartares de bœuf.

Les producteurs de truffes souhaitant participer au marché peuvent remplir le [formulaire d'inscription en ligne](#), s'adresser directement au service Foires et Marchés de la Ville de Carpentras ou téléphoner au 04 90 60 84 00.

La filière lavande réunie à Montguers, dans la Drôme



[Marie-Pierre Monier](#), sénatrice de la Drôme et [Lucien Stanzione](#), sénateur de Vaucluse ont réuni des représentants de la filière lavande et lavandin, la coopérative France Lavande ainsi que des élus locaux à Montguers pour faire le point sur la situation et élargir le champ de réflexion sur l'arboriculture, l'élevage, la viticulture des territoires de montagne sèche. Tour d'horizon également de l'avancée des sujets traités.

Mais avant que ne débute la réunion une trentaine d'agriculteurs s'est présentée,

Ecrit par le 4 avril 2025

interpellant les élus sur les difficultés rencontrées sur la filière lavandicole et notamment sur les 4M€ sur les 10 obtenus par les sénateurs. Ils ont également exprimé leur crainte quant à l'absence de relève professionnelle concernant leurs secteurs d'activité. Il résulte de cette réunion que nombre de filières agricoles partagent de grandes difficultés dans une conjoncture où la spéculation règne corrélée à des prix systématiquement revus à la baisse.

S'organiser pour continuer à exister

Dans le même temps, les filières s'organisent notamment pour entamer le travail en montagne sèche, s'adonner à la polyculture pour enrichir le sol, nourrir le partage des bonnes pratiques et des échanges d'expérience ainsi que pour s'informer des dernières avancées de la recherche, comme les sélections variétales, la lutte contre les ravageurs et maladies, « même si 20 % du financement reste à la charge des filières et sont, dans la situation actuelle, difficiles à mobiliser, » observe le sénateur Stanzione.

Seul le poids du collectif fera pencher la balance

Marie-Pierre Monier, la sénatrice de la Drôme et Lucien Stanzione, le sénateur du Vaucluse ont salué le travail collectif qui s'engage tant entre les filières qu'entre les chambres d'agricultures départementales. Ils estiment ces liens porteurs d'espoir pour l'avenir. Ils vont, de leur côté, continuer à sensibiliser le ministère et les collectivités territoriales sur la nécessité de considérer la situation d'ensemble des territoires de montagne sèche et de leurs filières en difficulté, ainsi que sur la prise en compte particulière de la polyculture de diversification.

Au quotidien ?

Plaider pour un soutien spécifique de toutes les filières agricoles -arboriculture, viticulture, lavande, cerise...- par tous les moyens pour maintenir les exploitations ; mieux considérer les spécificités territoriales ; parvenir à un prix de vente qui ne soit jamais inférieur au coût de revient et qui permette, aux agriculteurs, de vivre du revenu de leur travail. Pour Lucien Stanzione, la recherche, le développement de solutions alternatives aux produits phytosanitaires sont les pistes les plus sérieuses à explorer pour soutenir durablement l'ensemble des filières.

Dans le détail

La distillation

Le 13 février dernier, au Sénat, Lucien Stanzione a évoqué les difficultés rencontrées par les filières vauclusiennes : viticulture, lavande, cerise de bouche et d'industrie, la truffe, la recherche face à la ministre déléguée de l'[agriculture](#), Agnès Pannier-Runacher.

«Alors que depuis 2021, je ne cesse d'alerter le gouvernement sur l'ampleur de la crise viticole et l'urgence de déployer des mesures d'accompagnement concrètes pour les exploitants en difficulté, je vois mes demandes rejetées. Et c'est seulement face aux braises de la colère, que le Gouvernement déploie un fonds d'urgence de 80M€ pour accompagner les exploitations viticoles les plus en difficultés. Je remarque, cependant, que seulement 4,7M€ sont annoncés pour le Vaucluse alors que près de 1,2 million d'hectolitres pour les Côtes-du-Rhône rouges, sont encore en cuve, malgré 3 distillations.

Ecrit par le 4 avril 2025

La lavande, la cerise, la truffe

Le sénateur Stanzione s'étonne que le reliquat de 4M€ sur les 10M€ d'aides votées par le Sénat l'été dernier ne soit toujours pas versé aux lavandiculteurs. Le maire honoraire d'Althen-des-Paluds continue à se battre pour la cerise de bouche et d'industrie pour laquelle la couverture filet reste inefficace contre les ravageurs. Il demande le soutien aux producteurs de truffe dont l'exploitation reste aléatoire, notamment au regard du réchauffement climatique. Quant au volet prédation et de survie du pastoralisme, le sénateur redoute le manque de moyens et le nouveau plan loup qui ne répond pas aux attentes des éleveurs.

Un amendement retoqué

Le 8 décembre 2023 lors de l'examen des crédits de la mission Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales du projet de loi de finances pour 2024, la majorité et la droite sénatoriales avaient émis un avis défavorable sur l'amendement proposé par Lucien Stanzione, visant à créer un fonds d'urgence de 20M€ pour la filière des côtes du Rhône, à l'exception de certains grands crus comme le Châteauneuf-du-pape où le Gigondas, les exploitations des Côtes-du-Rhône souffrant de surproduction.

Ci-dessous, Marie-Pierre Monier, Alain Aubanel, Le Maire de Revest-du-Bion (04), Patrice de Laurens (ancien DRAAF Paca et Président du Comité Interministériel sur les Huiles essentielles)



Ecrit par le 4 avril 2025

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 4 avril 2025

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.

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

Ecrit par le 4 avril 2025



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 envoiement. 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 avril 2025

de prendre part.



Ecrit par le 4 avril 2025



©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 avril 2025

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 avril 2025



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

Écrit par le 4 avril 2025

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 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



Ecrit par le 4 avril 2025



©Vanessa Arnal