

Ecrit par le 4 avril 2025

Châteauneuf-du-Pape : la truffe magnifiée par des vins sublimes



“[Terrae](#)”, c’est une nouvelle adresse pour gourmets, à l’entrée du village, vous ne pouvez pas la rater, à gauche dès le 1er giratoire en venant de Sorgues. [Philippe Latil](#), l’un des 3 associés dans cette aventure culinaire du goût avec [Jérémy Sakton](#) et [Maurice Plagiau](#) nous raconte comment tout a commencé. « Je suis ingénieur en agriculture et j’ai longtemps travaillé dans l’agro-alimentaire (Ducros puis Mc Cormick). Depuis 3 ans, j’ai une société locale de truffes fraîches. J’achète des lots de ce diamant noir en France, en Italie, en Espagne, je les nettoie, je les calibre, je les conditionne et je les expédie. Mes principaux clients sont des restaurateurs en France et en Europe. »

Ecrit par le 4 avril 2025



La devanture avec Philippe Latil ©Andrée Brunetti

A Châteauneuf-du-Pape, en ce moment il propose à Terrae de la truffe d'automne, qu'on appelle « Bourgogne » ou « Champagne », (la tuber uncinatum, noire à veines blanches). Brisures, lamelles, jus de truffe, huile aromatisée en association avec des vins soigneusement sélectionnés par Nicolas Ong. Il a débuté, tout jeune, chez le chef étoilé Christian Etienne au pied du Palais des Papes, avant d'ouvrir la « [Maison Moga](#) » Rue Joseph Vernet et de se retrouver ici comme sommelier . « Nous avons une soixantaine de références, moitié Châteauneuf (notamment des blancs de chez [Beaucastel](#), du [Vieux Télégraphe](#), des [Châteaux La Nerthe](#) ou [Mont-Redon](#), du [Bosquet des Papes](#), des rouges du [Clos des Papes](#) et de Montfaucon). Nous avons aussi à la carte 50% de bouteilles qui viennent d'ailleurs, d'à côté, Lirac, Condrieu, de Saint-Joseph, mais également du bout du monde, des vins d'Argentine, d'Australie et de Nouvelle-Zélande ».

Ecrit par le 4 avril 2025



Nicolas Ong à gauche, le sommelier et Philippe Latil, un des 3 associés de « Terrae » avec Jérémy Sakton et Maurice Plagiau ©Andrée Brunetti

Au menu : « Velouté de butternut, tartufata aux olives de Nyons et lamelles de truffe », « Oeuf Meurette, mouillettes et truffe », « Tataki de thon déglacé, marinade, embeurré d'Agata au Comté et truffe », « Pluma de porc, poivre & romarin, jus de Châteauneuf-du-Pape rouge, polenta truffée et légumes glacés ».

Philippe Latil précise : « Il y en a pour toutes les bourses, à partir de 7€ pour que les jeunes aussi puissent se faire plaisir avec un peu de truffe. Côté bar, 15 couverts, côté restaurant 22 dans un décor clair, bois, pierre sèche, mur végétal. C'était la maison de la famille du [Domaine Condorcet](#). Nous l'avons rachetée et fait en sorte que cette nouvelle décoration nature attire. Quant il fait nuit, le château et la chapelle illuminés se détachent dans le ciel, le giratoire est souligné par un éclairage LED derrière les lettres en pierre Chateauneuf-du-Pape, c'est magnifique! ».

Ecrit par le 4 avril 2025



DR

Il est prudent de réserver pour le Bar à truffe comme pour le Restaurant (ouverts du jeudi au dimanche).

[Lire également : "Châteauneuf-du-Pape : de la culture de la vigne à celle de l'esprit"](#)

Contacts :

Ecrit par le 4 avril 2025

« Terrae » Truffe & Vin - 36 Chemin du Clos - Châteauneuf-du-Pape

04 90 26 70 98

www.terrae-truffe.fr

Andrée Brunetti

Carpentras : le marché aux truffes d'été fait son retour

Le marché aux truffes d'été fait son retour et il se déroulera tous les vendredis matin sur le parvis de l'office de tourisme du 19 mai prochain au 26 août 2023.

Il sera ouvert aux particuliers comme aux professionnels. Cette période de l'année est celle pendant laquelle la truffe est à pleine maturité. Elle présente alors le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs et ce dans le respect des dates imposées par l'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel).

J.G.

Infos pratiques

De 8h à 12h. Tous les vendredis matin. Parvis de l'office de tourisme. Carpentras. 04 90 60 84 00.

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

Ecrit par le 4 avril 2025



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 4 avril 2025

Cevert. Vaison-la-Romaine.

V.A.

Gordes : une randonnée gourmande autour de la truffe



Ce samedi 19 novembre, l'office de tourisme [Destination Luberon Cœur de Provence](#) organise une nouvelle randonnée gourmande. Après [celle centrée sur la bière aux Taillades](#), celle-ci sera autour de la truffe et sera au départ de Gordes.

Ecrit par le 4 avril 2025

Sur votre chemin, des petites bories, des murs en pierre sèche et la garrigue. Jusqu'à votre arrivée à la ferme de la famille Speranza. Le trufficulteur vous y fera une démonstration de cavage en compagnie de son chien truffier, et bien évidemment, une dégustation est prévue au programme.

La randonnée durera 4h en tout. Elle sera d'un niveau facile, et réalisable dès 7 ans. Le départ se fera au parking des camping-cars avant le Village des Bories au bord de la D15 à 9h. Il en coûtera 25€ par personne. Pour réserver votre place, [cliquez ici](#).

V.A.

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

Ecrit par le 4 avril 2025



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 avril 2025

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 avril 2025

Grignan-les-Adhémar met la truffe et le vin à l'honneur ce week-end

Les vignerons de l'appellation Grignan-les-Adhémar, les restaurateurs du territoire et Virginie de la Ferme des Eybrachas, trufficultrice, vous proposent de partir à la découverte du diamant noir et du vin à travers plusieurs animations proposées sur deux journées.

À l'épicentre de la Vallée du Rhône, le vignoble de Grignan-les-Adhémar s'étend sur 1 800 hectares de vignes au cœur des terroirs de la Drôme Provençale. Le samedi 5 février, le domaine de Montine proposera une démonstration de cavage suivie d'une dégustation des vins, ainsi que d'un déjeuner autour de la truffe (sur réservation, 60€ par personne). Le dimanche 6 février, au domaine de Grangeneuve, profitez d'un moment privilégié avec Cathy Bour autour d'un cours de cuisine suivi d'un déjeuner autour de la truffe Tuber Mélanosporum (sur réservation, 70€ par personne).

Samedi et dimanche, le restaurant O Rabasse à Richerenches proposera des menus autour de la truffe en accord avec les vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar, ainsi qu'une animation culinaire à quatre mains avec la présence de la chef Séverine Sagnet. La Ferme des Eybrachas à Réauville proposera une démonstration de cavage, un déjeuner autour de la truffe et une séance accords mets et vins. Le Clair de la Plume à Grignan réglera les convives avec un menu en 5 services autour de la truffe (au prix du marché). Les restaurants Café des vignerons, Le poème, L'Instant Sévigné, et Au pied de la lettre vous proposeront des menus autour de la truffe tout au long du week-end et des accords mets et vins.

Plus d'informations, [cliquez ici](#).

L.M.

Carpentras, c'est la Fête de la truffe !

Ecrit par le 4 avril 2025



La fête de la truffe aura lieu le 3 décembre à partir de 8h, sur le parvis de l'Office de tourisme 97 place du 25 Août à Carpentras.

Au programme

8h : Accueil et rassemblement des confréries en tenue d'apparat

8h15 : Discours de Serge Andrieu, maire de Carpentras et vice-président de l'agglomération Ventoux-Comtat-Venaissin et bénédiction des truffes en langue provençale par le Père Olivier Dalmet,

8h30 : Intronisation des personnalités,

9h : Ouverture du marché professionnel

MH

Ecrit par le 4 avril 2025

Un repas à la Truffe pour une Saint-Valentin raffinée



Écrit par le 4 avril 2025

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

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.