

Écrit par le 24 novembre 2024

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



Le très prisé marché aux truffes d'hiver de Carpentras revient dès ce vendredi 15 novembre sur le parvis de l'Hôtel-Dieu. Cet événement, qui revient chaque année, aura lieu se tiendra tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars (peut varier en fonction des stocks).

À l'occasion du retour du marché aux truffes d'hiver, la Ville de Carpentras organise une cérémonie d'ouverture ce vendredi 15 novembre. Café et viennoiseries seront proposés dès 7h30, suivi du rassemblement des confréries en tenue d'apparat à 8h.

À 8h15, Serge Andrieu, maire de la ville, prendra la parole, et le Père Olivier Dalmet procédera à la bénédiction des truffes en langue provençale. S'ensuivra l'intronisation à 8h30.

Écrit par le 24 novembre 2024

À 9h, la cloche sonnera l'ouverture officielle du marché aux truffes d'hiver. Une dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante sera offerte par la Ville.

Inscriptions des professionnels

Les professionnels qui souhaitent participer au marché pour vendre leurs truffes peuvent encore s'inscrire auprès du service Foires et Marchés situé 82 Rue de la Monnaie, ou en téléphonant au 04 90 60 84 00 (un dossier d'inscription sera adressé sous 48 heures).

Tous les vendredis à partir du 15 novembre. À partir de 9h. Parvis de l'Hôtel-Dieu. 180 Place Aristide Briand. Carpentras.

Plantin ouvre son capital à l'investisseur FrenchFood Capital

Ecrit par le 24 novembre 2024



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 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.

100 ans du marché aux truffes de Richerenches : la Région aux côtés de la filière trufficole



Ce samedi 2 décembre, le célèbre marché aux truffes de Richerenches a fêté son centenaire. Les élus vauclusiens étaient présents en nombre lors de cet anniversaire spécial, tout comme ceux de la [Région Sud](#), notamment son président [Renaud Muselier](#), qui a tenu à rappeler l'engagement de la Région Sud pour la filière trufficole et la profession agricole.

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est le premier territoire français producteur de truffe. Le diamant noir est une véritable institution dans la région, comme en atteste le très prisé marché de Richerenches

Ecrit par le 24 novembre 2024

qui vient de fêter son 100^e anniversaire. « Ce marché est devenu une véritable institution, vous êtes célèbre dans le monde entier, a félicité Renaud Muselier. C'est naturellement que la Région Sud est partenaire de cette 100^e édition. » Pour l'occasion, il a été intronisé dans la Confrérie du Diamant noir et a renouvelé l'engagement de la Région envers la filière trufficole.

Sur la période 2020-2023, ce sont près de 520 000€ qui ont été versés pour le développement de la filière régionale trufficole. Une aide de 25 000€ a été accordée par la Région Sud pour répondre à la démarche de création d'un signe officiel de qualité. La Région a également lancé le label '100% Valeurs du Sud', qui s'appuie sur la qualité, la transparence, la transition environnementale et l'équité.

La Région a décidé de renouveler son engagement en lançant un nouveau plan régional filière truffe pour la période 2024-2026 avec un budget annuel de 130 000€. Ce nouveau cadre d'intervention sera voté lors de la prochaine assemblée plénière, le vendredi 15 décembre prochain, à travers 5 axes :

- « Consolidation et animation collective de la filière » sera doté d'une enveloppe annuelle de 10 000€
- « Soutien à la plantation » sera doté d'une enveloppe annuelle de 90 000€
- « Conseils aux trufficulteurs » sera doté d'une enveloppe annuelle de 10 000€
- « Soutien à l'expérimentation » sera doté d'une enveloppe annuelle de 15 000€
- « Soutien aux foires locales garantissant origine et qualité de la production » sera doté d'une enveloppe de 5 000€

V.A.

Le traditionnel marché aux truffes de Carpentras fait son retour

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ce vendredi 17 novembre, les férus de truffes seront servis ! Le très apprécié marché aux truffes d'hiver de Carpentras fait son retour pour la saison. Il aura lieu tous les vendredis matin jusqu'à la fin du mois de mars.

Pour l'occasion, les confréries se rassembleront sur la Place Aristide Briand, aux côtés du maire Serge Andrieu qui fera un discours, le Père Olivier Dalmet de la Paroisse de Carpentras qui offrira une bénédiction des truffes en langue provençale. Le marché sera officiellement ouvert à 9h. La Ville offrira la dégustation gratuite d'une brouillade truffée géante à 9h30.

Les professionnels souhaitant s'inscrire à ce marché peuvent s'adresser au service Foires et Marchés au 82 rue de la Monnaie, par téléphone au 04 90 60 84 00, ou directement via le [formulaire d'inscription téléchargeable en ligne](#).

V.A.

Ecrit par le 24 novembre 2024

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



“[Terraë](#)”, 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 24 novembre 2024



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 24 novembre 2024



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 24 novembre 2024



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 :

Écrit par le 24 novembre 2024

« 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.

2022 : année noire pour la truffe, mais le diamant noir a attiré les foules, ce dimanche matin aux Halles d'Avignon

Ecrit par le 24 novembre 2024



« Après 2 ans de crise sanitaire, on est heureux de vous retrouver! » déclare Claude Tumimo, l'adjoint en charge du développement économique et commercial à la mairie d'Avignon devant le mur végétal, Place Pie. Au-delà de ce retour à la tradition, chaleureux et convivial, l'ambiance est plutôt morose.

Une année à oublier

« Une année à oublier absolument » commente Jérôme Galis, trufficulteur dans le triangle d'or noir, Uchaux - Piolenc - Mornas, avec une propriété de chênes de 36 hectares. « Pas ue goutte d'eau en mars et avril, c'était sec comme jamais. Et en automne, il est tombé des litres et des litres, mais c'était trop tard. »

Véronique Michelet, la présidente des trufficulteurs de Vaucluse, qui a pris la suite de son père, Gilbert Espenon à Saint-Didier ajoute : « La truffe n'est pas un champignon comme les autres. Le cèpe ou le sanguin poussent en quelques jours après la pluie et un peu de soleil. Mais la truffe, elle, a un cycle long, de 7 mois environ entre la germination au printemps, la croissance et son développement ultime en décembre. On a tellement manqué d'eau qu'elle a peu poussé l'an dernier. Du coup, nos 300 trufficulteurs vauclusiens trinquent ». Avec le réchauffement climatique, certains s'inquiètent d'ailleurs de l'avenir du diamant noir.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Du jamais vu depuis 50 ans

Christian, lui, à Richerenches, représente la 3e génération de trufficulteurs. Il commercialise huile d'olive, sel, beurre, sauce à la truffe « J'ai perdu 50% de récolte par rapport à l'année précédente, mais pour autant je n'ai pas augmenté mes prix ». Autre commentaire, celui de Nicolas Monnier de Saint-Saturnin-les-Apt : « C'est du jamais vu depuis 50 ans, la qualité de notre tuber melanosporum est magnifique, c'est juste la quantité qui manque ».

Ecrit par le 24 novembre 2024



Christian, 3e génération de rabassier de Richerenches.

La truffe c'est davantage le Vaucluse que le Périgord

Des truffes, il en existe de toutes les couleurs, de toutes les provenances, blanches (alba) du Piémont, grises (uncinatum) de Bourgogne, crèmes (aestivum) d'été, ou musquées (brumale) et de tous les goûts. Mais, à coup sûr, c'est notre diamant noir, qui est la perle des rabasses et qui fait du Vaucluse, le département n° 1 de la truffe en France, grâce à ses 2 marchés réputés, Carpentras et Richerenches, n'en déplaise au Périgord. Quant à son prix, il variait ce dimanche entre 1 100€ pour un producteur venu de la Drôme Provençale, à 1 400€ affichés par la Maison Feste. De toutes façons, inutile de se ruiner ! Il suffit de quelques grammes râpés ou de quelques fines tranches découpées à la mandoline pour réaliser une succulente brouillade, un risotto ou des coquilles Saint-Jacques et se délecter.

Ecrit par le 24 novembre 2024



Au centre, Véronique Michelet, présidente des trufficulteurs de Vaucluse.

Et pour les amateurs d'histoire, il faut savoir que c'est dans les années 1870 qu'un certain Joseph Talon agriculteur du côté d'Apt a eu l'intuition géniale du lien, de la symbiose entre l'arbre et la truffe. Il a fait germer des glands de chêne dans de la terre et récolta des truffes!

Contact : info@syndicattruffes84.fr

La marque 'Diamant noir du Vaucluse' mise sur l'éducation des consommateurs pour la saison 2022-2023

Ecrit par le 24 novembre 2024



Les trufficulteurs '[Diamant noir du Vaucluse](#)', la première marque collective de truffe noire créée en France, se sont réunis il y a peu à la [Maison de la truffe et du vin](#) de Ménerbes afin de partager leurs ambitions pour les années à venir.

Fête du Diamant noir, nouveaux adhérents, partenariats et ouverture à la restauration. La marque 'Diamant noir du Vaucluse' a prévu un planning chargé pour la saison 2022-2023. Créée il y a deux ans et déposée l'année dernière, [la marque garantit la fraîcheur et la qualité des produits qu'elle vend](#).

L'idée initiale de l'association était de professionnaliser le marché de la truffe en Vaucluse, qui est le premier département producteur de l'Hexagone. Aujourd'hui, il y a un vaste flux de truffes vendues sur les différents marchés départementaux, la majorité par des négociants et non pas directement des producteurs. 'Diamant noir du Vaucluse' se veut transparente. « Nous souhaitons lutter contre cette 'mode' des arômes ajoutés », explique Nicolas Monnier, président de la marque.

Une production plus faible cette saison

L'année dernière, en prenant seulement le début de la saison, c'est-à-dire les quatre premiers marchés aux truffes du département, 700 kg de truffes ont été produits. Cette année, à la même période,

Écrit par le 24 novembre 2024

seulement 120 kg ont été produits. « Nous sommes entre le tiers et le cinquième de ce qui est produit habituellement à cette période de l'année », affirme Nicolas Monnier.

Cette baisse considérable de quantité de production s'explique par le retard de maturité dû à la sécheresse de l'été et à la douceur de l'automne. Ainsi, la date de mise en marché choisie a été le 10 décembre. « Nous estimons que c'est la date à laquelle nous sommes arrivés à la maturité désirée », poursuit le président de la marque.

De nouveaux projets pour la saison

Cette année, 'Diamant noir du Vaucluse' et la Maison de la truffe et du vin s'associent pour un partenariat de vente, mais aussi sur un côté plus pédagogique. Leur objectif commun est de créer des ateliers autour de la truffe pour participer à éduquer le public mais aussi pour leur proposer toujours plus de produits de qualité.

Le 11 février prochain, la marque va organiser la première édition de la Fête du Diamant noir à Vaison-la-Romaine avec des producteurs exclusivement 'Diamant noir'. Pour cet événement, la marque s'associera au syndicat des oléiculteurs pour faire des dégustations et ventes d'huile d'olive, mais également des conférences sur la culture de la truffe, la cuisine de la truffe, les arômes, sur la culture de l'huile d'olive en Vaucluse, sur le régime méditerranéen bâti autour de l'huile d'olive, et bien d'autres sujets. L'objectif de ces conférences est d'apporter au public un savoir qu'il ne détient pas forcément.

'Diamant noir du Vaucluse' souhaite également s'ouvrir à la restauration. Cela aux restaurateurs d'utiliser une marque qui veut mettre la qualité au premier plan. Pour se faire, les restaurateurs devront s'engager à ne pas ajouter d'arôme et à une préférence d'achat envers la marque.

Saint-Paul-Trois-Châteaux : le marché aux truffes débute ce week-end

Ecrit par le 24 novembre 2024



Ce dimanche 11 décembre, dès 9h30, les trufficulteurs donnent rendez-vous au public sur la place de l'Esplan pour le traditionnel marché aux truffes noires du Tricastin. Il aura lieu tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023.

La Confrérie du 'Diamant Noir et de la Gastronomie' et les trufficulteurs accompagnés de leurs chiens défilent en musique, avant de procéder à la bénédiction des chiens truffiers devant la Cathédrale. Ensuite aura lieu l'ouverture officielle du marché et la signature de la Charte Qualité Truffe par les Chefs restaurateurs de tout le territoire du Tricastin.

Tous les dimanches jusqu'à la mi-mars 2023 de 10h à 12h30, les Chefs proposeront à tour de rôle une dégustation d'une de leurs créations à la truffe. Il sera également possible de déguster des truffes fraîches et des ravioles du Royans, accompagnées de vins du territoire.

Les deux jours de marchés qui auraient dû avoir lieu durant les fêtes de Noël et du Jour de l'An auront en réalité lieu les vendredis 23 et 30 décembre.

V.A.