



Sur le Champ de Mars

SAMEDI ET DIMANCHE

9 h > 19 h : Marché des produits du terroir

11 h / 14 h / 16 h : Démonstrations de chiens truffiers

Les exposants du marché

Pépiniéristes

- Agritruffe (Saint-Maixant, Gironde)
- Pépinières du Lubéron (Lambesc, Bouches-du-Rhône)
- Pépinières Robin (Saint-Laurent-du-Cros, Hautes-Alpes)
- Pépinières Tenoux (Valdoule, Hautes-Alpes)
- Pépinières Mérin (Valréas, Vaucluse)

Pépiniéristes, négociants et producteurs de truffes et de produits truffés, outils

- Maison de Garniac (Le Garn, Gard)
- Lou Truffaïre (Millau, Aveyron)
- Lou Rabasso

Viticulteurs et brasseurs

- Cave de Tain
- Caveau la Suzienne (Suze-la-Rousse, Drôme)
- Domaine Grangeneuve (Roussas, Drôme)
- Domaine Maillefaud (Barsac, Drôme)
- Domaine de Montine (Grignan, Drôme)
- La brasserie artisanale La Valentinoise (avec bière à base de truffes)
- La bière à Jean-Louis

Producteurs locaux

- Ail Shake
- Le Tiroir au chocolat
- Diois Salaison (salaison et charcuterie)
- Huilerie Richard
- Nougat de Montségur
- Ravioles de la Mère Maury
- Les escargots de Montvendre
- Le foie gras Bossanne
- La Distillerie des 4 vallées (produits à base de lavande)
- Miel
- Delimo (pâtes bio)
- Beignets artisanaux aux pommes
- La Ferme de Domazane (terrines)
- O délices de la Bergère (safran)
- Créations en céramique de Caroline Bonenfant
- Crêpes et popcorn bio de Nicolas et Vinciane Ramillon

Asti, notre ville jumelle italienne, présentera son activité et sa production de truffes.



Truffe
2^e édition
une planète à découvrir



26 **Champ de Mars**

27 **Vente de truffes**

JANV
2019

Marché des produits du terroir

Ateliers gastronomiques

Restauration

Animations



valence.fr

Édito

C'est une véritable fête des papilles à laquelle vous êtes invités à l'occasion de la seconde édition de ce week-end dédié à la truffe à Valence. Après le succès de l'an passé, offrant à chacun la possibilité de découvrir cet « or noir », ce met prestigieux, caractéristique de notre région, nous avons fait le plein de nouveautés : un espace dédié aux enfants, un stand de dégustation de chocolat par Valrhona, une conférence/dégustation par la Cave de Tain, une présentation de l'Université du vin de Suze-la-Rousse... et plein d'autres rendez-vous qui viendront compléter un marché des produits du terroir dont le nombre d'exposants a presque doublé !

Vive la truffe à Valence, pour un intermède hivernal résolument gourmand.



Nicolas Daragon
Maire de Valence
Vice-président de la Région



ENTRÉE GRATUITE

Sous le chapiteau Champ de Mars

SAMEDI 26 JANVIER

▲ 9 h 30

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h 30 > 17 h

Stand de dégustation de cacao de la Cité du Chocolat Valrhona

▲ 10 h > 17 h

Animations pour les enfants

▲ 10 h > 18 h

Vente de truffes par les Syndicats des trufficulteurs de la Drôme

▲ 10 h 30

Conférence/dégustation* « les accords truffe/vins de l'Hermitage » par la Cave de Tain

▲ 11 h > 17 h

Restauration (produits à base de truffes)/buvette

▲ 12 h

Apprenez à cuisiner facilement la truffe avec les Syndicats de trufficulteurs

▲ 14 h

Conférence « les différentes espèces de truffes récoltées en France et en Italie » par Pierre Tabouret, du Centre régional de la propriété forestière et la Ville d'Asti.

Démonstrations gastronomiques

▲ 15 h

Masashi Ijichi/restaurant la Cachette/Valence

▲ 16 h

Julien Allano/restaurant le Clair de la plume/Grignan

▲ 17 h à 19 h

Apéritif musical

* Dégustation payante.

DIMANCHE 27 JANVIER

▲ 9 h

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h 30

Présentation de la truffe dans la Drôme par les Syndicats des trufficulteurs

▲ 10 h > 18 h

Vente de truffes par les Syndicats des trufficulteurs de la Drôme

▲ 10 h > 17 h

Animations pour les enfants

▲ 10 h 15

« La truffe dans les livres anciens à travers les siècles », par Bernard Foray-Roux, écrivain membre de l'Académie Drômoise des Lettres, Sciences et Arts.



4 grands Chefs pour sublimer la truffe

Les Chefs de notre territoire réaliseront des recettes à partir de truffe selon leurs inspirations... pour le plaisir de tous

SAMEDI 26 > 15 h et 16 h - DIMANCHE 27 > 15 h 30 et 16 h



Julien Allano, restaurant Le Clair de la plume (1 étoile au guide Michelin) Grignan

*La cuisine du Chef est centrée sur l'authenticité du produit, elle décline les saveurs de la région : volailles, gibiers, olives, truffes, fruits de la vallée, et même quelques légumes oubliés.**



Sébastien Bonnet, restaurant Le Kleber (1 étoile au guide Michelin) Crest

*Le Chef sait réveiller les papilles et redouble d'efforts pour satisfaire les gourmands avec des plats fins et goûteux.**

* Guide Michelin



Masashi Ijichi, restaurant La Cachette (1 étoile au guide Michelin) Valence

*Le chef prépare une cuisine inventive, fine et délicate. Quand le terroir drômois rencontre l'esprit d'Asie...**



Baptiste Poinot, restaurant Flaveurs (1 étoile au guide Michelin) Valence

*Une sensibilité et une équipe au service d'une cuisine créative, franche et gourmande.**

En janvier, les restaurateurs de Valence

vous proposent des menus spéciaux dédiés à la truffe !

Retrouvez les adresses des restaurants participants sur valence.fr

▲ 11 h 30

Quizz animé par Claude Murat, de l'INRA de Nancy

▲ 11 h > 17 h

Restauration (produits à base de truffes)/buvette

▲ 12 h

Apprenez à cuisiner facilement la truffe avec les Syndicats de trufficulteurs

▲ 14 h

Présentation des accords mets/vins par l'Université du vin de Suze-la-Rousse

Démonstrations gastronomiques

▲ 15 h 30

Sébastien Bonnet/restaurant le Kléber/Crest

▲ 16 h

Baptiste Poinot/restaurant Flaveurs/Valence