

# Week-end au pays de la Truffe Noire...

(environ du 15 novembre au 15 mars)

De la fin novembre à la fin mars, la Drôme Provençale et l'Enclave des Papes vivent au rythme de la truffe noire, la célèbre **Tuber Melanosporum** si prisée par les grands chefs et les gourmets de l'Europe entière. D'année en année, tout se ressemble et rien n'est pareil... La truffe peut être abondante et bon marché ou rare et hors de prix, mais chaque année elle est là et les chiens grattent les truffières à la recherche du précieux champignon dont plus de 60% de la production provient de la région.

La capitale de la truffe noire s'appelle Richerenches ; c'est un petit village templier abrité derrière d'épais remparts qui, depuis 1927, organise le plus grand marché aux truffes d'Europe. Chaque samedi matin, les trufficulteurs de toute la région viennent parcourir les ruelles du village, leur sac de truffes à la main, guettant l'évolution des cours et surveillant les grossistes pour céder leur précieuse récolte au plus offrant.

*Le temps d'un week-end, le **Serre de la Maniette** vous propose une initiation aux secrets de la truffe noire et de ses incomparables saveurs.*



**Vendredi** • Arrivée au **Serre de la Maniette** à partir de 16h.

19h00 • **Apéritif avec tartines paysannes aux truffes noires** suivi d'un dîner à la table d'hôtes.

**Samedi**

9h30 • **Petit-déjeuner.**

10h30 • Départ pour **Richerenches** (10 km). Visite du petit **Musée de la Truffe et du vin**, de la **Commanderie Templière** et du **marché aux truffes.**

*Le marché aux truffes de Richerenches est le plus important d'Europe. Il commercialise plus de 30% de la production nationale avec 200 à 800 kg de truffes échangés chaque samedi. C'est un marché « professionnel » où il n'est pas facile d'acheter entre les trufficulteurs, les courtiers et les grossistes, mais l'ambiance très particulière et le parfum enivrant de la truffe qui envahit les rues du village templier ne peuvent laisser indifférent.*

*Un marché parallèle, proposant de nombreuses spécialités régionales, est installé autour des remparts du village. Vous pourrez, par exemple, repartir avec un plan de chêne truffier qui produira des truffes au bout de quinze ans pour peu que vous possédiez un terrain assez calcaire et bien drainé.*

12h30 • **Apéritif** au bistrot du village en compagnie des trufficulteurs et des grossistes.

13h00 • Retour au **Serre de la Maniette** pour déguster la traditionnelle **brouillade paysanne aux truffes** cuisinée par Alix.

15h00 • **Cavage** (récolte des truffes) avec **Jeannette, une trufficultrice de Grignan et ses chiens truffiers.**

17h00 • **Visite du village** et /ou **halte-dégustation** de vins choisis pour leurs accords avec la truffe noire à la Cave du Domaine de Montine.

18h30 • Retour au **Serre de la Maniette**, au coin du feu de bois, avec un **thé au salon** accompagné des **gâteaux d'Alix.**

19h30 • **Apéritif** et **amuse bouches aux truffes.**

20h00 • **Dîner de prestige aux truffes** préparé par **Alix.**

*Le menu aux truffes noires dépend des disponibilités du marché et du cours des truffes, mais ne risque pas de vous décevoir.*

*Chaque plat est accompagné du vin qui exaltera le mieux ses saveurs, de l'entrée au dessert.*



Samedi  
suite

Dîner  
aux  
truffes  
noires

Exemple d'un menu type :

**Apéritif**

Amuse bouche au foie gras de canard  
et confiture d'olives de Nyons  
*Champagne Gallimard, Les Riceys, Grande Réserve*

**Entrée**

Nage de Coquilles Saint-Jacques à la Truffe noire  
sur un émincé de petits légumes  
*Hermitage blanc, domaine Guigal, Ampuis*

**Plat**

Volaille de la Drôme  
et son écrasée de Pommes de terre à la Truffe noire  
*Côte-du-Rhône bio, Réserve Matthieu Dumarcher,  
La Baume-de-Transit*

**Fromage**

Brillat-Savarin farci à la Truffe noire et autres fromages

**Dessert**

Crème brûlée à la Truffe noire  
*Vintage, vendanges tardives de grenache,  
domaine de Montine, Grignan*

Café, Thé, Infusions

Dimanche

9h-10h • **Petit-déjeuner.**

10h30 • Départ et, pour ceux qui le souhaitent, visite du petit **marché aux truffes** de **Saint-Paul-Trois-Châteaux** où les particuliers peuvent acheter des truffes fraîches et visite de la **Maison de la Truffe** (fermée de 12 à 14 h).

### Dates, tarifs et réservations

• **Dates des week-ends "AU PAYS DES TRUFFES"** pour la saison 2011-2012 :

**Novembre :** du 11 au 13 (sous réserve), du 18 au 20 (Ban des truffes), du 25 au 27.

**Décembre :** du 2 au 4, du 9 au 11 (fermeture du 17 décembre au 3 janvier).

**Janvier :** du 6 au 8, du 13 au 15, du 20 au 22, du 27 au 29.

**Février :** du 3 au 5, du 10 au 12, du 17 au 19, du 24 au 26.

**Mars :** du 2 au 4, du 9 au 11, du 16 au 18 (sous réserve).

• **Tarif du week-end complet : 350 € par personne,**

*Le séjour comprend deux nuits en chambre d'hôtes de prestige (2 pers. par chambre, supplément pour chambre individuelle : 50 €), deux petits-déjeuners, un dîner à la table d'hôtes avec apéritif aux truffes, une omelette aux truffes, un thé avec pâtisseries, un dîner de prestige aux truffes noires et une séance de cavage avec un trufficulteur (entrée à la Maison de la Truffe de St-Paul-Trois-Châteaux non comprise : Adulte 3,50 €, Enfant 2 €).*

• **Nombre de participants :** maximum 8 pers. / minimum 4 pers.

• **Déplacements :** en voiture individuelle.

Possibilité de location d'un **minibus avec chauffeur** pour la journée au tarif de 250 €.

• **Réservations :**

les réservations doivent nous parvenir au minimum une semaine avant la date retenue et être confirmées par le versement d'un acompte de 50 %.

Nous nous réservons la possibilité d'annuler un week-end si le nombre minimum de 4 participants n'est pas atteint.

• **Service de taxi** depuis les gares de Montélimar et Valence TGV sur réservation.

*Les séjours truffes sont organisés approximativement entre le 15 novembre et le 15 mars, selon les dates de la saison des truffes, sauf période de Noël. La période du meilleur rapport qualité-prix de la truffe est en janvier - février.*

*Le Serre de la Maniette - Une Maison d'hôtes de charme à Grignan - 400, chemin de la Maniette - 26230 Grignan*

Tél. 33 (0)4 75 46 92 39 - Mobile 33 (0)6 18 92 78 03 - Fax 33 (0)4 75 46 91 71

Site : [www.lamaniette.com](http://www.lamaniette.com) - Mail : [contact@lamaniette.com](mailto:contact@lamaniette.com)