

21
22
JANV
2023

Programme

ENTRÉE LIBRE



5^e édition

Truffe

une planète à déguster

Champ de Mars

Vente
de truffes

Marché des
produits du terroir

Ateliers
gastronomiques

Restauration

Animations



Le plus souvent d'un noir intense, mais parfois blanche, invisible et secrète, dénommée *Tuber melanosporum* par

les savants qui connaissent encore leur Latin, la Truffe est pour la 5^e fois au rendez-vous cet hiver à Valence. Parmi les nouveautés, notons la présence de 9 chefs au lieu de 6 et puis surtout l'arrivée des *Truffatou* pour se restaurer plus facilement avec le retour des dégustations ! Le tout à un prix modeste et abordable pour de petites quantités nécessaires.

Un week-end merveilleux et d'un genre unique, à la fois déambulation festive, pédagogie de la gourmandise, durant lequel vous aurez le plaisir d'être à la fois initiés, baladés, instruits au contact de l'ensemble des acteurs locaux et des chefs prestigieux présents, dont Glenn Viel, trois étoiles au restaurant l'Oustau de Baumanière et parrain de cette nouvelle édition, où plus que jamais, la truffe sera accessible à tous !

Nicolas Daragon
Maire de Valence
Vice-président de la Région

Truffatou, un ticket pour de multiples dégustations

Les tickets Truffatou vous permettent de déguster la truffe facilement : omelette, ravioles, toasts de beurre truffés....

Pour 12 euros, obtenez un carnet de 6 tickets Truffatou. En vente, samedi et dimanche, de 9 h à 17 h, sous le chapiteau.

ENTRÉE LIBRE

Sous le chapiteau Champ de Mars



SAMEDI

▲ 9 h

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h > 17 h

Stands : découverte des truffes avec l'Inra de Nancy
Espace animations pour les enfants

▲ 10 h > 18 h

Restauration (produits à base de truffes)

▲ 14 h Démonstration gastronomique

Baptiste Poinot, restaurant Flaveurs, Valence
et Masashi Ijichi, restaurant La Cache, Valence

▲ 15 h 15 Démonstration gastronomique

Olivier Samin, restaurant Le Carré d'Alethius
Charmes-sur-Rhône

▲ 16 h 30 Démonstration gastronomique

Christophe Beucher, restaurant L'Ode marine,
Bourg-de-Péage

DIMANCHE

▲ 9 h

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h 30 > 17 h

Stands : découverte des truffes avec l'Inra de Nancy
Espace animations pour les enfants

▲ 10 h > 17 h

Restauration (produits à base de truffes)

▲ 10 h Démonstration gastronomique

David Bourne, Bourne Traiteur, Valence

▲ 11 h 30 Démonstration gastronomique

Sevag Agop, restaurant l'Agopé, Valence

▲ 13 h 40

Conférence *Les accords mets/vins* par l'Université
du vin de Suze-la-Rousse

▲ 14 h Démonstration gastronomique

Thierry Chalancon, restaurant L'Oiseau sur sa branche,
Saoût

▲ 15 h 15 Démonstration gastronomique

Claude Brioude,
restaurant Cuisine Claude Brioude, Meyras

▲ 16 h 15 Démonstration gastronomique

Richard Rocle,
restaurant L'Auberge de Montfleury, S'-Germain

Au champ Champ de Mars

SAMEDI ET DIMANCHE

▲ 9 h > 18 h

Marché des produits du terroir

▲ 9 h > 17 h

Vente de truffes par les trufficulteurs
et de kits d'omelette et de beurre truffés

▲ 11 h et 15 h

Démonstration de chiens truffiers

9 grands Chefs pour sublimer la truffe



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

Valence
Le Chef valentinois propose une cuisine inventive, fine et délicate qui mêle le terroir drômois à l'esprit d'Asie.



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

Valence
La cuisine du Chef, sensible, créative et gourmande sublime les produits de notre territoire.



Olivier Samin,
restaurant **Le Carré d'Alethius**
(1 étoile au guide Michelin)

Charmes-sur-Rhône
Une sensibilité au service d'une cuisine créative, franche et gourmande.



Christophe Beucher,
restaurant **Ôde marine**
Bourg-de-Péage

Fruit de ses expériences en France et au Japon, le Chef de la cuisine du Chef est créative et passionnée.



David Bourne,
restaurant **Bourne traiteur**
(Vice-champion du monde de traiteur)

Valence
Une cuisine de cœur et du « fait maison » pour mettre en avant les produits du terroir.



Sevag Agop,
restaurant **L'Agopé**
Valence

Un chef engagé pour le goût et les beaux produits qui nous fait découvrir de nouvelles saveurs.



Thierry Chalancon,
restaurant **L'Oiseau sur sa branche**
Saoû

Défenseur de la cuisine traditionnelle, le Chef propose une cuisine qui sublime le terroir drômois.



Claude Brioude,
restaurant **Brioude**
Meyras

Faisant la part belle au végétal et aux produits bio, la cuisine du Chef est également nourrie d'influences japonaises.



Richard Rocle,
restaurant **L'Auberge de Montfleury**
(1 étoile au guide Michelin)

S'-Germain
Le Chef met en valeur les produits locaux dans sa cuisine raffinée, généreuse et conviviale.

Les exposants du marché des produits du terroir et des vins

Producteurs locaux

- Ail Shake (Crest)
- Diois Salaison (Montlaur-en-Diois)
- Huilerie Richard (Montoison)
- Nougat de Montségur (Montségur-sur-Lauzon)
- Ravioles de la Mère Maury (Romans-sur-Isère)
- Escargots de Montvendre (Montvendre)
- Distillerie des 4 vallées, produits à base de lavande (Chamaloc)
- L'Instant miel (Châteauneuf-sur-Isère)
- Maison de la défarde (Crest)
- Boucherie Bornes, viande de salers (Trizac, Cantal)
- Caldayroux, fromages et viande de salers (Quezac, Cantal)
- Distillerie Couderc, liqueur d'Auvergne (Aurillac, Cantal)
- Torrefacteur Neisa Cafés Art et Saveurs (Perrex, Ain)
- Crêpes sucrées bio d'Aurélié Prampart (Die)
- Lo Boustcho, gâteaux à la châtaigne (Aubenas, Ardèche)
- La Cantonade, saveurs provençales à base d'olive (Gueirens, Ain)
- Cosmétique et savons Annessence (Corconne, Gard)
- Les délices de Julie, macarons à la truffe et sucrés/salés (Mauves, Ardèche)
- La Saccaratoise, conserves ardéchoises (Éclassan, Ardèche)

Viticulteurs

- Cave de Tain (Tain-l'Hermitage)
- Domaine de Montine (Grignan)
- Domaine Serre des vignes (La Roche-Saint-Secret)
- Domaine Lombard (Livron-sur-Drôme)
- Domaine Gris des Bauries (Taulignan)
- Domaine de Magord (Barsac)
- Caveau Saint-Jean (Valréas, Vaucluse)
- Domaine Mayoussier (Auberives-en-Royans, Isère)
- Domaine Amira (Allex)
- Coctum (Valence)

Pépinieristes

- Agritruffe (Saint-Maixant, Gironde)
- Pépinières Robin (Saint-Laurent-du-Cros, Hautes-Alpes)
- Pépinières Tenoux (Valdoule, Hautes-Alpes)



© Virginie Drevassian

Glenn Viel, chef 3 étoiles du restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence et membre du jury de l'émission *Top Chef* sur M6 est le parrain prestigieux de cet événement.

Pour poursuivre la découverte du diamant noir, les restaurateurs valentinois s'associent à l'événement en proposant des plats à base de truffe noire. Retrouvez la liste des restaurants participants sur valence.fr



Un événement éco-responsable

Les ambassadeurs du développement durable seront présents samedi : jeu-concours, conseils sur le tri des déchets...

