



La Saison de la truffe en Pays d'Uzès



OFFICE DE
TOURISME
PAYS D'UZÈS

cassonnade 04 66 22 68 88



Du
20 décembre
2015
au
15 mars
2016

Week-end de la Truffe du **15** au **17 janvier 2016**

Office de Tourisme : 04 66 22 68 88 - www.uzes-tourisme.com

SAISON DE LA TRUFFE

DU 20 DÉCEMBRE 2015 AU 15 MARS 2016



De la mi novembre au mois de mars, notre petite région s'anime autour d'une production particulière et fort réputée :

LA TRUFFE NOIRE D'HIVER, LA CÉLÈBRE «TUBER MELANOSPORUM»

Voilà maintenant plus de 20 ans que le Conseil d'Administration du Syndicat des producteurs de truffes du Gard décidait d'organiser à Uzès, sur le site exceptionnel de la Place aux herbes, une journée dédiée à ce mythique champignon qu'est la Tuber Mélanosporum. Le principal objectif de cette manifestation était de faire sortir notre truffe noire de l'anonymat dans lequel se trouvait sa commercialisation vis-à-vis des particuliers.

Le succès fut immédiat, le public conquis, et le besoin de faire évoluer cette journée afin de répondre aux attentes des visiteurs était nécessaire.

Organisée en partenariat avec le Comité de Promotion Agricole d'Uzès, de nouvelles activités s'ajoutèrent à la vente de la truffe fraîche, de plants mycorhizés et aux démonstrations de cavage. Après le lancement de la «Nuit de la truffe», soirée de gala qui réunit autour du diamant noir les chefs étoilés du département, c'était au tour du Syndicat des vins Duché d'Uzès, qui pour fêter son appellation AOP lançait sa soirée dédiée aux vins nobles de notre territoire ;

C'est ainsi que la «journée de la truffe» devenait «le week-end de la truffe».

Partant du constat que les mois de janvier et de février sont en règle générale des mois de faible activité en matière d'animation et de tourisme, mais que notre secteur dispose toutefois de cette production particulière et fort réputée et d'une manifestation de renom autour de ce champignon, le Comité de Promotion Agricole d'Uzès en collaboration avec le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard et l'ensemble des organisateurs du week-end de la truffe et d'autres partenaires ont décidé du lancement de

LA SAISON DE LA TRUFFE EN PAYS D'UZÈS

Sous cette appellation «La saison de la truffe en Pays d'Uzès» de nombreuses animations ponctueront cette période. Cette opération permettra ainsi à nos visiteurs attirés par le mystère de ce champignon fort prisé, de découvrir toutes ses vertus et le cadre au sein duquel il se développe, et faire apprécier au plus grand nombre «le diamant noir de la cuisine» comme la nommait Brillat-Savarin.

Louis Teulle

Président du Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard

Luc Reynaud

Président du Comité de Promotion agricole d'Uzès

LA SAISON

SOUS L'APPELLATION «LA SAISON DE LA TRUFFE EN PAYS D'UZÈS» DE NOMBREUSES ANIMATIONS PONCTUERONT CETTE PÉRIODE



TRUFFES ET GARRIGUES [CONFÉRENCE]

Pont du Gard | samedi 5 décembre

Par Michel Tournayre, Président de la Fédération Française des Trufficulteurs.

LE LUXE À L'ÉTAT NATUREL [CUISINE]

Les truffières d'Uzès | tous les samedis 10h > 12h à partir du 05 décembre

Cours de cuisine aux truffes avec Thomas Clément, pour les amoureux de la truffe, particuliers ou professionnels.

tarif 80€/pers., réservation 04 66 81 96 32 / contact@cookeclub.com

LES MARCHÉS *sous réserve de production*

Place aux herbes Uzès | mercredis et samedis du 12 déc. au 15 mars

VISITES DE TRUFFIÈRES [DÉCOUVERTE]

Les truffières d'Uzès | tous les samedis 14h30-16h30 | 12 déc. au 20 février

La truffe de sa naissance à sa production, son histoire, son environnement naturel, la trufficulture, sa gastronomie et les truffes dans le monde.

30 minutes en salle,

1h30 dans les truffières avec démonstration de cavage au chien.

*tarifs : Adulte 10€, de 12 à 18 ans 5€, moins de 12 ans gratuit. Sur inscription.
Programme et réservations : Les truffières d'Uzès 830, route d'Alès 30700 Uzès
04 66 22 08 41 / 06 07 96 00 56*

BAN DE LA TRUFFE

Place aux herbes Uzès | dimanche 20 décembre

Lancement de la première édition de la Saison de la truffe
Ouverture en « fanfare », musique, exposition et marchés des trufficulteurs.

Présentation de la labellisation de la truffe en Pays d'Uzès
Grand Site Remarquable du Gout

INFOS PRATIQUES

Office de Tourisme Pays d'Uzès

04 66 22 68 88 | www.uzes-tourisme.com | otuzes@wanadoo.fr

Comité de promotion Agricole d'Uzès

04 66 01 60 04 | chantalw.comite@gmail.com

ON DÉCOUVRE ET ON APPREND À CUISINER LA TRUFFE NOIRE

Dés le mois de janvier

ANTHONY MARANDON

les macarons d'Anthony | 04 66 81 96 32 | anthony.marandon@orange.fr

COOK'N WITH CLASS

Uzès à Arpaillargues | 09 86 27 64 27 | cooknwithclass-uzes.com

PETRA CARTER

Le Pistou, rue Sigalon Uzès | 07 77 23 41 57 | info@pietracarter.com

TRUFFIÈRES D'UZÈS [CONFÉRENCE]

Michel Tournayre | jeudi 7 janvier

La grande histoire de la truffe au travers des siècles, en France, dans le Gard et en Uzège.

Entrée gratuite, inscription au 04 66 01 60 04

EXPOSITIONS ET DÉGUSTATIONS DES VINS DU DUCHÉ

18h : Vernissage de l'exposition Noir sur Blanc *Galerie des capucins*

19h : Vernissage de l'exposition Truffe, de la terre à la matière

Hôtel de ville, Salon Malraux

19h30 : Soirée de gala du Syndicat des vins AOP d'Uzès (cf p.10)

WEEK-END DE LA TRUFFE (cf p.16)

ATELIER D'ÉCRITURE

Médiathèque d'Uzès | 17h-18h30 | mardi 19 janvier

Atelier d'écriture autour de la truffe et du patrimoine culinaire en présence de Rémi Checchetto, écrivain et poète en Résidence d'artiste à Uzès.

VT' TRUFFES

Domaine St Firmin, Uzès | dimanche 24 janvier

UN MARCHÉ AUX TRUFFES PAS COMME LES AUTRES

La truffe des bois | Montaren | dimanche 31 janvier

Une découverte autrement de la tuber melanosporum, lieu dit «les escar-gots de l'Uzège»

Informations et réservations : 04 66 22 10 89

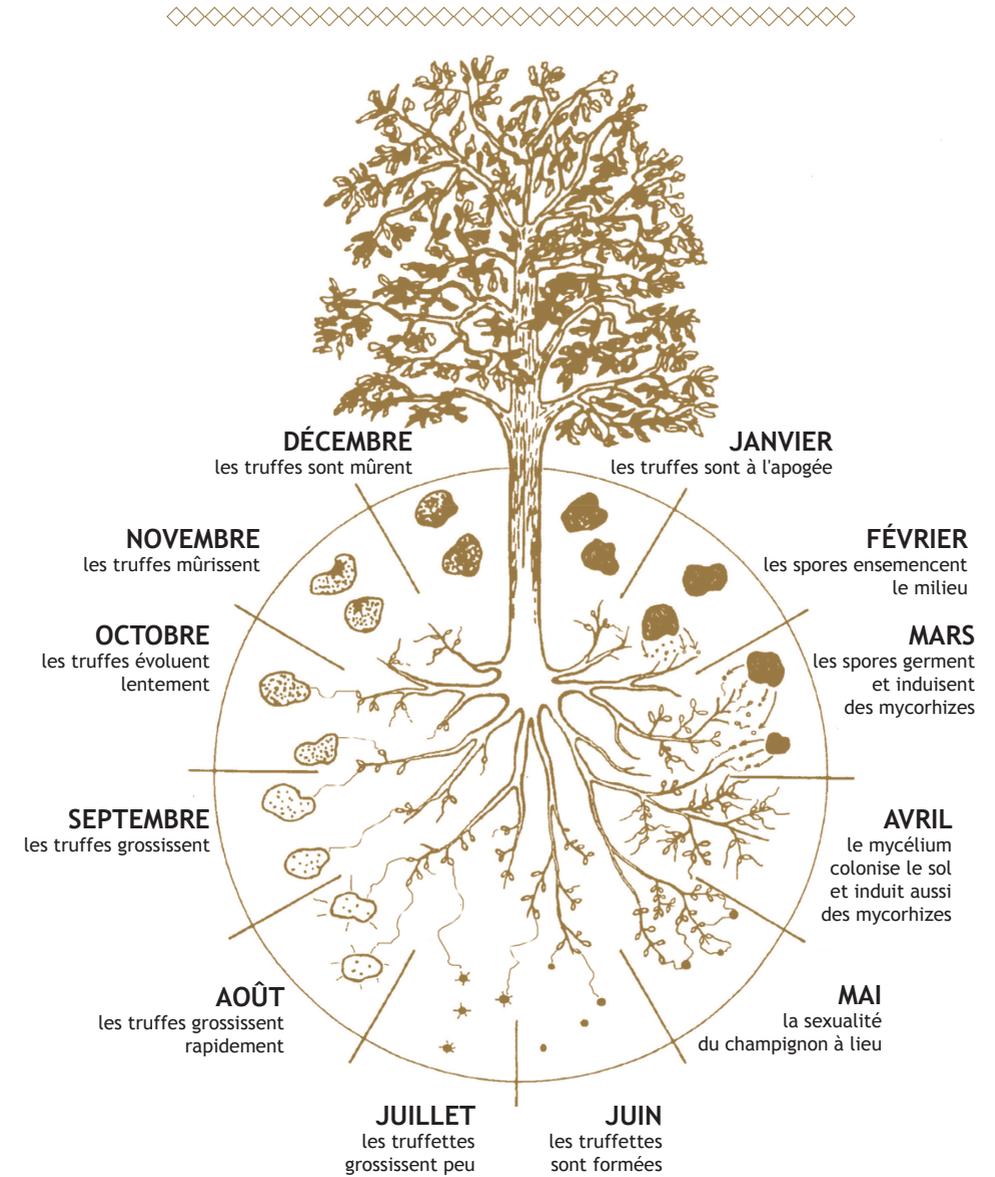
LA TRUFFE D'UZÈS S'EXPORTE À NIMES

Place du marché Nimes | les 5, 6 et 7 février

LA TRUFFE



SCHÉMA DU CYCLE DE LA TRUFFE AU COURS DE L'ANNEE



LA TRUFFE

UN CHAMPIGNON MYSTERIEUX



La truffe, «Diamant noir» des gastronomes, est le fruit d'un champignon souterrain appelé «*Tuber melanosporum*», plus connu sous les noms de Truffe noire ou Truffe du Périgord.

Pour se développer et fructifier, ce champignon doit s'associer aux racines d'un arbre : chêne, noisetier, tilleul... appelé arbre truffier.

L'association champignon/racine s'effectue dans de tous petits organes mixtes : les mycorhizes qui permettent des échanges nutritifs, bénéfiques pour chacun des partenaires. L'existence du champignon se détecte à la surface du sol par une zone dénudée proche du tronc appelé «brulé».

Bien que la truffe ait fait l'objet depuis une centaine d'années de multiples observations et d'importants travaux scientifiques, elle reste encore de nos jours mystérieuse et capricieuse.



LA TRUFFE

LES RÉGIONS TRUFFIÈRES



La truffe noire ne pousse pas partout. Il lui faut des sols calcaires, perméables et des conditions climatiques assez précises : étés chauds et orageux, hivers peu rigoureux.

Le Gard est un département assez favorisé pour la récolte de truffes, la région d'Uzès en particulier ; il est même certaines années le premier producteur national.

La truffe noire se récolte essentiellement dans quelques départements du Sud-Ouest (Dordogne, Lot) et du Sud-Est (Gard, Drôme, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Aude, Hérault, Alpes de Haute Provence...)

Le Sud-Est assure en moyenne 80% de la production nationale. Il existe d'autres variétés de truffes, mais elles sont moins appréciées et moins côtées que la truffe noire (truffe de Bourgogne que l'on trouve jusqu'en Lorraine, et la truffe blanche d'été dont l'aire de répartition est plus étendue.)



LA TRUFFE

TUBER MELANOSPERUM



La truffe est consommée et appréciée depuis l'antiquité. En égypte vers 2600 av. J.-C., le pharaon Khéops aimait déjà déguster des truffes. Les romains la mangeaient au théâtre comme un bonbon.

En France, le moyen âge, à cause de sa couleur sombre et de sa provenance du sol, signe du diable à l'époque, la jugea satanique puis elle fut réintégrée à la consommation par les papes d'Avignon et Louis XIV. Cependant, son essor arriva seulement au XX^{ème} siècle grâce notamment à son association avec le foie gras.

Ni tout à fait végétal, ni animal, les champignons étaient classés dans la catégorie des cryptogames, qui signifie à sexualité cachée. Aujourd'hui ils sont considérés comme un règne à part, celui des mycètes.

Le champignon truffe est constitué de deux appareils :

L'appareil végétatif, appelé mycélium, est un enchevêtrement de filaments blanchâtres. Il colonise le sol et organise le transport des substances nutritives.

L'appareil reproductif, constitue la truffe que nous retrouvons dans nos assiettes.

Pour se développer et fructifier, la Truffe qui pousse sous terre, doit s'associer aux racines d'un arbre, la plupart du temps avec un chêne, un noisetier ou un tilleul.

Cette symbiose entre le champignon et la racine s'effectue dans de petits organes mixtes, les mycorhizes. Celles-ci permettent les échanges d'éléments nutritifs bénéfiques pour chacun des partenaires.

En été, le mycélium s'enroule sur lui-même, c'est la naissance des truffettes. Durant l'hiver, après avoir atteint leur maturité et leur taille elles deviennent des truffes.

BRÛLÉ

Par analogie avec le passage du feu sur le sol. Zone du sol, généralement de forme plus ou moins circulaire sans herbe, due à l'activité herbicide du mycélium et du système mychorizien de la truffe

CAVADOU

Outil pour rechercher ou caver la truffe. Caver récolter la truffe à l'aide d'un chien, d'une mouche ou d'un cochon

CORPS FRUCTIFÈRE

Partie apparente de quelques champignons ou truffes, souvent charnue et comestible ou sont localisés les organes reproducteurs.

GLÉBA

chair des truffes contenant les spores.

MARQUE

Truffe de marque ou truffe fleur. Truffe, qui en se développant près de la surface du sol soulève et fissure la terre. L'œil exercé du trufficulteur repère ces marques de truffes dès la fin août.

MYCORHIZATION

Symbiose entre la truffe et l'arbre.

RABASSE

Terme utilisé dans le sud de la France pour désigner la truffe noire, Tuber Mélanosporum.

TRUFFETTE

Petite truffe naissante dans le sol pesant encore moins d'un gramme.

TRUFFICULTEUR

Personne qui cultive les truffes.

TRUFFIÈRE

Plantation d'arbres truffiers, naturelle ou plantée, où l'on récolte les truffes noires, truffes d'été, ou truffes de Bourgogne.

TUBER

Qualifie les différentes espèces de truffes dont les principales comestibles sont : Tuber Mélanosporum (truffe noire), Tuber Aestivum (truffe d'été), Tuber Uncinatum (truffe de Bourgogne), Tuber Magnatum Pico (Truffe d'Alba) Tuber Albidum Pico (Truffe Bianchetti).



présentation du nouveau millésime

SALLE DE L'ÉVÊCHÉ, UZÈS

RÉSERVATION OBLIGATOIRE : 06 78 60 46 30 VIGNERONSDUCHÉUZES@WANADOO.FR

SYNDICAT DES VIGNERONS DU DUCHÉ D'UZÈS



vous invitent à ouvrir ce 23^{ème} weekend de la truffe en dégustant leur vins autour d'un buffet composé de mets truffés.

DOMAINE CASTELNAU
St Quentin la Poterie 30700
www.domainecastelnaud.fr

DOMAINE CHABRIER ET FILS
Bourdic 30190
www.chabrier.fr

DOMAINE LA TOUR DE GATIGNE
St Chaptès 30190
www.domainedelatour.com

DOMAINE DE L'AQUEDUC
St Maximin 30700
www.domaine-vidal-30.com

DOMAINE DE L'ORVIEL
St Jean de Serres 30350
www.orviel.com

DOMAINE DE MALAÏGUE
Blauzac 30700
www.domainemalaigue.com

CHÂTEAU DE ROUX
Bragassargues 30260
www.chateauderoux.fr

DOMAINE DELEUZE-ROCHETIN
Arpaillargues 30330
www.deleuzerochetin.com

DOMAINE DES COUDEROUSSÉS
Fons 30730
www.domaine-des-couderousses.com

DOMAINE LES VIGNES DE L'ARQUE
Baron 30700
www.vignesdelarque.com

DOMAINE NATURA
St Laurent la Vernède 30330
www.domainenatura.fr

DOMAINE REYNAUD
St Siffret 30700
www.domaine-reynaud.com

DOMAINE ST FIRMIN
Uzès 30700
www.st-firmin.com

LES VIGNES DU LYS
Blauzac 30700
www.les-lys.fr

LES COLLINES DU BOURDIC
Bourdic 30190
www.bourdic.com

LES CÔTEAUX CÉVENOLS
Durfort et St Martin 30170
www.durfort.eu

CHÂTEAU DE PUECH REDON
Puech redon 30610
www.chateau-puechredon.fr

MAS DE LA BARAQUE
Gajan 30730
andre.renaud@neuf.fr

LES VIGNERONS DE MONTAREN-SERVIERS
Montaren et St Médières 30700
www.vignerons-montaren-serviers.com



LES VINS DU DUCHÉ

L'HISTOIRE DES VINS DU DUCHÉ D'UZÈS REMONTE À PLUS DE 2000 ANS LORSQUE LES PHÉNICIENS ET LES GRECS INTRODUISENT LA VIGNE DANS NOTRE RÉGION. AU XVIÈME SIÈCLE, LA VIGNE EST CULTIVÉE SUR LES VERSANTS ENSOLEILLÉS

CONQUIS SUR LA GARRIGUE. DÉJÀ À CETTE ÉPOQUE, IL EST FAIT MENTION DE «VINS NOBLES».

RACINE EN SÉJOUR À UZÈS DISAIT DE CE VIN : QU'IL ÉTAIT LE MEILLEUR DU ROYAUME.

PERCHÉ SUR SON ROCHER, LE DUCHÉ D'UZÈS CONTEMPLA AINSI, DEPUIS DES SIÈCLES, CES VIGNOBLES.



Des rebords de la vallée du Rhône jusqu'aux portes des Cévennes, un territoire bien vaste mais où chaque parcelle a été minutieusement sélectionnée.

La géologie fait apparaître des formations variées telles que le grès, les marnes, les galets les alluvions anciennes et les calcaires durs. Ces formations se répètent dans le paysage pour composer cette mosaïque de sols qui fait la force du Vignoble du Duché d'Uzès. Les sols calcaires, les étés chauds et humides associés à des hivers doux constituent aussi l'écran idéal pour la Tuber Melanosporum

Les vins du Duché d'Uzès sont uniquement des vins d'assemblage, c'est-à-dire qui allient plusieurs cépages spécifiques tout en respectant des règles de proportions définies dans un cahier des charges, afin d'obtenir des vins au tempérament méridional et fidèles à leur origine.

ROUGES AROMATIQUES, ÉPICÉS ET FRUITÉS

Ils sont souvent marqués de pointes de réglisse, de poivre et des effluves d'herbes aromatiques qui rappelle la garrigue environnante. D'une robe intense, charnus, ils sont issus de la Syrah et du Grenache, alliés parfois au Carignan, au Mourvèdre ou au Cinsault.

ROSÉS VINS D'ÉQUILIBRE AUX NOTES DE FLEURS BLANCHES ET DE BAIES ROUGES

Une robe pétale de rose, les rosés Duché d'Uzès séduisent par leur fraîcheur et leur vivacité. Un pur vin de plaisir à dominante de Grenache, allié à la Syrah.

BLANCS ROBE DORÉE ET PUISSANCE AROMATIQUE

La Vioigner domine le bouquet par des parfums de fruits blancs. La complexité de l'assemblage avec notamment la Roussanne révèle des notes confites où se mêlent les parfums d'amande, de fruits secs et de fleurs.

Ces derniers sont particulièrement recommandés dans les accords truffe/vins, la preuve en sera encore faite lors du repas de Gala du samedi soir.

LA SOIRÉE DU VENDREDI



19H30 **Soirée vigneronne avec les vins AOP Duché d'Uzès**
Dans la salle de l'Ancien Evêché à Uzès.
Défilé de la compagnie Bachique et tenue du Grand Chapitre.
Dégustation de vins de l'appellation autour d'un buffet truffé.

SUR RÉSERVATION

Syndicat des vins AOP Duché d'Uzès
06 78 60 46 30 | vigneronducheuzes@wanadoo.fr

LE WE DE LA TRUFFE

LA NUIT DE LA TRUFFE, DANS LA SALLE DE L'ANCIEN EVÊCHÉ, FÊTE CETTE ANNÉE SES 12 ANS DE CRÉATION. NUITÉE DE GALA OÙ LES CHEFS ÉTOILÉS DU GARD METTENT TOUT LEUR SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE LA TRUFFE NOIRE EN L'ASSOCIANT AUX PRODUITS D'EXCELLENCE DU TERROIR GARDOIS. UNE SOIRÉE DESTINÉE AUX GASTRONOMES AMATEURS DE BONS PRODUITS ET DE GRANDE CUISINE, UNE OCCASION UNIQUE DE DÉGUSTER UN MENU TRUFFÉ, RÉALISÉ PAR PLUSIEURS CHEFS DANS LA MÊME SOIRÉE.

LA NUIT DU SAMEDI



19H30 Truffes, tapas et vins
Place aux herbes
Animations par les restaurants et bars d'Uzès. Dégustation de bouchées truffées et de vins du Duché d'Uzès sous chapiteau.

19H30 Nuit de la truffe (cf p.18)
Accueil des convives avec un apéritif truffé dans la cour de l'ancien évêché à Uzès.

20H30 Soirée de gala
De l'entrée au café, un repas totalement composé autour de la truffe noire réalisé par les chefs étoilés.
Sur réservation prix (hors réduction) : 165€



LA JOURNÉE DE LA TRUFFE, SUR LA PLACE AUX HERBES, JOURNÉE FESTIVE ET POPULAIRE ORGANISÉE POUR LA 22ÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE AU COURS DE LAQUELLE PLUS DE 100 KILOS DE TRUFFES FRAICHES DE PREMIER CHOIX SONT VENDUS AUX PARTICULIERS POUR LEURS QUALITÉS GUSTATIVES. CE QUI EN FAIT LE PREMIER MARCHÉ DE FRANCE EN LA MATIÈRE.

LA BALADE DU DIMANCHE



7H-9H Contrôles des truffes présentées à la vente
9H30-17H Ventes au détail de truffes fraîches (*tuber melanosporum*) directement par les producteurs. Présentations et ventes de plants mycorhizés. Démonstration de «cavage» au chien et au cochon. Ventes et dédicaces d'ouvrages sur la truffe Informations techniques par le Syndicat des trufficulteurs et la chambre d'agriculture du Gard. Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville.

10H-17H «Truffes et Terroirs»
Venez déguster les produits truffés de nos producteurs, en association avec les vins du Duché d'Uzès.

10H30 Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès (Bénédictin des truffes)

10H30 ET 11H30 Dégustations de spécialités truffées et vins de pays à l'Office de tourisme d'Uzès et de l'Uzège.

11H40 Vente aux enchères des truffes bénites

12H Repas truffé salle de l'Ancien Evêché

15H Conférence sur la truffe à la Mairie d'Uzès salon Racine, Visite guidée gratuite de la ville par l'Office de tourisme



LA NUIT DE LA TRUFFE

DEPUIS 2005, LA NUIT DE LA TRUFFE EST L'OCCASION POUR TOUS LES GASTRONOMES DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DE PLATS D'EXCEPTION DE VENIR DÉGUSTER LE TEMPS D'UNE SOIRÉE DE GALA UN REPAS GASTRONOMIQUE 100% TRUFFÉ.



OSCAR GARCIA

www.lamaisonduzes.fr

Oscar Garcia arrive aux cuisines de la maison d'Uzès en février 2013. Un an plus tard, il se voit attribuer une étoile par le guide Michelin, devenant ainsi l'un des cinq plus jeunes chefs étoilés de l'histoire du Guide Michelin.

FABIEN FAGE

www.leprieure.com

Chef passionné et ancien second de la Cabro d'Or, Fabien Fage officie aujourd'hui dans les cuisines du Prieuré. Il y propose une carte dans laquelle il met en valeur les saveurs régionales en collaborant notamment avec des producteurs du Languedoc. En 2010 son talent est récompensé par le guide Michelin qui lui attribue une étoile.

JÉRÔME NUTILE

www.jerome-nutile.com

Après s'être perfectionné dans de nombreuses maisons prestigieuses, en France comme à l'étranger, Jérôme Nutile réalise son rêve en 2014 en ouvrant sa propre maison (le bistr'au en décembre 2014 et son restaurant gastronomique en 2015). Il est d'autre part meilleur ouvrier de France depuis 2011.

PIERRE MARCOLINI

www.marcolini.be

Homme passionné par son métier, Pierre Marcolini propose ses chocolats aux quatre coins du globe dans ses 30 boutiques. Champion du monde de pâtisserie en 1995, son regard de pâtissier sur le chocolat lui permet d'offrir aux consommateurs des créations à la fois savoureuses et surprenantes.



MICHEL CHRISTMANN

www.hotel-begude-saint-pierre.com

Michel Christmann arrive aux commandes des cuisines de l'hôtel « la Bégude Saint-Pierre » à l'automne 2014. Avec lui, l'établissement évolue et se distingue dans la région comme un restaurant gastronomique de qualité où est proposée une cuisine soignée et raffinée à partir de produits locaux et de saison.

OLIVIER BOMPAS

Sommelier indépendant ainsi que journaliste pour Le Point. Il est l'auteur de nombreux ouvrages aux éditions Hachette, dont le livre «Les Accords Mets et Vins», dans la collection les Livrets du Vin.

Il sera présent lors de la nuit de la truffe afin de présenter aux convives chacun des vins servi avec les plats truffés.

DES ACCORDS METS ET VINS DE QUALITÉ

Le repas sera accompagné de vins AOP Duché d'Uzès, sélectionnés avec soin au préalable par des professionnels des métiers de bouche dont Olivier Bompas.

JULIEN HURARD

www.latelierducafe.com

Un café artisanal torréfié à l'ancienne selon une méthode traditionnelle vous sera servi en fin de repas avec sa chantilly truffée

INFOS PRATIQUES

Salle de l'ancien évêché à Uzès.
résa : 04 66 01 60 04 | truffegard@gmail.com

UZÈS

«UZÈS, UNE VILLE QUI PORTE HAUT ET FORT LES COULEURS DU GOÛT SUR L'ÉTENDARD D'UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL AVEC LES HOMMES ET LES FEMMES QUI FONT LA RICHESSE DE SON TERROIR.»



Uzès est un lieu d'exception,

situé dans un cadre majestueux. La ville s'affirme et se déploie ; elle est riche des initiatives d'hommes et de femmes du territoire. Sa renommée grandit. Pour dynamiser son attractivité, la municipalité s'emploie à valoriser le terroir. Une mise en valeur qui va de pair avec le développement de la **culture** et du **patrimoine**. Les acteurs du **goût** sont nombreux. Ils deviennent autant d'ambassadeurs d'Uzès. Et pour fédérer les nombreuses réalisations locales, la Ville crée, développe ou accompagne événements et festivités autour du goût : marché des producteurs du mercredi (60 exposants), grand marché provençal du samedi (environ 200 exposants), weekend de la truffe en janvier, foire aux vins en août, labellisation des vins AOC/AOP Duché d'Uzès...

La volonté est d'offrir aux habitants comme aux visiteurs des espaces de qualité pour découvrir le patrimoine culinaire local. Transmettre et partager cultures et valeurs. Truffes, olives, vins...

Les spécialités du terroir sont également mises à l'honneur dans la restauration. De la table d'hôtes au grand chef étoilé, les acteurs du goût favorisent les produits locaux et les circuits courts. La Ville est consciente des atouts qu'ils représentent et tient à promouvoir ses partenaires, comme à l'occasion du 23^{ème} week-end de la truffe sur Uzès, à l'initiative du comité de promotion agricole d'Uzès et du syndicat des producteurs de truffes du Gard.



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITE DE LA VILLE

www.uzes.fr | +33 (0)4 66 22 68 88

VT' TRUFFE

NOUVEAUX PARCOURS INÉDITS AUTOUR D'UZÈS, PLUS DE COMBES ET DE MONOTRACES
3 PARCOURS VTT ET 2 PARCOURS PÉDESTRES DÉPART DU DOMAINE ST FIRMIN, CITÉ D'UZÈS (GARD - 30)
INSCRIPTIONS ET DÉPARTS À PARTIR DE 8H



VT'TUFFES À PIED : 7 et 14 km
pour apprécier l'Uzège

VT'TRUFFES FAMILLE : 20 km
faciles sur un tracé spécifique

VT'TRUFFES CLASSIC : 35 km
du beau, du technique pour tous !

VT'TRUFFES RAID(E) : 55 km
pour un maximum de sensations

Gratuit-12 ans - 8€ pédestre - 9€ VTT

À L'ARRIVÉE, REPAS AUX TRUFFES !

soupe truffée à l'arrivée et une bouteille de vin pour tous

repas aux truffes 10€ (préinscription obligatoire, 200 repas maxi)
 une truffe d'uzès et une valeur de 100€ à gagner à la tombola

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Uzès Vélo Club
06 27 81 35 23 | www.uzesveloclub.org
Plan d'accès, voir site du Club.



La Ville d'Uzès, en partenariat avec l'Office municipal de la Culture, le Comité de Promotion Agricole, le Syndicat des Vins du Duché d'Uzès et l'Office de Tourisme du Pays d'Uzès, vous présente

TRUFFE, DE LA TERRE A LA MATIERE



Exposition organisée à l'occasion du Week-End de la Truffe
Cour de l'Hôtel de Ville – Salon Malraux
Du Vendredi 15 au Samedi 23 janvier 2016

Inauguration vendredi 15 janvier 2016 à 11 H 45 cour de l'Hôtel de Ville
06 82 49 80 68/contact@uzes-culture.com www.uzes.fr

Noir sur blanc

Exposition 2^{ème} édition 2016
les vendredi 15, samedi 16, dimanche 17,
mercredi 20, samedi 23 janvier 2016
de 10h30 à 13h30 et de 14h30 à 17h30

Dominique Dardare, céramique
Agnès Gomez, dessin
Claudine Dumur, décor émaillé
Stella Biaggini, gravure sur bois
Claire Pauvarel, céramique
Martine Perez, photographies

OFFICE
CULTURE
UZES

Galerie des
Capucins
place Albert 1^{er} (à côté de l'Office de tourisme)

Exposition proposée par
l'Office municipal de la Culture d'Uzès 04 66 03 10 72
www.uzes-culture.com

LA TRUFFE D'UZES S'EXPORTE A NIMES

10^{ÈME} ANNIVERSAIRE POUR «LES JOURNÉES DU TERROIR AUTOUR DE LA TRUFFE».
LES VENDREDI 5, SAMEDI 6, DIMANCHE 7 - PLACE DU MARCHÉ À NÎMES



LA TRUFFE DES BOIS

LE 31 JANVIER, CYRIL SANTOS VOUS INVITE À UN MARCHÉ PAS COMME LES AUTRES, «LA TRUFFE DES BOIS», À MONTAREN.



09H00-18H00 | Marché des produits de terroir
Vente de truffes en association avec le syndicat des producteurs de truffes du Gard
Repas et dégustations de produits truffés par les restaurateurs de la ville

Manifestation organisée par «Produits de Terroir-Tradition Truffles», en partenariat avec :



DÈS 10H00 | Vente de truffe.
10H30 | Cavage en milieu naturel.
ET 14H30



RESTAURATION

Composez-vous-même votre assiette avec des préparations à base de truffe

Escargots, omelettes, purée, tartines beurre et brandade, fromage de chèvres, desserts et cafés.

Une truffe à gagner à la tombola (1€ le billet) avec les vigneron des vins du duché d'Uzès.

INFORMATIONS

Les escargots de l'Uzège
04 66 22 10 89 | 06 12 42 03 03
Chemin du moulin à vent 30700 Montaren



LA TRUFFE MODE D'EMPLOI

COMMENT LA NETTOYER ?

Vous disposez de truffes fraîches, il se peut qu'elles soient encore enrobées d'un peu de terre. Il vous faut les brosser sous un filet d'eau froide, et soigneusement l'essorer avec du papier absorbant afin de bien la sécher avant utilisation.

COMMENT LA CONSERVER ?

Pendant une semaine environ au réfrigérateur, ni brossée ni lavée, dans un bocal étanche avec du papier absorbant (type Sopalin). Au-delà d'une huitaine de jours, vous pouvez après l'avoir brossée à l'eau froide puis séchée : la congeler en l'enfermant dans une boîte hermétique garnie de papier absorbant.

COMMENT LA PRÉPARER ?

D'une façon générale, le parfum des truffes est si spécifique et si exceptionnel, qu'il ne faut pas le tuer en chargeant les ingrédients de base (œufs, viandes, volailles, pâtes...) d'autres parfums. Une simple truffe suffit à noblir le mets le plus simple. Les amateurs préfèrent consommer la truffe noire quasiment crue (en tranches, râpée, ou en assaisonnement). En règle générale, il faut éviter de trop cuire ce champignon pour lui conserver au maximum son goût et son parfum. La truffe ne supporte pas les cuissons vives ou les cuissons prolongées à haute température.

A titre indicatif, dix grammes par personne sont la promesse d'un plat réussi.

Vous trouverez dans les pages qui suivent plusieurs idées de recettes savoureuses pour cuisiner votre truffe noire.

DES AMUSES-BOUCHES AU DESSERT

Retrouvez toutes les subtilités du « diamant noir » à travers ce recueil. Des recettes aussi savoureuses que faciles.



COMMENT VOUS LE PROCURER ?

Disponible lors de la manifestation du week-end de la truffe mais également au comité de promotion agricole d'Uzès, 2 rue Joseph Lacroix, Uzès.

Prix : 5€

RECETTES



MISE EN BOUCHE TRUFFÉE FAÇON NÎMOISE

Ingrédients pour 6 personnes

1 Crêpe : 150g de farine de blé, 100g de farine de châtaignes, 4 œufs, ½ litre de lait, ½ litre d'eau, 1 pincée de sel

2 Garniture : 200g de brandade de Nîmes, 100g de crème fraîche épaisse, 100g de truffes, sel et poivre.

3 Préparation : Faire cuire les crêpes et les garnir avec le mélange.

Servir chaud.

CAKE AUX TRUFFES

Ingrédients pour 6 personnes

3 truffes moyennes (60g), 10cl d'huile d'olive, 180g de farine, 1 sachet de levure chimique, 3 œufs, 20 cl de crème fraîche liquide semi épaisse, sel et poivre.

1 La veille : mettre 40g de truffes en lamelles fines dans la crème fraîche et réserver au réfrigérateur.

2 Mélanger la farine et la levure. Former une fontaine

3 Dans un grand bol, battre les œufs, l'huile d'olive, la crème fraîche truffée, une pincée de sel et un tour de moulin de poivre.

4 Verser au centre de la fontaine et incorporer petit à petit la farine.

5 Lorsque le mélange est homogène, incorporer le reste des truffes en lamelles plus épaisses que les autres.

Verser dans un moule à cake préalablement beurré et cuire 40 minutes au four à 180°C (th 6)

Démouler dès la fin de la cuisson et laisser refroidir sur une grille.

MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ À LA CRÈME DE TRUFFE

Ingrédients pour 5 personnes

250g de mascarpone, 50g de crème fraîche, 10 belles tranches de saumon fumé, 10g de truffes fraîches, 1 pincée de sel

1 La veille : mélanger le mascarpone, la crème fraîche et les truffes écrasées au presse-ail. Réserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

2 Le lendemain, couper des rectangles de saumon fumé de 8cm par 4 cm (4 par mille-feuille)

3 Dans le plat de présentation, mettre une tranche de saumon fumé. Etaler sur cette tranche le mélange truffé. Recommencer l'opération deux fois en finissant par une tranche de saumon fumé. Décorer la dernière tranche de saumon. Peut se déguster avec des blinis ou du pain de campagne grillé. Servir bien frais.

BRANDADE DE NIMES AUX ECLATS DE TRUFFES

Ingrédients

500gr de morue, 12cl d'huile d'olive, 6cl de crème fleurette, 30gr de brisures de truffes, 20gr de bâtonnets de truffes

1 Faire tremper et déssaler la morue dans un récipient d'eau renouvelée régulièrement durant environ 24heures.

2 La pocher à froid dans un court bouillon additionné d'un nuage de lait jusqu'à frémissement.

3 Dans deux casseroles différentes, tiédir l'huile d'olive dans l'une, la crème fleurette dans l'autre.

4 Enlever les arêtes et effiloche la morue cuite. Travailler énergiquement à la spatule la morue à laquelle on ajoute en alternant l'huile d'olive et la crème jusqu'à obtention d'une pâte fibreuse. Arrêter l'émulsion dès que l'appareil obtenu n'a plus soif d'huile.

5 Assaisonner à convenance. Mélanger avec les brisures de truffes.

Au moment de servir, rajouter les bâtonnets de truffes taillés en julienne.



GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE TRUFFÉE

Ingrédients pour 5 personnes

2 pâtes feuilletées, 125g de poudre d'amande, 125g de beurre, 50g de sucre,

2 œufs, 2 belles truffes

La frangipane :

1 Verser dans un récipient le sucre avec un œuf, faire blanchir le mélange.

2 Y ajouter le beurre ramolli ainsi que la poudre d'amande et les truffes passées au presse-ail.

La galette des rois :

1 Abaisser une pâte feuilletée du diamètre d'un bol que vous aurez découpée au préalable.

2 Mettre au centre deux cuillères à soupe de la préparation à la frangipane, puis à l'aide d'un pinceau badigeonner le contour intérieur de la pâte avec un jaune d'œuf. Recouvrir ensuite d'une autre pâte du même diamètre que précédemment. Pincer les bords à l'aide de la pointe d'un couteau.

3 Badigeonner au pinceau le dessus de la galette ainsi obtenue avec du jaune d'œuf.

Enfourner à four chaud (200°C) jusqu'à ce que la galette soit bien dorée (environ 10 à 15 minutes).

Servir tiède.



TOQUES ET TRUFFE



A l'initiative de la Ville d'Uzès, le Comité de Promotion Agricole et le Syndicat des Trufficulteurs du Gard ont développé une charte afin de permettre la découverte et la dégustation de truffe noire fraîche dans les restaurants, les tables d'hôtes et chez les artisans des métiers de bouche du Pays d'Uzès.

Restaurateurs et tables d'hôtes partenaires s'engagent, via cette charte d'engagement et de qualité Toques et Truffe, à proposer à leur carte et/ou menu au moins un plat à base de truffe noire fraîche (*Tuber melanosporum*) et à n'utiliser aucun produit dérivé à base de truffe ou d'arôme de truffe dans l'ensemble de leur offre de restauration.

Les artisans des métiers de bouche s'engagent eux aussi, via la charte Toques et Truffe, à proposer à la vente une spécialité à base de truffe fraîche qu'ils auront élaborée dans leur laboratoire, à l'exception de tout produit dérivé et/ou fabriqué par un tiers.

Le label Toques et Truffe apposé sur leur vitrine permettra de les identifier.

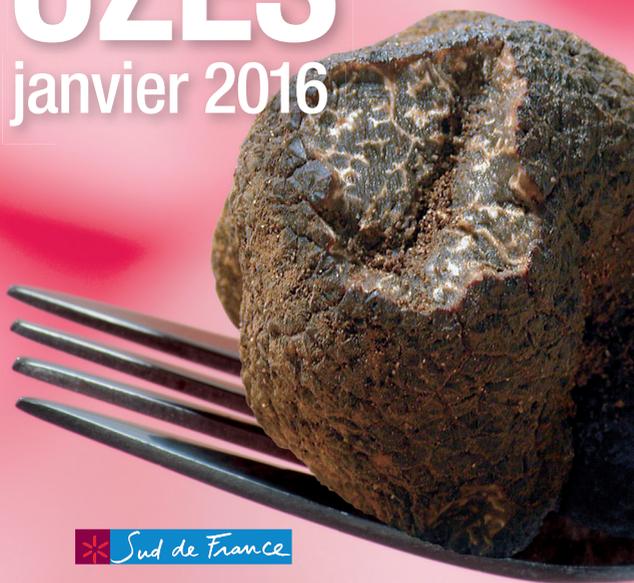




Week-end de la truffe

UZÈS

janvier 2016



 Sud de France

 LE GARD

MILITANT DU GOÛT

Vendredi **15**
Soirée Vins
Duché d'Uzès

Samedi **16**
Nuit de la truffe
20 h 30
Soirée de Gala,
grand repas 100% truffe noire
réalisé par les chefs étoilés.

Dimanche **17**
Journée de la truffe

Renseignements
04 66 01 60 04

cassonade © 04-66-04-60-04

Comité de Promotion
Agricole d'Uzès

