



SALON REGIONAL DE LA TRUFFE

ENTREE GRATUITE

SALLE DES FETES DE JARNAC

(Route de Luchac)

SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 JANVIER 2016

La truffe à portée de main

SAMEDI 23 JANVIER 2016 :

18h – Conférence « La truffe noire et ses arômes » par François Letacon – Directeur de recherche Emérite à l'INRA de Nancy.

20h – Dîner gastronomique autour de la truffe – 69 € - en partenariat avec les Disciples d'Escoffier et l'association Gourmets/Gourmands.

En cours de soirée, intronisation de disciples d'Escoffier et **vente caritative** aux enchères de truffes au profit des **Restos du cœur**.

Chef de cuisine Ludovic Merle - Uniquement sur réservations à Gourmets/Gourmands – au plus tard le 20 janvier – 06 12 46 69 41 ou 05 45 32 40 09 – Apéritif/cocktail – Ravioles de foie gras réduction au pineau émincé de truffes – Filet de turbot marinière de coquillages infusion de truffes et herbes fraîches – Millefeuille de céréales et chèvre truffé – Crèmeux ganache chocolat truffes millefeuille de grue – café et mignardises – vins Pontis et Lustrac château des merles.

DIMANCHE 24 JANVIER 2016 :

10h – 18h – EN CONTINU : Exposition/vente de plants, de livres et de matériels trufficoles

Présentation d'un matériel de travail du sol en déporté (A.Heulin et Ets Bossard).

Marché aux truffes – tombola – atelier olfactif

Vente de plats à la truffe – **5 € les 3 portions de dégustation.**

A 10h30 et 15h : Démonstrations de cavages par les chiens

A 11h et 15h30 : Cours de cuisine par des grands chefs – disciples d'Escoffier – inscriptions sur réservations au 06 12 46 69 41 ou 05 45 32 40 09 (15 € par personne et 8 personnes par cours) – retransmission sur écran dans la salle.

A 11h : Table ronde technique – Spores et ensemencement des arbres truffiers.

A 12h30 : Déjeuner autour de la truffe – 25 € - Chef de cuisine Victor de Abreu – uniquement sur réservations au plus tard le 20 janvier au - 05 45 70 86 79 - saumon mariné façon Gravlaks truffé et sa vinaigrette de fruits rouges – brouillade d'œufs truffée – joues de bœuf confites et ses pommes de terre façon risotto truffées – choux à la crème chiboust truffée – café et vins compris.