

5^{ÈME} MARCHÉ AUX TRUFFES D'AUTOMNE



À TROYES

7 DÉCEMBRE 2024 - 9H À 14H

CELLIER ST PIERRE (PLACE DE LA CATHÉDRALE)

VENTE
ANIMATIONS
RESTAURATION

 RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK

 TRUFFES.AUBE@GMAIL.COM



TroYES
La Champagne



ASSOCIATION DES
TRUFFICULTEURS
DU GRAND EST



Groupama
NORD-EST

Les truffes d'automne

Pépites gustatives du territoire Aubeois, la truffe d'automne est en phase de (re)devenir un des éléments phare de la gastronomie du département. Ce 5^e marché aux Truffes d'Automne vous propose de découvrir les trois *Tuber* :

Tuber uncinatum

la truffe de Bourgogne, la chouchou



Tuber mesentericum

la truffe de Meuse, l'intense



Tuber melanosporum

la truffe noire du Périgord, l'épicée

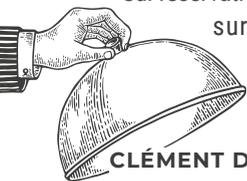
Achat de truffes fraîches, pépiniériste et auteurs

Lors de cette nouvelle édition, des producteurs de truffes d'automne vous proposent vos champignons préférés contrôlés. Des experts de la production d'arbres mycorhizés tiennent stand pour répondre aux interrogations des trufficulteurs et fournir le matériel végétal adéquat. Parfaire vos connaissances ? Des auteurs et scientifiques diffusent leur savoir avec passion.

Atelier culinaire, mets truffés et champagne

Envie de découvrir des accords mets truffés et vins fabuleux ? Les chefs et les apprentis de la section hôtellerie du Lycée Edouard Herriot Sainte-Savine illustrent l'art et la manière d'accompagner le diamant noir en accord avec des Champagnes d'exception conjointement avec un des experts du lieu.

Sur réservation (payant) (lien weezevent sur facebook ou par mail truffes.aube@gmail.com).



**CLÉMENT DE KLIMO.CUISINE,
CHEF À DOMICILE,
NOUS FAIT LE PLAISIR
DE NOUS RÉGALER AVEC
SON CROQUE-TRUFFE.**

Un met truffé que vous pourrez apprendre à faire chez vous. L'odeur dans le Cellier Saint-Pierre sera incroyable !

Cinq chefs subliment la truffe

Chacun joue sa partition en intégrant la « fée souterraine » agréablement en mets salés ou sucrés à découvrir lors de cette matinée. Des planches dégustations sont à saisir sans modération sur place ou à emporter.

**« À CETTE SAISON,
LA TRUFFE DE BOURGOGNE
EST À SON ZÉNITH ! »**



Cyrille Micard « *Brasserie de l'Horloge* »
Rue des Azalées - Zac de l'Ecluse des Marots
10800 Buchères
03 25 46 62 51



Lionel Seret « *La Rosita* »
20 rue de Villiers-aux-Choux
10400 Nogent-sur-Seine
03 25 39 84 22



Pierre VAN WYNSBERGHE « *La Gentilhomme* »
180 Route d'Auxerre
10120 St-André-les-Vergers
03 25 49 35 64



Benoit Michaud « *Le Rocher* »
35-37 rue Jules Lebocey
10000 Troyes
03.25.73.18.47



Julien DRAPIER « *Auberge de Sainte Maure* »
99 route de Méry
10150 Sainte Maure
03 25 76 90 41