

DRÔME PROVENÇALE *l'essentielle...*

➤ **Idée séjour**
2 Formules : Journée ou Séjour,
Entièrement modulable !

Truffes Noires

Attractions locales par excellence, les marchés aux Truffes de Richerenches et de Saint-Paul-Trois-Châteaux rythment l'hiver de décembre à mars et dévoilent le secret le mieux gardé de notre terroir : la Tuber Melanosporum, aussi surnommée le « Diamant Noir ». Méthode de conservation, échange de recettes et astuces, nos trufficulteurs passionnés regorgent de conseils à partager !

➤ Samedi autour de Richerenches

📍 Au cœur du village, visite guidée du **Marché aux Truffes de Richerenches**. Puis découverte libre de la truffe – son histoire, sa culture, son économie - au musée de la Truffe et du Vin, implanté dans une ancienne Commanderie Templière du XII^{ème} siècle.

🍴 Déjeuner au restaurant à Grignan

🌟 Au milieu des chênes truffiers, démonstration de cavage (récolte des truffes) par un trufficulteur et son chien chez un vigneron. Puis visite de la cave et dégustation au caveau des vins du domaine, accompagné de mets truffés.



💡 **Marché aux Truffes de Richerenches**

De décembre à mars, trufficulteurs, courtiers et gourmets se retrouvent le samedi matin pour le marché de Richerenches considéré comme l'un des plus importants marchés de truffe noire en France. Il se divise en un marché de détail, accompagnés de produits du terroir ou agricoles et un marché professionnel où les négociations et les transactions se déroulent directement au coffre de la voiture (discrétion de mise !).

Le marché aux Truffes de Richerenches c'est aussi des traditions : le Ban des Truffes qui marque l'ouverture de la saison des truffes, le 1^{er} samedi de décembre et la messe des Truffes, le 3^{ème} dimanche de janvier, pour la Saint-Antoine, patron des trufficulteurs. La messe est célébrée dans l'église de Richerenches où chacun apporte en offrande des truffes, qui seront ensuite pesées et vendues aux enchères.





➤ Dimanche à Saint-Paul-Trois-Châteaux

- 🏰 Visite accompagnée du **Marché aux truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux**, marché engagé dans une démarche qualité, avec dégustation de ravioles aux truffes. Puis visite guidée de la Maison de la Truffe et du Tricastin et dégustation des vins de l'appellation Grignan-les-Adhémar.
- 🍴 Repas truffé dans un restaurant engagé dans une charte qualité
- 🌟 Visite libre de la cité médiévale de Saint-Paul-Trois-Châteaux.

💡 **Marché aux Truffes de Saint-Paul-Trois-Châteaux**

Porté par l'Association des Trufficulteurs du Marché aux Truffes, ce marché est le premier marché français de vente de truffes au détail à destination du grand public. Une moyenne de 25 kilos de truffes est vendue tous les dimanches matins de 10h à 12h30, de mi-décembre à mars.

Chaque trufficulteur présent s'engage dans une charte permettant la traçabilité des truffes. Autre gage de qualité, une Commission de Contrôle canife, valide et catégorise chaque truffe mise en vente avant l'ouverture : achat de qualité garanti!



💡 **Saint-Paul-Trois-Châteaux, classée «Site Remarquable du Goût»**

Le label « Site remarquable du goût », attribué par les ministères chargés de la Culture, de l'Environnement, du Tourisme et de l'Agriculture, est une appellation aussi bien touristique que gastronomique. Il distingue les communes, lieux-dits ou établissements agroalimentaires traditionnels qui perpétuent une spécialité alimentaire régionale.

Riche d'un beau patrimoine historique, la cité médiévale de Saint-Paul-Trois-Châteaux est labellisée grâce aux « Truffières du Tricastin ».



INFOS ET RÉSERVATION

- 📞 Contacter Laura
- ☎ 04 75 98 93 38
- ✉ reservation@dromeprovencale.fr
- 🌐 www.dromeprovencale.fr

La capacité, le déjeuner, l'accompagnement et le circuit sont flexibles. Devis sur demande.



GROUPE :
8 à 12 personnes

FORMULE DÉJEUNER / DÎNER :
Entrée, plat, dessert, ¼ vin et café
Menu à base de produits locaux

HÉBERGEMENT :
Hébergement ★★ à ★★★★★
A proximité de Visan et Saint-Paul-Trois-Châteaux

PÉRIODE :
De décembre à début mars