

Quatre grandes tables truffées de bonnes choses !

En parallèle du 2^{ème} Marché aux Truffes de Troyes du samedi 4 décembre, quatre chefs de bonnes tables de l'Aube déclinent la truffe à toutes les sauces dans leurs maisons respectives. Recettes « vintage », recettes bourgeoises, mets de luxe revisités... chacun joue sa partition en y intégrant la « fée souterraine » agréablement et de façon surprenante. À cette saison, elle est à son zénith ! Les menus spécifiques proposés sont là pour vous faire découvrir sa saveur exceptionnelle. À saisir sans modération...



Auberge de Sainte-Maure
Julien Drapier
99 Route de Méry
10150 Sainte-Maure
03 25 76 90 41



Chez Daniel's
Daniel Phelizot
37 rue Molé
10000 Troyes
03 25 73 94 57



La Rosita Restaurant
Lionet Seret
20 rue de Villiers-aux-Choux
10400 Nogent-sur-Seine
03 25 39 84 22



Le Val Moret
Julien Lasserre
rue du Maréchal Leclerc
10110 Magnant
03 25 29 85 12

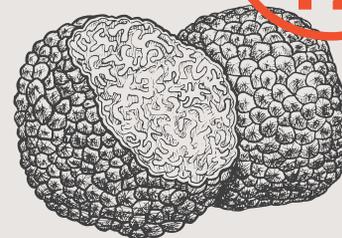
AATA
CFPPA de Crogny
Rue des Etangs - 10120 Les Loges-Margueron
truffes.aube@gmail.com / www.truffe-grand-est.com

Nos partenaires



Ne pas jeter sur la voie publique Crédits : illustration primo-piano

04
12



2^{ÈME} MARCHÉ AUX TRUFFES D'AUTOMNE

À TROYES

4 DÉCEMBRE 2021 - 9H À 14H

CELLIER ST PIERRE
(PLACE DE LA CATHÉDRALE)

VENTE
ANIMATIONS
RESTAURATION



RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK

UNE JOURNÉE À METTRE LE NEZ DEHORS !

Planche dégustation

Les assiettes élaborées par nos 4 restaurateurs partenaires sont l'occasion de tester les variations subtiles proposées par « l'odorante pépite ». Avec une coupe de champagne ou un verre de bon vin, suggéré par les experts du Cellier St-Pierre, c'est un vrai moment de partage, de plaisir et de convivialité qui vous attend.

• Tarif : 20€ - Possibilité d'emporter votre planche dégustation.

Conférences et exposants

Un des experts de la production de plants mycorhizés - pépinière Naudet - tient stand pour répondre aux interrogations des trufficulteurs et leur fournir le matériel végétal adéquat.

Aster Alba : l'association auboise riche de ses naturalistes et ses experts de la faune, de la flore et de la gestion des milieux naturels de Champagne-Ardenne défend l'intérêt de préserver la biodiversité

Croqueurs de Pommes : son animateur, Marc Petitprez, disserte sur le thème « le climat pour les nuls ; pourquoi ça change beaucoup ? L'atmosphère fait la météo, l'océan fait le climat, d'où viennent les changements en cours ? »

La truffe à table : cuisinier-charcutier-traiteur, Yves Schweitzer met son sel et sa rigueur dans de magnifiques plats gustatifs associant la truffe. Son livre « Les truffes d'automne » compile plus d'une centaine de recettes

Association Géologique Auboise : il y a 150 millions d'années, l'Europe est un archipel placé sous des latitudes tropicales. Notre sol en garde encore les stigmates. Claude Colleté aborde ainsi l'héritage de cette mer disparue

• Toutes les animations et rencontres sont gratuites.

Atelier culinaire mets truffés & champagne

Vous avez envie de découvrir la truffe au bout d'une fourchette ?

Un chef et des apprentis de la section hôtellerie du Lycée Edouard Herriot Sainte-Savine sont là pour illustrer l'art et la manière d'accompagner agréablement le diamant noir en accord avec des Champagnes d'exception.

• Sur réservation (payant) : par tél. 07 86 95 89 15 ou en ligne sur my.weezevent.com/atelier-culinaire-mets-truffes-et-champagne



La truffe d'automne, un produit d'exception

Produit d'exception qui fait la fierté des Auboisiens, la truffe d'automne est en phase de (re)devenir un des éléments phare de la gastronomie du Grand Est.

En 1889, le potentiel truffier de l'Aube était estimé à 6 000 kg/an par l'éminent botaniste Chatin. Ce 2^{ème} marché aux Truffes d'Automne vous propose de les découvrir. Vous y trouverez plusieurs types de truffes du genre *Tuber*.

TUBER UNCINATUM

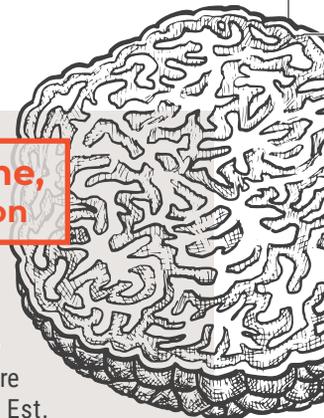
C'est la truffe grise, la truffe de Bourgogne. Elle pousse dans les friches, les anciens vergers, les pâtures, les clairières ; sous les chênes, les charmes, les hêtres. À maturité, de septembre à décembre, de couleur brun foncé à chocolat, elle montre des veines blanches ramifiées. Son parfum profond de sous-bois et son goût intense de noisette font sa réputation et sa qualité.

TUBER MESENTERICUM

La méésentérique, appelée aussi truffe de Meuse, apprécie les sols riches en calcaire. Récoltée de l'automne à la fin de l'hiver, elle offre un gléba marron foncé à chocolat et une structure de veines blanches formant un labyrinthe. Son odeur très intense, phénolique, varie selon les conditions du milieu.

TUBER MELANOSPORUM

Appréciant les formations sédimentaires variées, dont les calcaires crayeux du Crétacé disponibles en Champagne, le diamant noir s'habille volontiers de brun violacé ou de noir pourpre. Ses veines blanches nombreuses, fines et filiformes sont bien marquées et ramifiées. Son odeur très intense de musc, d'humus, de noisette et de terre lui procure une saveur très intense et typique avec des notes épicées.



Jeu quiz

Parce que sur le terrain, la truffe s'avère être aussi un jeu de piste associant le chien et le caveur, un quiz tombola vous est proposé sur le thème (pochon de truffe, assiette truffée, livre, doudoune...).