

21  
22  
JANV  
2023

ENTRÉE LIBRE

Programme



5<sup>e</sup> édition

# Truffe

une planète à déguster

**Champ de Mars**

Vente  
de truffes

Marché des  
produits du terroir

Ateliers  
gastronomiques

Restauration

Animations



Le plus souvent d'un noir intense, mais parfois blanche, invisible et secrète, dénommée *Tuber melanosporum* par

les savants qui connaissent encore leur Latin, la Truffe est pour la 5<sup>e</sup> fois au rendez-vous cet hiver à Valence. Parmi les nouveautés, notons la présence de 9 chefs au lieu de 6 et puis surtout l'arrivée des *Truffatou* pour se restaurer plus facilement avec le retour des dégustations ! Le tout à un prix modeste et abordable pour de petites quantités nécessaires.

Un week-end merveilleux et d'un genre unique, à la fois déambulation festive, pédagogie de la gourmandise, durant lequel vous aurez le plaisir d'être à la fois initiés, baladés, instruits au contact de l'ensemble des acteurs locaux et des chefs prestigieux présents, dont Glenn Viel, trois étoiles au restaurant l'Oustau de Baumannière et parrain de cette nouvelle édition, où plus que jamais, la truffe sera accessible à tous !

Nicolas Daragon  
Maire de Valence  
Vice-président de la Région

### Truffatou, un ticket pour de multiples dégustations

Les tickets Truffatou vous permettent de déguster la truffe facilement : omelette, ravioles, toasts de beurre truffés....

Pour 12 euros, obtenez un carnet de 6 tickets Truffatou. En vente, samedi et dimanche, de 9 h à 17 h, sous le chapiteau.

## ENTRÉE LIBRE

# Sous le chapiteau Champ de Mars



### SAMEDI

▲ 9 h

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h > 17 h

Stands : découverte des truffes avec l'Inra de Nancy  
Espace animations pour les enfants

▲ 10 h > 18 h

Restauration (produits à base de truffes)

▲ 14 h **Démonstration gastronomique**

Baptiste Poinot, restaurant Flaveurs, Valence  
et Masashi Ijichi, restaurant La Cache, Valence

▲ 15 h 15 **Démonstration gastronomique**

Olivier Samin, restaurant Le Carré d'Alethius  
Charmes-sur-Rhône

▲ 16 h 30 **Démonstration gastronomique**

Christophe Beucher, restaurant Ôde marine,  
Bourg-de-Péage

### DIMANCHE

▲ 9 h

Contrôle qualité des truffes

▲ 9 h 30 > 17 h

Stands : découverte des truffes avec l'Inra de Nancy  
Espace animations pour les enfants

▲ 10 h > 17 h

Restauration (produits à base de truffes)

▲ 10 h **Démonstration gastronomique**

David Bourne, Bourne Traiteur, Valence

▲ 11 h 30 **Démonstration gastronomique**

Sevag Agop, restaurant l'Agopé, Valence

▲ 13 h 40

Conférence *Les accords mets/vins* par l'Université  
du vin de Suze-la-Rousse

▲ 14 h **Démonstration gastronomique**

Thierry Chalancon, restaurant L'Oiseau sur sa branche,  
Saoû

### ▲ 15 h 15 Démonstration gastronomique

Claude Brioude,  
restaurant Cuisine Claude Brioude, Meyras

### ▲ 16 h 15 Démonstration gastronomique

Richard Rocle,  
restaurant L'Auberge de Montfleury, S'-Germain

## Au champ

### Champ de Mars

#### SAMEDI ET DIMANCHE

##### ▲ 9 h > 18 h

Marché des produits du terroir

##### ▲ 9 h > 17 h

Vente de truffes par les trufficulteurs  
et de kits d'omelette et de beurre truffés

##### ▲ 11 h et 15 h

Démonstration de chiens truffiers

---

## 9 grands Chefs pour sublimer la truffe



**Masashi Ijichi,**  
restaurant **La Cachette**  
(1 étoile au guide Michelin)

Valence  
*Le Chef valentinois propose  
une cuisine inventive, fine et  
délicate qui mêle le terroir  
drômois à l'esprit d'Asie.*



**Baptiste Poinot,**  
restaurant **Flaveurs**  
(1 étoile au guide Michelin)

Valence  
*La cuisine du Chef, sensible,  
créative et gourmande  
sublime les produits  
de notre territoire.*



**Olivier Samin,**  
restaurant **Le Carré d'Alethius**  
(1 étoile au guide Michelin)

Charmes-sur-Rhône  
*Une sensibilité au service  
d'une cuisine créative,  
franche et gourmande.*



**Christophe Beucher,**  
restaurant **Ode marine**  
Bourg-de-Péage

*Fruit de ses expériences  
en France et au Japon,  
la cuisine du Chef est  
créative et passionnée.*



**David Bourne,**  
restaurant **Bourne traiteur**  
(Vice-champion  
du monde de traiteur)

Valence  
*Une cuisine de cœur et  
du « fait maison » pour mettre  
en avant les produits du terroir.*



**Sevag Agop,**  
restaurant **L'Agopé**  
Valence

*Un chef engagé pour le goût  
et les beaux produits qui nous fait  
découvrir de nouvelles saveurs.*



**Thierry Chalancon,**  
restaurant **L'Oiseau  
sur sa branche**  
Saoû

*Défenseur de la cuisine  
traditionnelle, le Chef  
propose une cuisine qui  
sublime le terroir drômois.*



**Claude Brioude,**  
restaurant **Brioude**  
Meyras

*Faisant la part belle au végétal  
et aux produits bio, la cuisine  
du Chef est également nourrie  
d'influences japonaises.*



**Richard Rocle,**  
restaurant **L'Auberge  
de Montfleury**  
(1 étoile au guide Michelin)

S'-Germain  
*Le Chef met en valeur les produits  
locaux dans sa cuisine raffinée,  
généreuse et conviviale.*

## Les exposants du marché des produits du terroir et des vins

### Producteurs locaux

- Ail Shake (Crest)
- Diois Salaison (Montlaur-en-Diois)
- Huilerie Richard (Montoison)
- Nougat de Montségur (Montségur-sur-Lauzon)
- Ravioles de la Mère Maury (Romans-sur-Isère)
- Escargots de Montvendre (Montvendre)
- Distillerie des 4 vallées, produits à base de lavande (Chamaloc)
- L'Instant miel (Châteauneuf-sur-Isère)
- Maison de la défarde (Crest)
- Boucherie Bornes, viande de salers (Trizac, Cantal)
- Caldayroux, fromages et viande de salers (Quezac, Cantal)
- Distillerie Couderc, liqueur d'Auvergne (Aurillac, Cantal)
- Torrefacteur Neisa Cafés Art et Saveurs (Perrex, Ain)
- Crêpes sucrées bio d'Aurélié Prampart (Die)
- Lo Boustcho, gâteaux à la châtaigne (Aubenas, Ardèche)
- La Cantonade, saveurs provençales à base d'olive (Gueirens, Ain)
- Cosmétique et savons Annessence (Corconne, Gard)
- Les délices de Julie, macarons à la truffe et sucrés/salés (Mauves, Ardèche)
- La Saccaratoise, conserves ardéchoises (Éclassan, Ardèche)

### Viticulteurs

- Cave de Tain (Tain-l'Hermitage)
- Domaine de Montine (Grignan)
- Domaine Serre des vignes (La Roche-Saint-Secret)
- Domaine Lombard (Livron-sur-Drôme)
- Domaine Gris des Bauries (Taulignan)
- Domaine de Magord (Barsac)
- Caveau Saint-Jean (Valréas, Vaucluse)
- Domaine Mayoussier (Auberives-en-Royans, Isère)
- Domaine Amira (Allex)
- Coctum (Valence)

### Pépinieristes

- Agritruffe (Saint-Maixant, Gironde)
- Pépinières Robin (Saint-Laurent-du-Cros, Hautes-Alpes)
- Pépinières Tenoux (Valdoule, Hautes-Alpes)



© Virginie Drevsian

**Glenn Viel, chef 3 étoiles du restaurant l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence et membre du jury de l'émission *Top Chef* sur M6 est le parrain prestigieux de cet événement.**

**Pour poursuivre la découverte du diamant noir, les restaurateurs valentinois s'associent à l'événement en proposant des plats à base de truffe noire. Retrouvez la liste des restaurants participants sur [valence.fr](http://valence.fr)**



### Un événement éco-responsable

Les ambassadeurs du développement durable seront présents samedi : jeu-concours, conseils sur le tri des déchets...

