



« La Truffe est le Diamant de la cuisine » Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Chères et chers amis,

Adeline, Dame de la Chaîne et chargée de missions de notre Bailliage, nous emmène au cœur du département de la Drôme à la découverte de la truffe.

De sa culture à sa recherche avec les chiens truffiers, de sa découverte à sa préparation, de sa coupe à sa transformation en produits solides et liquides.

Pour les fins gourmets, que seraient certains mets sans un accompagnement à base de Truffe ?

Ce voyage truffier est organisé par le bureau du Bailliage Provincial Rhône-Alpes-Auvergne.

Vive la Chaîne !

Jean-Marc FAURE

Bailli Provincial

David PAILLASSON

Conseiller culinaire

Adeline MARQUES-VIDAL

Chargée de missions

Corinne URRACA

Chancelière

Dominique GIRARD

Conseiller gastronomique

Stéphanie LAVARDA

Chargée de missions

Bailliage Provincial Rhône-Alpes-Auvergne

Lieu-dit Chantemerle 69670 VAUGNERAY-Lyon

Fixe : 09.75.43.30.53 GSM : 06.14.54.45.01 Fax : 08.26.69.67.67

Email : jeanmarcfaure@elitegroupe.eu

Site : www.chainedesrotisseurs.com



1850 : 1ere génération
Joseph-Pierre Ayme

Les premiers truffiers

Le saviez-vous ?

La production de truffe française se fait à 80% dans le sud-est (Drôme, Vaucluse, Hautes-Alpes et Var).

AYME TRUFFE : 4 générations de trufficulteurs.

Dans les années 1800, la culture de la vigne était particulièrement développée sur les coteaux du Tricastin, lorsqu'une invasion phylloxérique détruisit une grande partie des cépages.

C'est à cette époque que Joseph-Pierre Ayme décida de planter ses premiers chênes truffiers. En 1850, il commence à récolter le tuber melanosporum.

Fort de cette expérience réussie, la commercialisation des plants truffiers vit le jour.





Qu'est-ce qu'une truffe :

Le petit Larousse" nous donne cette définition : champignon noir entièrement souterrain, excellent comestible, vivant en symbiose avec les racines d'un arbre hôte".



Tuber en latin, Hydnon en grec désignent une seule et même chose : tous les champignons souterrains c'est à dire les Truffes.

Un arbre, un climat et un terrain ... :

Pour pouvoir naître, vivre et se développer correctement, la Truffe a 3 exigences : un arbre hôte, un terrain tout à fait particulier et un climat bien précis. La truffe aime les hivers froids mais sans fortes gelées, les printemps doux et humides et les étés secs et chauds pourvu que les pluies en juillet et août favorisent son développement. Précipitation, température et lumière sont des éléments fondamentaux pour l'épanouissement de la truffe. Le climat joue un rôle prédominant dans la régularité et, plus encore dans la qualité de la production des truffes. D'une manière générale, il faut à la truffe un climat méditerranéen, sans gel dur l'hiver, avec des étés entrecoupés d'orages.

Les différentes espèces de truffes :

Il existe en Europe, 32 espèces de truffes, mais la plupart n'existent qu'en quantité négligeable et n'ont aucune qualité gastronomique. Des truffes récoltées en France, seules la Tuber Melanosporum et la Tuber Brumale ont droit à l'appellation truffe (selon la législation).

Le terme "cavage" vient du verbe "caver" (=creuser, faire un trou) donc ici cela veut dire chercher des truffes avec un chien.

Sur le domaine nous cavons avec des labradors : Aria née le 18.03.2005, et Ebel née le 19.06.2009. Mais aussi avec d'autres chiens comme Cerise (une Jack Russel née le 11.02.2007), Ély (une Parson Russel née le 05.02.2009).



Truffe Ayme, la délicieuse truffe de France Visite du Domaine de "Bramarel"

Gilles Ayme vous emmène à la découverte
du "diamant noir"

Le domaine de BRAMAREL c'est :

- ▶ 11 hectares de truffières plantés de 30 à 40 ans (chênes plantés par le grand-père), dont une d'expérimentation avec différentes essences d'arbres truffiers (noisetiers, cistes, conifères,...),
- ▶ 4 hectares de jeunes truffières (plantés en 2003/2005).
- ▶ 1/2 hectare de pépinières de plants d'arbres à "vocation truffière".

Une route d'accès décorée de lavandes et de chênes truffiers...

Un domaine où accueil et simplicité sont de rigueur...

Une maison imprégnée de parfum de la truffe...
Des souvenirs inoubliables....



Programme / Samedi 12 mars 2016

- | | |
|-------|---|
| 10h15 | Rendez-vous à Richerenches devant le Restaurant l'Escapade 247 Avenue de la Rabasse 84600 Richerenches. |
| 10h30 | Visite du Marché aux Truffes de Richerenches par Sylvie Guide à la Distillerie de Provence. |
| 11h45 | Apéritif « Truffé » présenté par Brigitte, dont les produits sont commercialisés au sein de son enseigne Lou Rabasso. |
| 12h30 | Tous les palais seront en éveil ! Déjeuner au Restaurant l'Escapade auprès de Nicolas Pailhes et Sandrine Castets. |
| 14h15 | Départ pour Grignan Direction Le Domaine de Bramarel. |
| 14h45 | Nous allons comprendre comment tout ceci peut se faire : découverte des truffières, du talent des chiens indispensables, secret sur l'histoire de la truffe et de sa culture. |
| 16h30 | Retour. |

Dress code :

- * Tenue vestimentaire « chic » décontractée.
- * Port des insignes (ruban non obligatoire).
- * Prévoir une tenue chaude.
- * Précautions : il n'y a pas de distributeur de billets à Richerenches.

Le marché de Richerenches



Richerenches, village médiéval, est l'une des quatre communes qui forment l'Enclave des Papes de la Drôme Provençale.

La Truffe noire ou tuber melanosporum, tient une place importante dans l'économie de la commune. Son commerce, avant les années 1920, se pratiquait par courtage. Le Conseil Municipal fonda un marché hebdomadaire le samedi afin de régulariser ces transactions.

Il s'agit du plus important marché aux Truffes d'Europe.

L'ouverture officielle du marché aux truffes débute en novembre (le samedi qui suit le 15/11) et se poursuit jusqu'à mi-mars. Tous les samedis matins, de 9h30 à 13h00. Courtiers, trufficulteurs, touristes et curieux se retrouvent sur l'avenue de la Rabasse et le Cours du Mistral. Les conversations tournent autour d'un seul sujet : La truffe. Après avoir fixé le cours, les transactions peuvent commencer. Vers 13h00, la rue se vide tandis que le parfum de la truffe continue à planer dans le village. Sur ce marché sont vendues des truffes au détail et en gros et un marché de produits du terroir se déroule en parallèle.

Grâce à sa production et son marché, Richerenches a été classé site remarquable du goût et déclaré « Capitale de la Truffe de Qualité » par le Conseil National des arts culinaires.





L'escapade



Créé en 2007 par Jeanot et Nicolas Pailhes, père et fils, le restaurant "L'Escapade" se situe à Richerenches dans l'Enclave des Papes, près de Grignan, à mi-chemin entre Valence et Avignon. Jeanot Pailhes, le papa, a ouvert son premier restaurant en 1974. Michel Rostang et feu André Chabert sont des amis rencontrés sur les bancs de l'école hôtelière de Nice, dont ils sortirent tous les trois, diplômés du BTH cuisine en 1967.

Défenseur du terroir, Chevalier du mérite agricole, Membre de la Confrérie de la truffe de Richerenches et de la Confrérie de l'ail de la Drôme, célèbre autant par son franc-parlé, que par sa cuisine directe, ses assaisonnements, sa tapenade et bien-sûr ses pieds et paquets qui lui apportent les éloges de nombreux critiques gastronomiques dont Jean Claude Ribaut qui devint son ami par la suite.

Nicolas Pailhes, 42 ans, reprend l'affaire en 2013 après avoir aidé Papa à la création du restaurant, et découvert la magie de la truffe de Richerenches. Diplômé des écoles hôtelières de Nice et de Paris.

Sa cuisine à L'Escapade reflète ses rencontres avec les amis éleveurs, paysans, trufficulteurs, et vignerons avec qui il aime collaborer et parfois organiser des dégustations au sein même du restaurant.

Apéritif

- ◆ Toast foie gras à la truffe
- ◆ Carpaccio radis noir à l'oli de Rabasse er frmage frais
- ◆ Tartinades des 3 compotées
- ◆ Toasts moutarde filet de magret
- ◆ Tiramisu truffe



Menu

Petite Brouillade aux truffes de Richerenches



Fricassée de poulet fermier aux truffes



Brie truffé



Pomme Pink Lady, amandes et soufflé glacé aux truffes



Café



Sélection "Découverte" de l'Escapade de vins





LA TRUFFE DANS TOUS SES ETATS

Samedi 12 mars 2016

DROME - GRIGNAN

Inscription / Date limite : le vendredi 29 février 2016

Evènement réservé aux membres de la Chaîne de France et leurs amis

Nombre de places disponibles : 30

Les inscriptions ne seront validées qu'à réception du paiement correspondant et les réservations se feront dans l'ordre d'arrivée et dans les limites des places disponibles.

Vous pouvez envoyer ce bulletin par courrier ou par e-mail à : Chaîne des Rôtisseurs - Jean-Marc FAURE - Bailli Provincial - Lieu-dit Chantemerle - 69670 VAUGNERAY - jeanmarcfaure@elitegroupe.eu. Aucune annulation ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel.

Madame / NOM Prénom N° membre Non membre

Monsieur / NOM Prénom N° membre Non membre

Adresse Code postal Ville

Courriel@..... Téléphone

Dates	Evènement	Prix par personne €		Nbre de participant(s)	Total €
		Membre	Non membre		
Samedi 12 mars 2016	La truffe dans tous ses états	95 €	125 €		
Frais de dossier			20 €		20 €
MONTANT TOTAL					€

Options de paiement /

◆ **CHÈQUE** en euros, payable en France uniquement à l'ordre de /
CHEQUE in euros, payable only in France to:
Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage Provincial Rhône-Alpes-Auvergne
Lieu-Dit Chantemerle - 69670 VAUGNERAY

PREFEREZ :

◆ **VIREMENT BANCAIRE ÉLECTRONIQUE**, nos coordonnées sont les suivantes /
ELECTRONIC BANK TRANSFER, Banking details are as follows:

BANQUE : CREDIT MUTUEL

Code banque / Bank Identification Number: 10278

Code Guichet / Branch Number: 07330

Numéro de Compte / Account Number: 00020470501

Clé RIB / Bank Security Code: 86

IBAN / International Bank Identification Code: FR76 1027 8073 3000 0204 7050 186

BIC / BIC Code: CMCIFR2A

Bénéficiez d'un avantage préférentiel membre :

Inscription à deux évènements du Bailliage sur l'année =
-5% sur le 3ème évènement

Inscription à trois évènements du Bailliage sur l'année =
-8% sur le 4ème évènement

Inscription à quatre évènements du Bailliage sur l'année =
-12% sur le 5ème évènement

Inscription à cinq évènements du Bailliage sur l'année =
-15% sur le 6ème évènement



Partenariat /

Cette journée de découverte de la truffe et de son monde plongé au cœur de la Drôme n'aurait pu se faire sans le concours très remarqué de :



Brigitte la passion !

« L'Apéritif apporte à la fois l'arôme unique et le goût sauvage de la truffe du terroir à vos plats. Il peut être dégusté avec du foie gras, des coquilles St-Jacques, du carpaccio de saumon, du risotto, avec des fromages persillés tels que le bleu d'Auvergne ou le Roquefort.

Vous pouvez l'utiliser avec parcimonie dans les soupes à base de champignons sauvages ou de légumes. Gâteau au chocolat, crème anglaise, crème brûlée, tarte aux pommes, glace au chocolat, au marron ou à la vanille s'en accommodent également très bien.

Lou Rabasso parfumer vos plats originaux comme les pâtes, le riz, la purée ou encore l'omelette avec un goût similaire à celui de la truffe. En cuisine, il peut aussi être utilisé pour déglacer des plats et amplifier la saveur de sauces etc...

Lou Rabasso prend une toute autre dimension lorsqu'on le mélange à du Champagne, un blanc pétillant, un Crémant, ou un St-Péray brut. À la place d'une crème de cassis ou de framboise, dosé de même façon, vous dégusterez alors un inoubliable apéritif truffé.

Où le parfum de la truffe pétille à travers les bulles de Champagne. Il peut tout aussi se mélanger avec un Porto ou Martini Blanc. Une parfaite façon d'avoir le goût de la truffe noire toujours disponible, un must pour les gourmets et un cadeau parfait en toute occasion »



Quant à la surprise qui vous attendra ...

Idéalement implantée en Provence depuis 1930, PLANTIN sert aujourd'hui les meilleures tables en Truffes et en champignons sylvestres dans le monde entier. Passionnés par l'univers de la truffe, Christopher Poron et Nicolas Rouhier, les dirigeants, cultivent avec rigueur le savoir-faire nécessaire pour conquérir les variétés les plus nobles telles que la "Tuber melanosporum".





Actualité du Bailliage

Calendrier des évènements

Le lundi 13 Mai 2016

C&S
Chef & Sommelier

Sommet des
Chefs et
Sommelier

Chonas-l'Ambellan
(Isère)

Les sommeliers transmettent leurs savoirs aux chefs

Du 1^{er} au 3 juillet 2016

Gala / chapitre
des Montagnes

Megève
(Haute-Savoie)

La gastronomie Alpine avec nos amis du bailliage Suisse

Du 5 au 9 septembre 2016

Saveurs du
Monde

Danemark,
Norvège et Suède

La gastronomie scandinave avec des produits d'exception

Les 13 et 14 octobre 2016

Les enfants, le
goût et la
néophobie

Lyon
(Rhône)

Les chefs au service de la découverte des goûts

Les 6 et 7 novembre 2016

Plateau de
volcans et de
fromages

Ambert
(Puy-de-Dôme)

De la vache au fromage Auvergnat avec l'accord des vins

Du 9 au 11 décembre 2016

Gala / Chapitre
des Lumières

Lyon
(Rhône)

Une féerie de lumières, des monuments à la table

N'OUBLIEZ PAS ! Bénéficiez d'un avantage préférentiel membre :

Inscription à deux évènements du Bailliage sur l'année

= -5% sur le 3ème évènement

Inscription à trois évènements du Bailliage sur l'année

= -8% sur le 4ème évènement

Inscription à quatre évènements du Bailliage sur l'année

= -12% sur le 5ème évènement

Inscription à cinq évènements du Bailliage sur l'année

= -15% sur le 6ème évènement