

# Dossier de Presse

## « Semaine de la truffe d'été d'Aups »

Du 23 juin au 1er Juillet 2018



La commune d'**AUPS** vous présente :



### Le Festival du Rosé Et de la Truffe d'Eté\*



\*Tuber Aestivum  
à partir de 17h

## Samedi 30 Juin 2018

**DÉGUSTATION DES VINS**  
Achat du verre 5 € permettant une dégustation illimitée (+ 1 ticket de tombola offert)

**ATELIERS CULINAIRES - DEGUSTATIONS**  
**MARCHÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Animés par le syndicat des trufficulteurs varois et les chefs du label « Maison de la Truffe » - Tombola « truffe d'été » - Démonstration de cavage  
Menus à la truffe d'été proposés par les chefs du label  
Renseignements Maison de la Truffe d'Aups et du Verdon : 06.32.44.65.13.

**REPAS ORGANISÉ SUR LA PLACE - 15 €**  
Par « La Truffe Traiteur » ( Vente de tickets au Restaurant « La Truffe » ) :  
Poulet aux olives à la provençale – chèvre frais et figon confit – salade de fruits )  
Informations au : 04.94.67.02.41 / 06.87.13.41.57 - PLACES LIMITEES !

Mais aussi snacks et Restaurants présents dans le village (réservation conseillée).

**DÉFILÉ DE MAJORETTES MASCULINES** **SOIRÉE DJ**

« Les Carnoulettes » « Apocalypse Party Tour »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



# SOMMAIRE

## Présentation de l'évènement « Semaine de la Truffe d'été d'Aups et du Verdon »

- Un millésime 2018 résolument gourmand
- Les animations de la semaine
- La Truffe d'été à Aups
- Memento autour de la La Truffe d'été :
  - Quésaco ?
  - La Tuber Aestivum en cuisine : simplicité et fraîcheur
  - Autre atout : son prix !

## La Maison de la Truffe d'Aups et du Verdon

- Un site dédié au truffotourisme
- Les nouveautés 2018
- Contacts



# « Semaine de la truffe d'été d'Aups et du Verdon - Millésime 2018 »

## Une semaine pour découvrir, déguster et cuisiner la Truffe d'été d'Aups

En partenariat avec le Syndicat des trufficulteurs Varois, la Commune d'Aups, la Maison de la Truffe relance du samedi 23 juin au dimanche 1<sup>er</sup> juillet 2018, pour une seconde édition sa « Semaine de découverte autour de la truffe d'été d'Aups ».

L'édition se veut résolument gourmande et pédagogique en proposant sur la semaine : menus à la truffe d'été, atelier culinaire, journées découvertes dédiés à la « Tuber Aestivum » ou « Truffe de la St Jean », sa cuisine et ses alliances en gastronomie (Cf. Programmation)

## Un millésime 2018 aux couleurs du « Rosé »

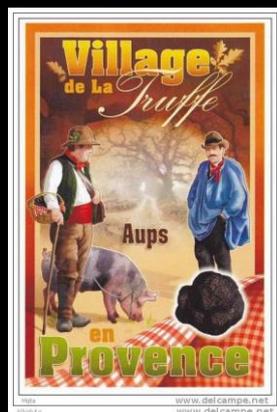


Pour cette 2<sup>ème</sup> édition, la part belle est faite à un autre produit de terroir emblématique, le Rosé, avec la tenue en nocturne le 30 juin du « Festival du rosé et de la truffe d'été ».

Le pari est simple : faire découvrir au grand public les qualités, vertus de la tuber Aestivum, la simplicité de sa cuisine et valoriser ses alliances en gastronomie avec les vins rosés des domaines viticoles locaux.

Pour l'occasion, les publics retrouveront en gratuité pas moins de 15 domaines viticoles et une dizaine de stands dédiés à la truffe d'été animés par les trufficulteurs varois et les restaurateurs partenaires de la maison de la truffe. Attablés sous les platanes, les visiteurs pourront de même se restaurer sur place avec l'organisation d'un repas à 15 € (Sur réservation)

## La Truffe d'été à Aups



Autour d'Aups, capitale varoise du diamant noir, la truffe est une passion familiale et une tradition.

Principal bassin de production du Var et unique marché au détail du département, les chefs locaux ; Morgan Barra de Majastre, Sebastian Gaillard de la Truffe, Claude Archier du Provençal, Franck Meissel du Grand Hôtel et Patrick Flayols de la Bastide du Calalou ; se sont emparés du produit et le revisitent pour le faire connaître et lui donner enfin ses lettres de noblesses.

Approvisionnés en frais par le marché à la truffe d'été qui se tient tous les mercredi matin sur Aups, ils proposent dès la mi-juin jusqu'à la fin août des menus entièrement dédiés à la découverte de cette variété. Pour cette saison 2018, l'ouverture du marché à la truffe d'été est programmée le mercredi 13 Juin



# Programmation

## Samedi 23 juin

**JOURNÉE DÉCOUVERTE**  
*Truffe et Lavande du Verdon*



**DATES**  
Le samedi 23 juin

**TARIF**  
Adultes : 45 €/pers  
Enfants (4-14 ans) : 15€ /pers  
Min : 15 Pers / Max : 25 Pers

**MATINÉE : VISITE GOURMANDE DE LA MAISON DE LA TRUFFE (AUPS)**  
- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups  
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

**MIDI : MENU SAVEUR TRUFFE À L'HÔTEL-RESTAURANT\*\*\*\* « LA BASTIDE DU CALALOU » (Moissac-Bellevue), comprenant :**  
- Entrée de saison / plat à la truffe d'été (*Tuber Aestivum*) / dessert / 2 verres de vin/ café

**APM : VISITE DE L'EXPLOITATION « LAVANDES ANGELVIN » (Valensole)**  
- Promenade sur les champs de lavande : présentation de l'exploitation  
- Visite de la distillerie : explications sur la culture, la récolte, la distillation

MAISON TRUFFE  
Réservation au 06.32.44.65.13  
laurent.pericat@wanadoo.fr  
www.maisondelatruffe-verdon.fr

## Journée découverte « Truffe d'été et Lavandes du Verdon »

**Matinée : Visite gourmande de la Maison de la Truffe (Aups)**  
- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups  
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

**Midi : Menu Saveur Truffe à l'Hôtel-Restaurant\*\*\*\* « La Bastide du Calalou » (Moissac-Bellevue), comprenant :**  
- Entrée de saison / plat à la truffe d'été (*Tuber Aestivum*) / dessert / 2 verres de vin/ café

**APM : Visite de l'exploitation « Lavandes Angelvin » (Valensole)**  
- Découverte des champs de lavande : présentation de l'exploitation  
- Visite de la distillerie : explications sur la culture, la récolte..

**Tarif : 45 € (Adultes) – 15 € (Enfants)**

## Mercredi 27 juin

**ATELIER CULINAIRE**  
*Semaine de la Truffe d'été*



**DATES**  
Le mercredi 27 juin

**TARIF**  
Adultes : 15 €/pers  
Enfants (4-14 ans) : 5 € /pers  
Max : 20 Pers

**9H30-10H30 : VISITE GOURMANDE DE LA MAISON DE LA TRUFFE (AUPS)**  
- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups  
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

**10H30-11H30 : ATELIER CULINAIRE / DÉGUSTATION**  
- Préparation de 4 recettes autour de la truffe d'été  
- Dégustation de 3 vins d'un domaine viticole du verdon

MAISON TRUFFE  
Réservation au 06.32.44.65.13  
laurent.pericat@wanadoo.fr  
www.maisondelatruffe-verdon.fr

## Marché à la Truffe d'été et atelier culinaire

**9H30-10h30 : Visite commentée de la Maison de la truffe**  
- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups

**10H30-11H30 : Atelier culinaire/dégustation de vin animés par le Chef Claude Archier du restaurant le Provençal (Aups)**

- Préparation de 4 recettes autour de la truffe d'été
- Dégustation de 3 vins d'un domaine viticole du verdon

**Tarif : 15 € (Adultes) – 5 € (Enfants)**



## Samedi 30 Juin

La commune d'AUPS vous présente :

# Le Festival du Rosé Et de la Truffe d'Été\*

à partir de 17h

## Samedi 30 Juin 2018

**DÉGUSTATION DES VINS**  
Achat du verre 5 € permettant une dégustation illimitée (à côté de tombola offerte)

**ATELIERS CULINAIRES - DÉGUSTATIONS**  
**MARCHÉS À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Animés par le syndicat des trufficulteurs verdois et les chefs du label « Maison de la Truffe » - Tombola « truffe d'été » - Démonstration de cavage  
Menus à la truffe d'été proposés par les chefs du label  
Renseignements Maison de la Truffe d'Aups et du Verdon : 06.32.44.65.13

**REPAS ORGANISÉ SUR LA PLACE - 15 €**  
Par « La Truffe Traiteur » (Vente de tickets au Restaurant « La Truffe ») :  
Poulet aux olives à la provençale - chèvre frais et figon confit - salade de fruits  
Informations au : 04.94.67.02.41 / 06.87.13.41.57 - PLACES LIMITÉES !

Mais aussi snacks et Restaurants présents dans le village (réservation conseillée)

**DÉFILÉ DE MAJORETTES MASCULINES SOIRÉE DJ**  
« Les Carnoulettes » « Apocalypse Party Tour »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

## Festival du Rosé et de la Truffe d'été

( A partir de 17H30 )

- 15 domaines viticoles en dégustation gratuite (Verre à 5 €)
- Marché de dégustation à la truffe d'été et aux saveurs du Verdon (Gratuit)
- Paroles de trufficulteurs (Causerie en plein air autour du métier de trufficulteurs)
- Démonstrations de cavage au chien et cochon
- Ateliers culinaires autour de recettes à la truffe d'été assurés par les restaurateurs partenaires de la Maison de la Truffe d'Aups
- Menus à la truffe d'été
- Repas provençal organisé sur la place (15 €- Sur réservation)
- Animation musicale et défilé de majorettes Masculines « Les Carnoulettes »

## Dimanche 1<sup>er</sup> juillet

### JOURNÉE DÉCOUVERTE

« Spécial: Semaine de la truffe d'été »



**DATES**  
Dimanche 1er Juillet

**TARIF**  
Adultes : 39 €  
Enfants (-14 ans) : 19 €  
Min:15 pers / Max:25 Pers

**MATINÉE :** Matinée : Visite gourmande de la Maison de la Truffe (Aups)  
- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups  
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

**MIDI : DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) (Aups), comprenant :**  
- Restauration autour d'une entrée de saison / un plat à la truffe d'été / un dessert / 2 verres de vin/ café chez un restaurateur du label « Maison de la truffe »

**APM :** Balade guidée « Découverte des truffières du Lac de Sainte Croix » (Les Salles sur Verdon)  
- Arrivée à la Maison des lacs des Salles-sur-Verdon  
- Balade commentée autour du patrimoine agricole du lac de Ste Croix

Réservation au 06.32.44.65.13  
laurent.pericat@wanadoo.fr

## Journée découverte

### « Dans les truffières du Lac de Ste Croix »

#### **Matinée : Visite gourmande de la Maison de la Truffe (Aups)**

- Visite guidée des 200 m<sup>2</sup> de la Maison de la Truffe d'Aups
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

#### **Midi : Découverte gastronomique de la truffe d'été (Tuber Aestivum) (Aups), comprenant :**

- Restauration autour d'une entrée de saison / un plat à la truffe d'été / un dessert / 2 verres de vin/ café chez un restaurateur du label « Maison de la truffe »

#### **APM : Balade guidée « Découverte des truffières du Lac de Sainte Croix » (Les Salles sur Verdon)**

- Arrivée à la Maison des lacs des Salles-sur-Verdon
- Balade commentée autour du patrimoine agricole du lac

**Tarif : 39 € (Adultes) – 19 € (Enfants)**



## A retrouver chez les restaurateurs partenaires de la Maison de la Truffe du 23 juin au 1<sup>er</sup> juillet...

- Menu spécial « Truffe d'été »
- Apéritif à la truffe d'été offert pour toutes consommations d'un plat ou menu à la truffe d'été



## Memento autour de la Truffe d'été

### La Truffe d'été : québécois ?



Moins connue que sa cousine, Tuber Mélanosporum (Truffe noire récoltée en hiver), la Tuber Aestivum ( Truffe d'été)– dite truffe de la Saint-Jean– se récolte d'avril-mai à la fin août. Sa chair est blanche à l'intérieur lorsqu'elle n'est pas mûre, puis jaunâtre, et elle devient enfin beige noisette à maturité, parcourue de veines blanches et très fines. C'est en raison de sa chair claire qu'on lui donne le nom de « truffe blanche »

Récoltées dans les mêmes truffières que la Melanosporum avec laquelle elle cohabite d'ailleurs très bien, la truffe blanche d'été ne supporte pas la cuisson, elle se consomme exclusivement crue et râpée, ce qui en fait un produit d'excellence pour la cuisine d'été. Sa saveur – qui s'apparente à la noisette ou à la rave – est agréable, avec un bel arôme de sous-bois.

Elle est considérée par les connaisseurs comme plus douce, moins forte, plus subtile et longue en bouche, que celle d'hiver, puissante en odeur et en goût. Ce serait d'ailleurs une erreur que de comparer les deux, elles sont incomparables. Elle est fragile et doit être consommée rapidement, uniquement crue, car ses arômes volatils ne supportent pas la cuisson. Sa durée de vie n'excède pas quatre à cinq jours. Pour les mêmes raisons, elle ne se congèle pas.



## La Tuber Aestivum en cuisine : simplicité et fraîcheur

Cette truffe est généralement consommée crue, en salade, sur des pâtes, mais également à l'apéritif, émincée sur des toasts ou petits canapés, ou bien coupée en lamelles dans une assiette plate arrosée d'huile d'olive et de fleur de sel. Elle rehausse également les carpaccios de poissons frais et tartares de bœuf pour tous les repas frais et gourmands. Enfin, son parfum délicat se prête bien à la fabrication de beurre truffé pour l'apéritif ou de glace laissant apparaître un petit goût de noisette.



*Carpaccio de St Jacques à la truffe d'été et émulsion de pomme « Granny-Smith », P.Flayols- Bastide du Calalou ( Moissac-Bellevue)*

## Autre atout : son prix !

Outre ses qualités gustatives et sa parfaite adaptation à la cuisine d'été, la truffe d'été a un atout, non négligeable : son prix, quatre à cinq fois moins cher que sa cousine d'hiver.



# La Maison de la Truffe d'Aups et du Verdon

## Offre de visite et activités



Inaugurée fin 2015, la Maison de la Truffe d'Aups est située dans le Haut Var Verdon, sur la route des Gorges. Elle propose autour de 200 m<sup>2</sup> de visite une plongée ludique et souterraine dans l'univers de la truffe autour de 3 univers d'expériences :

- Espace polysensoriel : l'Aventure de la Truffe
- Atelier des saveurs/boutique : La truffe par les 5 sens
- Espace truffo-touristique : Activités/excursions autour de la Truffe

### Tarifs et offres d'activité

- Visite Gourmande : 9 €  
*Visite de la Maison + dégustation de toast truffés+ 1 verre de vin*
- Visite libre : 2,5 €

### Sur réservation

- Atelier culinaire d'été : 15 €/pers  
*Visite+ atelier culinaire/dégustation animées par un chef (4 plats/3 vins)*
- Master Class-« Dans les Cuisines de la Rabasse d'été » : ( nous consulter)
- Démonstration de cavage sur truffières ( nous consulter)



### Bon à savoir :

- Tous les mercredi matin du 13 juin à fin août : Marché à la truffe d'été organisé par le Syndicat des Trufficulteurs Varois
- Offre « Ticket-truffe » : sur présentation du ticket d'entrée de la Maison chez l'un des partenaires du site, bénéficiez d'un apéritif à la truffe offert



## Programmation des activités estivales

### JOURNÉE DÉCOUVERTE

« Dans les truffières du Lac de Sainte-Croix »



#### DATES

Les jeudi 5 juillet, 19 juillet, 26 juillet  
Les jeudi 2 août, 16 août, 23 août

#### TARIF

Adultes : 39 €  
Enfants (-14 ans) : 19 €  
Min: 15 pers / Max: 25 Pers

#### MATINÉE : BALADE GUIDÉE « DANS LES TRUFFIÈRES DU LAC DE SAINTE-CROIX » (Les Salles-sur-Verdon)

- Accueil à la « Maison des Lacs » (15 Avenue de Perafabre, 83630 Les Salles-sur-Verdon)
- 9H30 – 11H00 : Marche (Tout Public) commentée autour du patrimoine paysager et trufficole du Lac de Sainte-Croix

#### MIDI : DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE DE LA TRUFFE D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) (Aups), comprenant :

- 11H30 : Accueil à la Maison de la Truffe d'Aups pour une dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin (Place Martin Bidouré, 83630 Aups)
- 12H00 : Restauration autour d'une entrée de saison / un plat à la truffe d'été / un dessert / 2 verres de vin/ café chez un restaurateur du label « Maison de la truffe »

#### APM : VISITE DE LA MAISON DE LA TRUFFE (Aups)

- 14H00-15H30 : Visite guidée des 200 m² de la Maison de la Truffe



Réservation au 06.32.44.65.13  
laurent.pericat@wanadoo.fr



### JOURNÉE DÉCOUVERTE

Truffe et Lavande du Verdon



#### DATES

Les Mardi 3 juillet, 10 juillet

#### TARIF

Adultes : 35 €/pers  
Enfants (-14 ans) : 15€ /pers  
Min : 15 Pers / Max : 25 Pers

#### MATINÉE : VISITE GOURMANDE DE LA MAISON DE LA TRUFFE (AUPS)

- Visite guidée des 200 m² de la Maison de la Truffe d'Aups
- Dégustation de toasts à la truffe et d'un verre de vin

#### MIDI : MENU SAVEUR TRUFFE CHEZ UN RESTAURATEUR DU LABEL DE LA MAISON DE LA TRUFFE (Aups), comprenant :

- Entrée de saison / plat à la truffe d'été (Tuber Aestivum) / dessert / 2 verres de vin/ café

#### APM : VISITE DE L'EXPLOITATION « LAVANDES AGELVIN » (Valensole)

- Promenade sur les champs de lavande : présentation de l'exploitation
- Visite de la distillerie : explications sur la culture, la récolte, la distillation



Réservation au 06.32.44.65.13  
laurent.pericat@wanadoo.fr  
www.maisondelatruffe-verdon.fr



#### Contacts/réservation

Par téléphone : 04.94.84.00.69- 06 32 44 65 13

Par mail : [aups83@wanadoo.fr](mailto:aups83@wanadoo.fr),

[laurent.pericat@wanadoo.fr](mailto:laurent.pericat@wanadoo.fr)

Site Internet : <http://maisondelatruffe-verdon.fr/>

Sur le facebook Maison de la Truffe du Verdon

