

Elsa Olu Conseil

Cabinet d'Ingénierie culturelle, muséologie, muséographie 29, rue Victor-Hugo Hameau de Saint-Fortunat 69370 Saint-Didier-au-Mont d'Or 04 78 37 62 94 - 06 09 42 75 26 elsaolu@orange.fr www.museologie.fr

Laurent Péricat Conseil

06 32 44 65 13 laurent.pericat@wanadoo.fr



AUPS

Située dans le Haut-Var Verdon, sur la route des Gorges du Verdon, Aups accueille le premier marché de détail de vente de truffes. Village de caractère, il est avant tout marqué par l'image du célèbre tubercule, et attire en toutes saisons aficionados, amateurs et simples curieux.

Lieu de passage fort à haute fréquentation touristique, la commune a fait le choix de se positionner plus clairement sur la truffe comme marqueur identitaire, autant pour fédérer les habitants autour d'une culture commune, que pour participer à satisfaire la demande d'un tourisme de qualité, toujours en quête de découvertes.





LA MAISON DE LA TRUFFE : LES ENJEUX

EN QUELQUES MOTS

La Maison de la truffe est installée au cœur du Village d'Aups, dans l'Ancien Hospice Saint-Jacques (XII^e siècle).

Le bâtiment a été réhabilité en 2010 – 2014. Il abrite aujourd'hui l'Office du tourisme en rez-de-chaussée, et des salles à usage municipal et intercommunal en étages 2 et 3.

À la fois pôle touristique et d'accueil du public, en lien avec d'autres maisons thématiques du territoire, la Maison de la truffe est avant tout un lieu porteur pour l'ensemble de la filière trufficole.

C'est:

- Un espace qui donne la parole aux habitants, aux acteurs du territoire, professionnels et citoyens
- Un espace qui met en avant l'identité,
 l'histoire collective, les singularités, le terroir,
 les savoir-faire locaux
- Un espace pour les touristes, avec des informations simples, claires, accessibles
- Un espace ludique, agréable, plaisant, pour les familles et les enfants
- Un espace de déambulation dans le territoire, qui permet de communiquer sur la richesse de l'offre d'activités autour de la truffe, et favorise l'activité touristique.

La Maison de la truffe a pour vocation de marquer le territoire, de favoriser sa découverte à partir de la thématique trufficole, et de présenter la truffe et la trufficulture dans toutes leurs dimensions.

Elle comporte 4 espaces distincts, avec des ambiances et des destinations complémentaires :

- Un espace boutique, vente de produits
- Un espace d'approche du goût de la truffe, espace de découverte de *la truffe par les 5 sens*
- Un espace d'information sur les activités autour de la truffe et de valorisation des activités truffotouristiques : *l'espace truffo-touristique*
- Un espace muséographique de présentation de la truffe et la trufficulture : *l'Aventure* de la truffe.

LES ENJEUX

→ «Provence de la truffe»

La Maison de la truffe se situe sur un territoire qualifié dans le cadre des positionnements du programme InterGal sur la truffe « Provence de la truffe ». Elle s'inscrit donc dans un vaste réseau constitué d'un ensemble de micro-territoires qui à la fois jouent d'une identité commune, et à la fois présentent leurs propres marqueurs identitaires.

→ Un territoire, un village

Le Village d'Aups est un village de caractère qui propose des activités autour de la truffe, et une offre valorisable : restaurateurs, marché, découvertes, hôtellerie, visite de truffières, ateliers dégustation, etc.

La Maison de la truffe est un outil de valorisation de la destination, et des activités liées. Elle participe à dynamiser l'ensemble de l'économie locale, et favorise l'identification qualitative de la Commune au sein de populations locales et touristiques.

→ La satisfaction des publics dans leur diversité

Les publics d'Aups sont diversifiés. La Maison de la truffe est avant tout un espace pour tous, qui par la qualité de ses aménagements muséographiques, satisfera des publics distincts (locaux, professionnels de la truffe, habitants, touristes, enfants, etc.), en offrant des dispositifs et des activités communes, parfois différentes et toujours complémentaires.

→ Une Maison pour des citoyens

La Maison de la truffe est une «Maison pour tous», qui reflète l'identité des acteurs (habitants, trufficulteurs,...), rassemble, fédère, dynamise les activités. C'est à la fois un lieu qui raconte l'histoire locale (le marché, le syndicat, ...), donne la parole à chacun pour s'exprimer.

→ Donner la parole aux habitants, acteurs, ... locaux

La scénographie porte la parole des trufficulteurs et des habitants : les films, reportages sonores, textes font une large place à l'expression directe des habitants.

LA MAISON DE LA TRUFFE : LA REHABILITATION D'UN ANCIEN HOSPICE

ORIGINE ET EVOLUTIONS D'UN PROJET

- → Les premières idées sont jetées en 2007
- → Le projet est lancé en 2009
 - → Des diagnostics et études de positionnement ont été engagés et menées par le Parc Naturel du Verdon, la Chambre d'agriculture du Var et le Cabinet Elsa Olu Conseil
 - ightarrow La 1^{re} MOE a été dirigée par un Cabinet d'architecture de Saint-Raphaël
- → Les études concluent à la pertinence d'une Maison de la truffe, qui a pour vocation
 - → de marquer le territoire,
 - → de favoriser sa découverte à partir de la thématique trufficole,
 - de présenter la truffe et la trufficulture dans toutes leurs dimensions : historique, sociale, agricole, recherche, économique, festive, gastronomique, etc.
 - → d'être un lieu porteur pour l'ensemble de la filière trufficole.

DE L'HOSPICE ST-JACQUES À LA MAISON DE LA TRUFFE : 10 ANS DE TRAVAUX

Le projet architectural est un projet de qualité qui s'inscrit parfaitement en cœur de centre-village. La réhabilitation du bâtiment, menée dans un premier temps par un Cabinet de St-Raphaël, et parachevée par la MOE architecturale conduite par Jacques Lapierre, a su redonner toute la prestance au corps de bâti, et participe à qualifier le centre d'Aups.

Les aménagements intérieurs sont de grande qualité, alliant sobriété et contemporanéité, dans un jeu de matériaux très complémentaires et esthétiquement parfaitement réussi. Les espaces sont très bien distribués en regard des impératifs fonctionnels du programme, et permettent une excellente gestion des flux de visiteurs.

Les aménagements scénographiques sont à l'image de cet espace à la fois contemporain et fidèle à l'identité et au caractère de son territoire.

DÉROULÉ CHRONOLOGIQUE



















2009: LANCEMENT DES TRAVAUX AVEC LA 1RE ÉQUIPE DE MAÎTRISE D'ŒUVRE

L'hospice St Jacques est situé en plein centre d'Aups, en face de la place Frédéric Mistral qui accueille traditionnellement les jeudi matin, le marché aux truffes entre novembre et mars. L'immeuble date du XV^{éme} siècle et jouxte la collégiale St Pancrace (classée à l'inventaire des bâtiments de France) Ce trumes entre novembre et mars. L'immeuble date du XV — siècle et plutte la collegiale St Pancrace (classee à l'inventaire des batiments de Pran-bâtiment de caractère profite d'une bonne accessibilité, grâce à l'implantation d'un parking en face de l'Hospice, ainsi que d'une très bonne visibilité. La départementale D 957, fréquentée en été par de nombreux touristes, passe devant la façade EST du bâtiment.



PLAN DE MASSE

L'édifice s'élève sur 4 étages et hébergeait depuis 1956 « la Maison de retraite de St Jacques ». D'une superficie projetée totale de 1454 m², le bâtiment se compose :

- d'un rez de chaussée de 360 m² d'un 1^{er} et 2^{ème} étage de 360 m² chacun d'un 3^{ème} étage de 288 m²
- d'un grenier de 86 m²



Plan de coupe, Hospice St



Photographie façade EST, Hospice St Jacques, Aups, le



Photographie FAÇADE sur entrée NORD, Hospice St Jacques, Aups, le 09/09/2010

Le bătiment est inoccupé depuis la date de son rachat et la commune lance en 2007/2008 une étude architecturale, « Réhabilitation de l'ancien hospice : création d'un office de tourisme et d'une Maison de la Truffe ». Le projet du cabinet d'architecture Pasqualini est retenu La demande de permis construire est déposée en décembre 2008 pour l'ensemble du bâtiment et acceptée en juin 2009



FACADE SUR ENTREE EST



FACADE SUD SUR LA PLACE MARTIN BIDOURE





















2010 : LES PREMIÈRES PROGRAMMATIONS MUSÉOGRAPHIQUES

2011-2012: POURSUITE DES TRAVAUX ET RECHERCHES DE FINANCEMENTS

























2013:

- JACQUES LAPIERRE PREND LA SUITE ET EST EN CHARGE DE LA FIN DES AMÉNAGEMENTS

- OUVERTURE DU RDC DE LA MAISON

















Maitre d'Ouvrage :

Mairie d'Aups - Place Frédéric Mistral 83630 - AUPS - tel : 04 94 70 00 07

Financements

Conseil Général du Var

Maitre d'oeuvre : Jacques Lapierre - ARCHITECTE dplg 83170 Brignoles - Tel : 04 94 69 31 78

Bureau de contrôle : QUALICONSULT 83600 Fréjus - Tel : 04 94 17 71 00

Coordination SPS : BECS 83390 CUERS - Tel : 04 94 08 38 06

Aménagements intérieurs l'immeuble communal - place Martin Bidouré - AUPS

LOT n°1 : Echafaudages - SPE VITROLLES 20 rue de Madrid, ZI des Estroublans 13 127 Vitrolles : 04 42 75 07 07

LOT n°2 : Maçonneries : Entreprise MICHEL BRES Chemin de Serre-long - 83170 Camps-La-Source : 04 94 80 84 18

LOT n°3 : Cloisons - S.P.P.R 351 chemin de l'Aurélienne - 83470 Saint Maximin : 04 94 78 07 24

Menuiseries : Jean-Luc FABRET Quartier la Tour - 83170 Brignoles - 04 94 69 39 02

Peintures : Entreprise GEROLIN 123 avenue des 5 ponts - 83470 St Maximin : 04 94 78 07 24

LOT n°4 : Monte-charge - OTIS 1. Avenue Emmanuel Pontremol. 06200 NICE. Tél. : 04.92.29.74.74

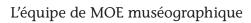
Muséographie et Scénographie

LOT n°5 : Chauffage - Entreprise GASQUET ZA Saint-Hermentaire 83300 Draguignan - tel : 04 94 50 99 99

Peintures : Entreprise ITEL NIRONI 79, route de Marseille - 83670 BARJOLS : 04 94 77 11 92

2014 : LANCEMENT DE LA MOE SCÉNOGRAPHIQUE





Rez de Chaussée 80 m²

ETAGE 1:

100 m²



MOE scénographique, Kascen, Belgique

MOE muséographique & AMO : Elsa Olu Conseil, Lyon

Audiovisuels : Résine Média, Draguignan

Audiovisuels: Anecoc, Saint-Julien-le-Montagnier

Multimédia: Anagram, Saint-Jory

Contenus: Elsa Olu Conseil, Lvon

Partenariats financiers : Laurent Péricat Conseil, Rougiers

Résine **a**n**a**gr**a**m Elsa Olu Conseil

Elsa Olu Conseil



LES PARTENAIRES



A l'origine du programme : le Parc Naturel Régional du Verdon

Dès 2005, le PNR Verdon accompagne la Commune d'Aups pour un projet de création d'une Maison de la Truffe, autour «d'un lieu d'exposition dédié à cette production ». Une démarche participative de construction de projet est menée par le Parc qui a permis à un partage des rôles et des missions des différents acteurs de la truffe.

Un soutien technique ancien et une implication renforcée en 2011 dans l'animation du projet



Depuis la fin des années 90, la Chambre d'Agriculture du Var apporte son soutien au syndicat des trufficulteurs Varois, par la mise à disposition d'un technicien, en la personne de Rémi Pécout dédié à la Trufficulture.

En 2008, la Chambre d'Agriculture du Var est missionnée en tant que coordinateur du projet par la Commune d'Aups et le syndicat des

En 2008, la Chambre d'Agriculture du Var est missionnée en tant que coordinateur du projet par la Commune d'Aups et le syndicat des trufficulteurs Varois. Cette prestation réalisée par Eric Altéro a permis d'assurer une définition, un positionnement et des modes de fonctionnement prévisionnels pour le projet.

En 2011, La Chambre d'Agriculture du Var renouvelle et renforce sa participation dans l'animation du projet par le recrutement pour 6 mois d'un chargé de mission, Laurent Péricat. Mis à disposition de la Commune d'Aups et du syndicat des trufficulteurs Varois, il interviendra sur l'élaboration et la mise en œuvre des volets d'activités du projet.



Un soutien financier et technique du Groupement d'Action Local « Confluences autour du Verdon »

Dès 2008, le GAL LEADER « Confluences » est sollicité à hauteur de 41 310 € par la Commune d'Aups pour l'obtention d'un financement auprès du fond Européen LEADER d'un travail d'animation de pré ingénierie et de définition du projet. Cette prestation réalisée entre 2009 et 2011 par la Chambre d'Agriculture du Var en collaboration avec le cabinet Elsa Olu a permis de choisir le positionnement du projet ainsi que le choix d'un scénario de fonctionnement. Un second dossier déposé mi-mai 2011 auprès des services du Groupement a permis l'obtention d'un financement auprès du fond Européen LEADER d'un montant de 20 000 €. L'utilisation de cette enveloppe financière a permis de recourir à l'expertise de cabinets conseils afin de réaliser les « Avant-Projet Sommaire et Détaillé » de la Muséographie et de définir les conventions juridiques de gestion du site



Le Conseil Régional PACA et le Conseil Général du Var sont membres du comité de pilotage et partenaires financiers



LES PARTENAIRES FINANCIERS

Europe





Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur



Région Provence Alpes Côte d'Azur

Conseil départemental du Var



DETR



Fondation d'entreprise Crédit agricole Provence-Alpes-Côte d'Azur



Fondation du Crédit Agricole-Pays de France



Commune d'Aups



LA TRUFFE SUR LE TERRITOIRE

UNE ACTIVITÉ PRÉPONDÉRANTE

1^{er} marché de détail de France, Aups est une terre trufficole, un site emblématique du Diamant noir.

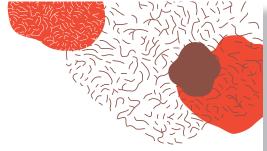
La Maison de la truffe s'inscrit dans une démarche territoriale plus globale, qui s'attache au soutien de l'activité trufficole, et participe à l'accompagnement d'un secteur agricole de 1^{er} ordre.

La trufficulture a en effet bénéficié ces dernières années de plusieurs actions engagées et coordonnées, nécessaires pour soutenir une activité qui a souffert d'une baisse notable de sa production et appelle à un investissement significatif en termes de recherche pour palier notamment les impacts du changement climatique.

UN RÉSEAU DYNAMIQUE, UNE RECHERCHE ACTIVE : TTD (TERRITOIRE TRUFFICULTURE ET DÉVELOPPEMENT)

Le programme Territoire, truffes et développement, soutenu par l'Europe, coordonné par les 4 GAL et conduit par la Chambre régionale d'agriculture PACA en collaboration avec le Syndicat des trufficulteurs PACA, a notamment largement contribué à ce soutien par des actions conjuguées (cartographie des zones de production pour accompagner les nouveaux projets, accompagnement de la filière dans ses actions, recherche et définition du profil aromatique de la *Tuber mélanosporum*, développement d'outils de communication et de valorisation pour favoriser l'économie truffo-touristique, expositions permettant de promouvoir la truffe française auprès du grand public, etc.).

LE NÉCESSAIRE SOUTIEN À LA TRUFFICULTURE



LES ENJEUX DE LA TRUFFICULTURE EN PACA

La trufficulture en PACA a pris la mesure de ses enjeux pour son développement. C'est la truffe *Tuber melanosporum* qui est au centre du travail pour l'amélioration de sa qualité sur le terrain, pour sa mise en marché et jusqu'à l'assiette du consommateur. La traçabilité du produit est une exigence affirmée par les professionnels trufficulteurs qui comptent mettre en avant

un champignon haut de gamme de la gastronomie et identitaire de la Provence. L'évolution des conditions climatiques pousse également à rechercher dès le terrain les adaptations nécessaires en termes de gestion des sols, des arbres et des besoins en eau du champignon, particulièrement durant la période estivale.

L'AVENTURE DE LA TRUFFE

Organisée en 4 espaces complémentaires - espace produits (boutique), la truffe par les 5 sens (découvrir et apprendre à déguster la truffe), espace truffo-touristique (activités), et l'Aventure de la truffe (espace muséographique), la Maison de la truffe est avant tout un espace de découverte polysensoriel, ludique, original et sensible d'un des secrets les mieux gardés de la gastronomie française.

UN PARCOURS LUDIQUE ET EXCEPTIONNELLEMENT RICHE

Avec L'Aventure de la truffe, les publics, petits et grands, amateurs, experts ou néophytes, se voient embarqués dans l'étrange aventure sous-terraine du *Tuber mélanosporum*.

Histoire, biologie et géologie, mythes et société, secrets de culture et de récolte, économie et commercialisation, littérature et arts, recherche et développement. Tous les domaines y sont abordés par le biais d'outils modernes et ludiques: jeux de découverte interactive pour les plus petits, aventure experte pour les plus avertis, petit laboratoire, multimédias du process en x étapes.... Autant d'outils savamment instrumentalisés pour servir au public un contenu d'une rare qualité parfaitement accessible à tous.



Le *Tuber melanosporum**, truffe noire, dite également « Mélano », « Rabasse »... est la plus célèbre de toutes les espèces récoltées en France, celle que les négociants

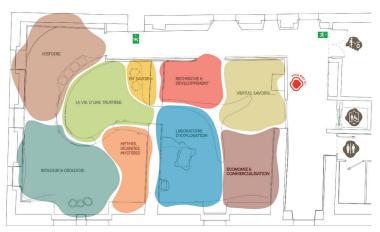
courtisent, celle dont raffolent les gourmets, celle que Brillat-Savarin dénomma « Le diamant noir de la cuisine française ».

Reine des truffes elle est, bien que dénommée « Truffe du Périgord », principalement récoltée en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Pensé comme un paysage dans lequel il fait bon de se promener, cet espace qui lui est entièrement consacré lève le voile sur quelques-uns de ses secrets, tout en préservant sa part de mystère,...

Belle(s) découverte(s)!

* Vous trouverez la définition des termes marqués d'une * sur les murs....



PORTE OUVERTE SUR DES SECRETS

Les visiteurs avanceront dans leur parcours au fil de témoignages rares et plus riches les uns que les autres : films et reportages sonores qui racontent l'histoire de «leur truffe» et tout autant, «leurs histoires de truffes» (une niche sonore et olfactive, «Tranches de truffes», est un délice d'anecdotes en tous genres).

Le visiteur, happé, est invité à pénétrer peu à peu dans un monde étranger et réputé fermé, y découvre pèle mêle les secrets d'hommes et de femmes qui consacrent leurs hivers à la recherche du Diamant noir, et le regard plus distancié de ceux qui «étudient le phénomène».

DES CONTENUS POUR TOUS

L'Aventure de la truffe rassemble de multiples informations, qu'il s'agisse du BABA de la truffe, avec son lexique, ses définitions simples, claires et efficaces, ou des contenus plus experts, délivrés au fil du parcours. Les niveaux de lecture s'empilent intelligemment pour répondre à la diversité des publics : ici, tout le monde y trouve son compte, petits et grands, les découvertes et les savoirs se partagent...



Le parcours enfants







IMMERSION SENSIBLE...

L'Aventure de la truffe est avant tout une immersion dans le paysage, entre Var et Verdon. Films, photographies, mais aussi poésie, tout concourt à vous emporter, vous envoûter, à la découverte d'une Provence que l'on connait souvent peu, celle d'hiver, et qui apparaît ici comme une merveille à découvrir.

- Vagabonder ainsi sur ces terres silencieuses offre l'occasion de l'éclosion d'un sentiment-monde, solaire et inégalable.
 La truffe en est la forme la plus secrète, mais paradoxalement aussi, la plus saillante...
- ¹¹Le paysage de la Provence ne se donne pas à voir tel une carte postale. Il est une expérience. ¹¹
- "Une balade d'hiver en Provence offre ce temps suspendu d'une rencontre quasi mystique, un entre-deux entre ciel et terre où se joue une part étrange du présent."

C'est donc à un éveil des sens que nous ouvre l'Aventure de la truffe : le parcours scénographique, expérimental, nous propose de poursuivre notre approche par les sens, avec des matières à toucher, des odeurs à sentir, des voix à écouter...

Une approche sensible, fine, qui n'a rien d'une gadgétisation, mais permet à chacun et à tous une découverte des plus originales : une expérience de la truffe à part entière.

UN ESPACE LUDIQUE ET DIDACTIQUE

Vivant, savant, amusant, enrichissant, l'Aventure de la truffe est un moment étonnant, une aventure à vivre seul, à plusieurs ou en famille. Les contenus sont à plusieurs niveaux, adaptés à la diversité des publics : chacun picore selon ses goûts et ses envies, le temps dont il dispose et ses connaissances du domaine.

Ici on découvre et on apprend simplement, aucune question n'est taboue et les termes les plus courants font l'objet d'une «pastille lexico-truffe», avec des définitions simples et efficaces.

Les textes, peu nombreux, sont à la fois clairs et complets, précis et surtout pas ennuyeux.

DES OUTILS MÉDIAS BIEN RÉALISÉS : LA CONNAISSANCE DANS LA TECHNOLOGIE !

L'espace propose un grand nombre de vidéos (toujours courtes et claires), de reportages sonores que l'on peut écouter blotti dans un cocon de bois suspendu au milieu des odeurs de Provence, de multimédias sur le commerce ou le process de fabrication des produits de la truffe.

Une grande table interactive, avec des jeux de découverte de l'univers de la truffe pour les enfants, les jeunes et les adultes, permet de partager en famille, intelligemment et en s'amusant, cette belle aventure.

On y trouve également des programmes «experts», qui présentent les variétés de truffes dans le détail. Nourris par des scientifiques de renom, ces programmes interactifs apportent une connaissance de grande qualité sur un mode convivial avec des interfaces modernes et agréables à pratiquer.

UNE IMPLICATION DES VISITEURS

Dans cette scénographie immersive, les visiteurs deviennent des découvreurs de truffe, quelque part, des intimes d'un univers d'hommes et de femmes qui a tant à faire découvrir...



LA TRUFFE PAR LES 5 SENS

La truffe est un met que l'on a rarement la chance de déguster, et elle est si particulière, qu'un petit « cours de dégustation » pour encore davantage l'apprécier est plus qu'appréciable!

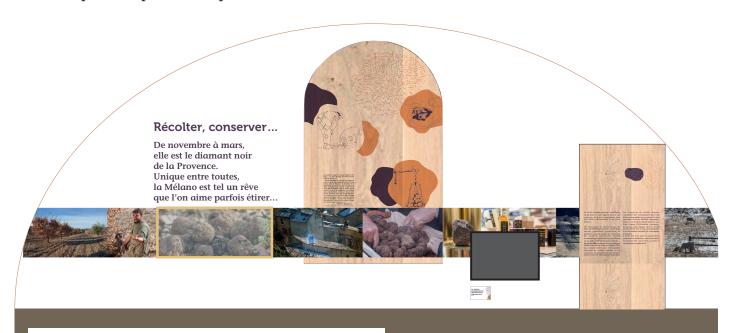
Un outil innovant, original, a entièrement été développé pour vous permettre d'apprendre comment la déguster : avant la mise en bouche après la mise en bouche, vous regardez, touchez, sentez.... Loupes, matières, dispositifs olfactifs, le tout accompagné par les réponses les plus simples et les plus précises à toutes vos questions : quelle est l'odeur de la truffe ? Toutes les truffes ont-elles la même odeur ? Astringent, qu'est-ce que ça veut dire ? La truffe, c'est piquant ? sucré ? salé ? etc. Une vraie table pour apprendre à déguster tous ensemble, et dans le cadre des activités / animations / ateliers de dégustation, pour déguster avec un trufficulteur !







Cet espace vous ouvre également quelques secrets bien utiles : comment acheter ? où ? comment choisir ? comment conserver ? comment mettre dans un plat ? et puis.... les secrets des recettes de chefs, que vous pourrez emporter !







Ingrédients | pour 2 personnes

- 5 œufs extra-frais
- 1 belle truffe fraîche de 50 à 80 g
- all 30 g de beurre
- 🛑 40 g de crème fraîche
- Gros sel de mer Poivre blanc au moulin

Réalisation

- Difficulté
- Facile
- Préparation
- 15 mn 15 mn
- Cuisson
- Temps Total 30 mn

Préparation

- ① Brosser la truffe et la peler délicatement, réserver les pelures pour parfumer une huile ou un fond de sauce. Prélever 4 belles tranches assez épaisses et hacher finement le reste.
- 2) Faire chauffer le plat de service dans le four. Casser les œufs dans une jatte et les battre en omelette sans trop insister.
- ② Verser cette préparation dans une casserole et placer celle-ci au bain-marie. Ajouter 25 g de beurre en parcelles et faire cuire en remuant sans cesse. Ajouter le hachis de truffe, saler et poivrer.
- ② Lorsque les œufs épaississent et sont presque pris, incorporer 40 g de beurre frais en petits morceaux et 1 bonne cuillerée à soupe de crème fraîche. Poursuivre la cuisson quelques instants jusqu'à parfaite liaison et consistance onctueuse.
- 5 Verser les œuss brouillés dans le plat creux bien chaud et disposer les lamelles de truffe par-dessus. Ou tourner type omelette, au choix. Donner 2 tours de moulin à poivre et servir aussitôt.

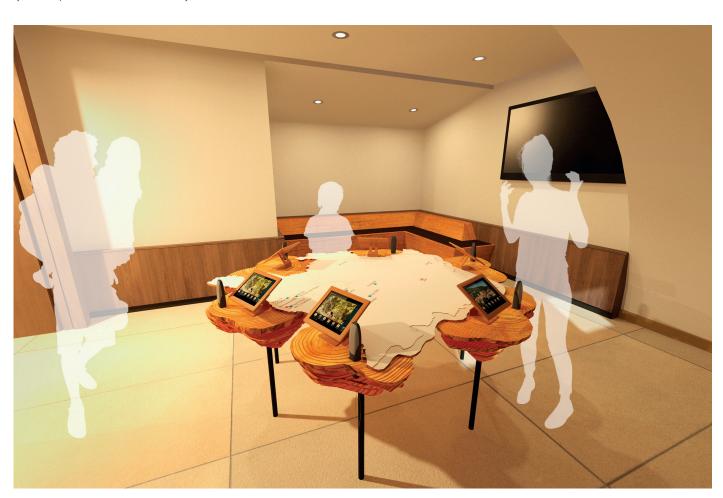
L'ESPACE TRUFFO-TOURISTIQUE

Au rez-de-chaussée de la Maison de la Truffe les visiteurs touristes ont à leur disposition un bel espace dit «truffo touristique», qui rassemble l'essentiel de leurs attentes : informations sur les activités liées au tourisme trufficole (sorties cavage, visites de truffières, découvertes des chiens truffiers, canoë-truffes...), mais aussi les bonnes adresses pour déguster (restaurants, tables d'hôtes..), ou séjourner (hôtels, maisons d'hôtes..).

6 tablettes tactiles interactives, situées autour d'une vaste carte du territoire, leur font découvrir tout cela en images et en voix : clips sur les marchés, les activités du Lubéron, du Verdon, ...

Un accès à Internet permet de consulter tous les sites partenaires proposant des offres touristiques qualitatives autour de la truffe.

Bref, un Office du Tourisme du 21^e siècle, tout ce qu'on en attend aujourd'hui, dans une ambiance des plus enivrante (immersion par les images dans la Provence, et musique de rêve!)





LA BOUTIQUE

On y trouve tous les bons produits de la truffe : ici pas d'arômes artificiels, pas de truffes de Chine ou d'Australie : tout est local, de qualité, garanti... On sait ce qu'on achète, on y apprend comment la cuisiner, et on se régale à prix honnêtes !

