

FÊTE DE LA TRUFFE 2018

La saison des marchés aux truffes du mardi a débuté avec brio cette année.

Avec plus de 100kg présentés chaque semaine, les parfums envoûtants du diamant noir ont envahi la **rue du Marché aux Truffes**.

Les bénévoles du Syndicat s'activent déjà pour préparer l'incontournable **Fête de la Truffe des 27 & 28 janvier**.

Les amateurs éclairés ont déjà réservé leurs places pour les repas « *Découverte de la truffe* » du samedi 27 janvier au soir et « *Farandole de truffes* » du dimanche 28 janvier à midi. Ces deux repas sont maintenant complets.

Il reste encore quelques places **disponibles** pour le repas « *Farandole de truffes* » du **samedi 27 janvier à midi** que les amateurs de cette fabuleuse cascade de mets truffés vont rapidement retenir.

Samedi 27 janvier

Avec le « [Concours national de cavage](#) », les amateurs de chiens pourront assister à une compétition des meilleurs « retriever ».

Le matin, [Pascal Bardet](#) notre chef doublement étoilé du restaurant « [Le Gindreau](#) » et [Monique Valette](#) du restaurant « [Lou Bourdié](#) » à Bach animeront sous le chapiteau chauffé un [Atelier culinaire](#) avec dégustation de compositions dont ils ont le secret. *Il est nécessaire de réserver.*

Le **Marché aux Truffes** de 11h à 13h permettra aux gourmands d'acheter les truffes sélectionnées par les contrôleurs du Syndicat.

A midi rendez-vous est donné aux passionnés qui ont réservé leur place pour savourer le prestigieux repas « *Farandole de truffes* ».

L'après-midi permettra aux amateurs de « [Découvrir et reconnaître la Truffe](#) » de qualité. Un diplôme honorifique calligraphié sera décerné aux meilleurs candidats ; cette présentation animée par les techniciens de la **Station Trufficole du Montat** sera suivie d'une [Conférence](#) sur le thème de la truffe.

La soirée s'achèvera avec le repas « *Découverte de la truffe* » animé par les « **Vieilles Canailles du Quercy** ».

Dimanche 28 janvier

Grand jour des animations de rue

Outre les **Marchés aux truffes - Gros et Détail**, les stands des différents participants proposeront **Produits régionaux** et **Artisanat** avec un village [« Art & Traditions »](#) ou vous pourrez retrouver un **Atelier de fabrication de chapeaux**, animé par l'association [Chapeau Caussade](#) mais également la présentation du nouveau couteau de Lalbenque [« Le Quercynol »](#) par [Kermarck Coutelier](#) avec **souscription**, créé en partenariat avec le Syndicat, [Thierry Reynal, Forgeron](#) qui réalisera une réplique surdimensionnée du couteau, [Gilles Charrière Sculpteur animalier sur bois](#) sculptera les côtes (manches) de trois exemplaires du « Quercynol », [Brignac Artiste paléoxylologue](#) finalisera et présentera sa dernière création qui associe graphiquement « le Quercynol » et cette édition de la Fête de la Truffe.

Tous exposeront leurs créations dans leurs échoppes.

Les **Trompes de chasse** du « **Rallye Grésigne** » résonneront dans la cité.

Dans la matinée les techniciens de la **Station Trufficole** vous aideront à [« Découvrir et reconnaître la truffe »](#) de qualité avec une animation ludique et des diplômes calligraphiés décernés.

Des **Démonstrations de Cavage** avec **Kiki** le cochon raviront les enfants et leurs parents.

Les amateurs gourmands pourront déguster une [« Omelette truffée »](#) proposée par le Syndicat (**sur réservation**), après avoir goûté aux [« Tapas autour de la Truffe »](#) proposées à l'heure de l'apéritif au Bar tapas près du Chapiteau.

Bien sûr, les commerçants présents pourront compléter votre repas avec leurs produits sélectionnés.

Tous ceux qui ont retenu leur place rejoindront à 12h30 la Salle des fêtes pour apprécier le menu gastronomique [« Farandole de truffes »](#) préparé par les chefs de [La Chartreuse](#)

Venez nombreux profiter de cette journée festive !

Jean-Marie André – Coordonnateur de la Fête de la Truffe

Alain Ambialet – Président du Syndicat