

Alpes-de-Haute-Provence

A RIEZ

Samedi 6 et Dimanche 7

Février 2010

21^e

Fête de la Truffe de Haute-Provence



MARCHÉ AUX TRUFFES

Repas truffé sur réservation (Places limitées)

Dimanche 7 février - Tél : 04 92 77 99 09

www.truffe-haute-provence.fr

Samedi 6 février 2010

- 14 h à 18 h** **Petit marché aux truffes** - *Place Maxime Javelly*
- 14 h** Rendez-vous devant le Bureau du Tourisme pour une **visite guidée de la ville**, en direction d'un site trufficole proche avec commentaires et explications sur la culture de la truffe
Vin chaud offert par l'association
- 16 h 30** **Démonstration gastronomique**
réalisation en public de plats truffés et explications - *Salle Multi-activité*
- 18 h** **Diaporama et conférence** sur le thème : "il était une fois la truffe"
Salle multi-activité

Dimanche 7 février 2010

- 9 h** **Ouverture du marché aux truffes et produits du terroir**
Place Maxime Javelly et place de la Bascule
- 9 h à 17 h** **Marché aux truffes et produits du terroir**
Démonstration de cavage avec chiens et cochons
Vente de livres et documentations sur le stand de l'association
Place Maxime Javelly
- 9 h 30** Ouverture du **concours de la brouillade aux truffes** (inscription sur place)
Salle du Collège Maxime Javelly
- 10 h** **Inauguration de la 21^e Fête de la Truffe des Alpes de Haute-Provence**
et plantation d'un chêne truffier - *Place Maxime Javelly*
- 12 h 30** **Repas de la Fête de la Truffe**
sur réservation auprès du Bureau du Tourisme de Riez (04 92 77 99 09)
Salle multi-activités
- 16 h** Résultat et remise des prix **du concours** de brouillade
Place Maxime Javelly
- 17 h** **Clôture de la 21^e Fête de la Truffe de Haute-Provence**

Dimanche 7 février 2010

à 12 h 30

Salle Multi-activité

Apéritif

Offert par l'association des Trufficulteurs de Haute-Provence

Repas fête de la truffe

Prix : 40 €

servi par Stéphane Paroche, restaurant la Magnanerie

Crémée de potiron tranchée à l'huile d'olive, chantilly de foie gras et copeaux de truffe

Volaille fermière farcie aux cèpes et marrons confits

Gratin du Val Durance et jus à la truffe

Brie farcie à la truffe, saladette à l'huile d'olive

Délice de caramel aux pommes confites au miel de provence

*Vin
Cave de la Madeleine*

Café

**Les restaurants de Riez vous proposent leurs
menus truffés**

L'Art des mets	04 92 77 82 60
L'aubergine	04 92 74 99 64
Le Café	04 92 72 88 23
Le Café de France	04 92 77 80 53
Château de Pontfrac	04 92 77 78 77
La Cigale	04 92 77 80 71
La Grùpi	04 92 77 83 10
Le Purple	06 12 16 70 85
Les Quatre saisons	04 92 77 71 62
Le Rempart	04 92 77 89 54
La Table Toscane	04 92 77 72 67

La Ville de Riez a été choisie pour organiser cette année la 21ème fête départementale de la truffe.

Le Plateau de Valensole et les contreforts qui dominent le Verdon, l'Asse et la Durance, ont toujours été de grands producteurs de «rabasses».

Dans les années 60, plusieurs tonnes étaient vendues sur les marchés de Riez qui se tenaient les mercredis matins, de novembre à mars, dans l'arrière salle du café Chauvin, aujourd'hui le Petit Casino. Les transactions entre trufficulteurs et courtiers se faisaient de bouche à oreille dans le plus grand secret. Il était difficile de connaître le prix du kg de truffes négociées. Un panier qui se refermait était signe que la vente avait été conclue

Aujourd'hui, la production a certes diminué, mais notre région demeure un important producteur de « rabasses ».

Durant les mois d'hiver, il n'est pas rare d'apercevoir, entre les longues rangées de chênes cultivés, le « rabassier » accompagné de son chien, à la recherche du précieux champignon. L'animal renifle le sol... un coup de patte, quelques poignées de terre enlevées par le maître et voilà la truffe rangée délicatement dans le besace. Le chien sera récompensé, encouragé et repartira pour une nouvelle découverte.

Le «Diamant noir de la cuisine» comme l'avait judicieusement baptisé Brillat-Savarin, viendra enchanter nos tables, transformer des plats en merveilles culinaires ou tout simplement parfumer une salade assaisonnée à l'huile extra-vierge de notre terroir.

Merci à tous les bénévoles de l'association des trufficulteurs des Alpes de Haute-Provence d'avoir choisi Riez pour cette importante manifestation départementale.

Bienvenue à tous et excellentes journées dans notre ville qui, durant un week-end, va redevenir la capitale incontestée de la «rabasse».

Michel ZORZAN

Maire de Riez et Conseiller Général.

