

Uzès : 31 janvier, journée de la truffe pour découvrir le diamant noir du pays

Rendez-vous dimanche 31 janvier 2021 de 9h à 16h pour découvrir la truffe noire d'Uzès, truffe fraîche à la vente directe producteurs, déclinée également en mets préparés, plats à emporter, accompagnés des vins AOP Duché d'Uzès. Solidarité et convivialité sont au programme, laissez-vous séduire. Publié le 27/01/2021 | Mis à jour le 29/01/2021

Publié le 27 janvier 2021



Journée de la truffe à Uzès, dimanche 31 janvier de 9h à 16h. Photo : Comité de promotion agricole d'Uzès, photographe Fanny Jorda Iniguez

Après la première journée de la truffe du 17 janvier consacrée au diamant noir, **une seconde édition se prépare activement ce dimanche 31 janvier 2021 de 9h à 16h**, sur la place aux Herbes à Uzès où plusieurs kilos de truffes noires seront proposés à la vente .

Cette journée festive et populaire démocratise ainsi le **produit de terroir d'exception d'hiver où le particulier pourra trouver truffe fraîche et plants mycorhizés directement** auprès de **onze producteurs gardois et deux pépiniéristes**. Des **mets truffés à emporter** seront également proposés sur place tels que de la brandade, du carpaccio de Saint Jacques, du saumon gravlax, des feuilletés à la brandade, du fromage, du beurre truffé, du foie gras, de petits pâtés nîmois, des escargots, des fougassettes, des brioches, des pâtes fraîches...

"L'ensemble de ces mets sera à base de tuber melanosporum sans aucun arôme artificiel" garantit Luc Reynaud, organisateur de l'événement, président du Comité de promotion agricole d'Uzès, de quoi ravir le public déjà conquis, amateur ou à initier.

"Ce sera le moment de leur proposer une rencontre avec les professionnels pour échanger et découvrir ce fameux tuber melanosporum" explique Louis Teulle, président du syndicat des trufficulteurs du Gard. Il ajoute *"les prix seront attractifs par rapport aux années passées entre 700 et 900 euros le kilo contre 1000 à 1200 euros l'année passée"*. *"Il y a de la truffe de qualité"* suite à une saison exceptionnelle particulièrement favorable au champignon. *"Il faut en profiter."* Comme le souligne Paul Stengel, trufficulteur gardois, *"la truffe*

<https://www.uzes.fr/actualites/uzes-31-janvier-journee-de-la-truffe-pour-decouvrir-le-diamant-noir-du-pays?>

noire est plus précoce au niveau de la maturité, plus odorante et goutteuse." Quelques grammes de truffe suffisent pour préparer une bonne brouillade pour quatre personnes.



Plats à emporter à commander auprès des restaurateurs participants.
© Photo DR : Comité de promotion agricole d'Uzès - Fanny Jorda Iniguez, photographe

Solidarité autour de la truffe

Cet événement autour de la truffe sur Uzès fête sa 28e édition. D'une manière si particulière, il évolue face à la crise sanitaire et des protocoles à respecter en proposant deux dates pour un marché dédié aux particuliers. Le parti pris est de privilégier la solidarité. Solidarité envers la filière trufficole, **les vigneron de l'appellation AOP Duché d'Uzès** avec les restaurateurs, qui cette année jouent le jeu autrement en proposant des plats à emporter, ou des mets truffés sur la place aux herbes, dans le magasin (exemples donnés à titre indicatif sans limite de propositions auprès d'autres professionnels).

- **Les pâtes fraîches Ricordi d'Italia** (3 rue Pélisserie, 04 66 57 67 97 ou facebook @uzesricordiditalia) seront présents sur les deux sites avec des **kits "pâtes en sauce sur truffe râpée"**, à partir de 10 €, chaudes à emporter en magasin.
- **Les Macarons d'Anthony** (2, avenue Claude Monnet, 06 78 58 42 05) invite à la dégustation avec sa déclinaison **macarons truffés au brie ou au foie gras**, avec des formules quatre ou huit personnes, des **tapas salés ou sucrés** dans ses deux boutiques à Uzès et aux Halles de Nîmes. Il est recommandé d'appeler pour réserver sa commande et venir la récupérer. Il est possible de se rendre directement en boutique pour commander en vérifiant au préalable que c'est envisageable dans l'heure.
- **Les Terroirs d'Uzès** (04 66 03 41 90), devant le restaurant, place aux herbes déclinera ses **produits truffés préparés**, autour de 5 à 8 €. En **plats/assiettes du jour**, le restaurateur proposera également **"écrasé de pommes de terre et sa truffe"** ou **"des tartines truffées"**. Il suffira *"d'appeler dans l'heure pour venir chercher sa commande, ou se rendre directement au restaurant, sur la place sans passer par internet pour le moment"* précise-t-on.

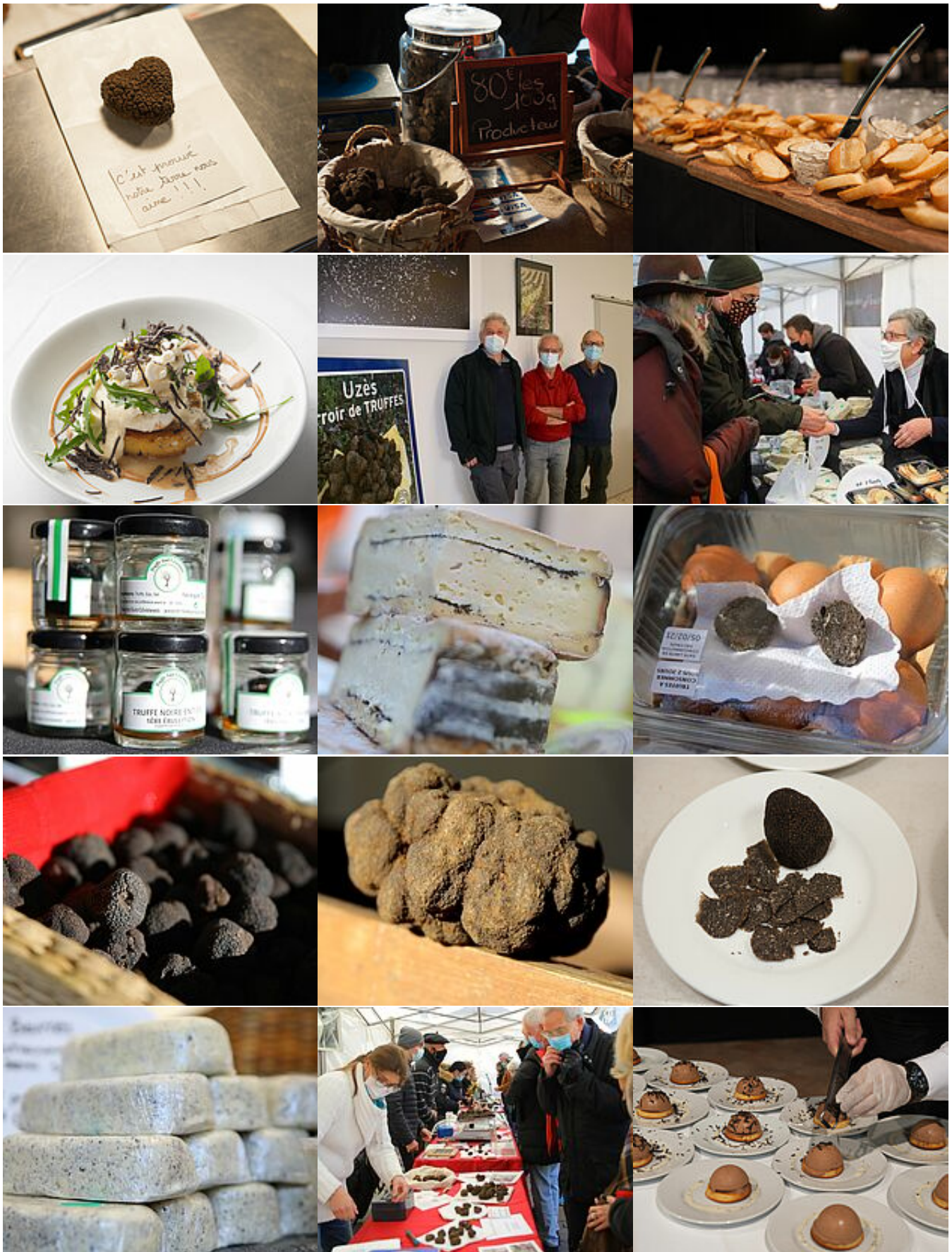
La truffe du Gard : valeur sûre

"Uzès a acquis une solide réputation avec le marché de gros du vendredi" explique Louis Teulle, président du syndicat des trufficulteurs du Gard. *"Il se place parmi les plus gros marchés de France avec Richerenche, l'Albenc et Carpentras."* Il poursuit *"et c'est également le plus important marché aux particuliers avec Rognas"* <https://www.uzes.fr/actualites/uzes-31-janvier-journee-de-la-truffe-pour-decouvrir-le-diamant-noir-du-pays?>

dans les Bouches-du-Rhône."

Alors venez découvrir les producteurs en circuit court et lancez-vous dans la créativité d'un plat truffé ou alors emportez des plats tout prêts accompagnés d'une bouteille de vins AOP Duché d'Uzès (stand sur la place aux herbes) pour déguster vos mets. Accord mets truffés et vins parfaits !

JOURNÉE SPÉCIALE DE LA TRUFFE À UZÈS, DIMANCHE 31 JANVIER 2021 DE 9H À 16H



<https://www.uzes.fr/actualites/uzes-31-janvier-journee-de-la-truffe-pour-decouvrir-le-diamant-noir-du-pays?>



EN CE MOMENT

 PROPOSER UN ÉVÉNEMENT |  S'ABONNER |  TOUS LES ÉVÉNEMENTS



VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

MAIRIE D'UZÈS

Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex
Deux entrées possibles :
1, place du Duché
1, place Albert 1er
30700 Uzès
Tél. : +33 (0)4 66 03 48 48

HORAIRES:

Lun - Jeu : 8h > 12h, 13h30 > 16h45
Ven : 8h > 12h, 13h30 > 16h15
1er et 3e Sam : 8h > 12h (Etat civil)