



Truffes en Fête



11^{ème} Édition

samedi 28 janvier 2023

Domaine d'Essendiéras St Médard d'Excideuil



Menu gastronomique

Marché des Saveurs



Ateliers Culinaires



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil
Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Truffes en Fête

Le Rotary Club d'Excideuil organise la 11ème édition de **Truffes en Fête** pour récolter des fonds au profit de l'INSTITUT BERGONIE de Bordeaux pour le soutenir dans la recherche et la lutte contre le cancer.

Cette manifestation a également pour objectif de promouvoir le savoir-faire des trufficulteurs de la région d'Excideuil et faire connaître le talent des producteurs locaux.

Truffes en Fête aura lieu le **SAMEDI 28 JANVIER 2023** avec au programme :

14h00 **Marché des Saveurs** ; 10 € à payer à l'entrée (Ateliers inclus).

14h30 - 17.30h **Ateliers Culinaires** ; 6 séances avec 3 groupes de 15 personnes.

19h30 **Dîner Gastronomique** autour de la truffe noire du Périgord. 70 € sur réservation uniquement.

Service assuré par tous les membres du Rotary Club d'Excideuil qui seront heureux de vous accueillir. Venez nombreux, soutenir notre manifestation et partager nos efforts pour *"Servir d'Abord"*

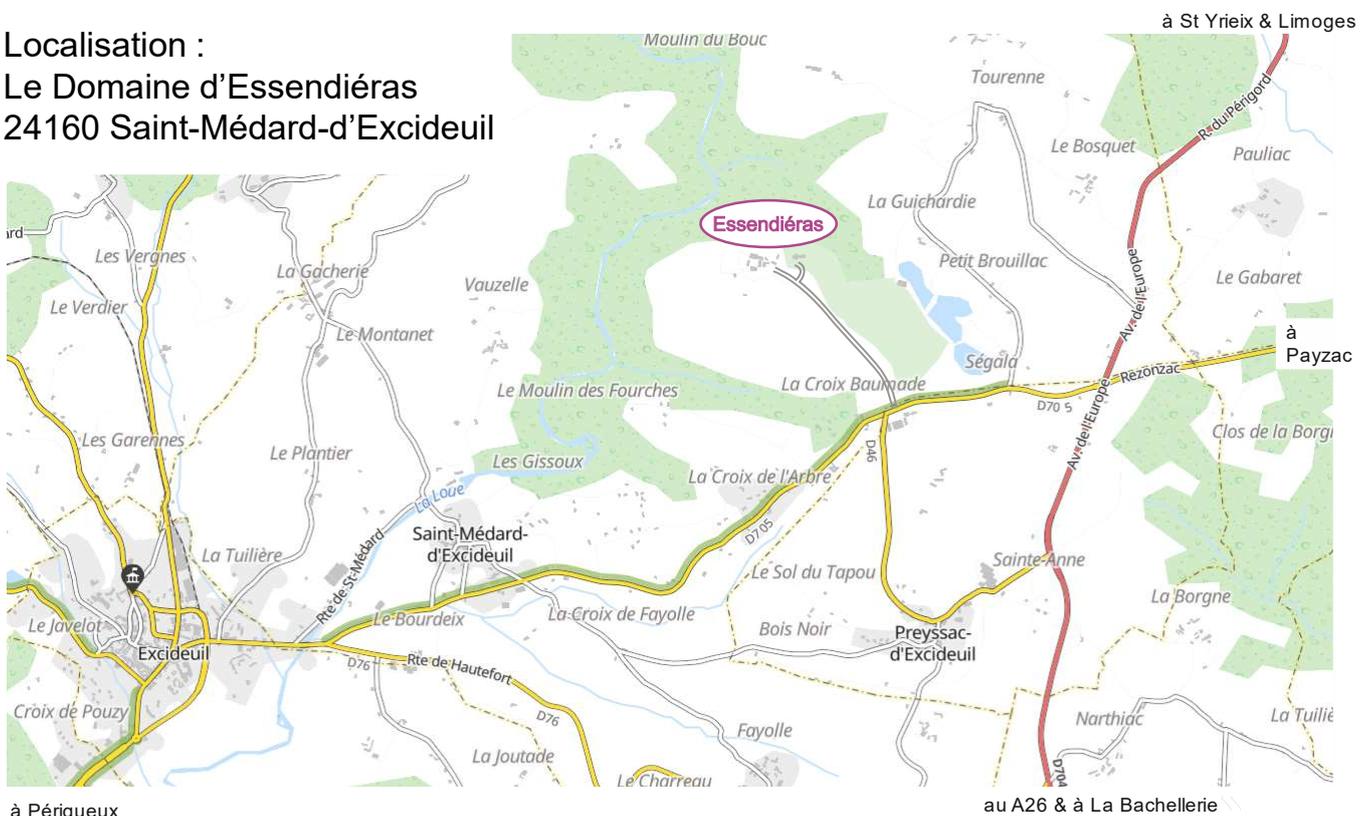
RÉSERVATIONS sur le site internet www.truffesenfete.fr. Toute réservation doit être confirmée par l'envoi d'un chèque à l'ordre du Rotary Club d'Excideuil à :

Christine Dufraise, 1 Place Bugeaud, 24160 Excideuil.

Aucun remboursement ne pourra être pris en compte.

Localisation :

Le Domaine d'Essendiéras
24160 Saint-Médard-d'Excideuil



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil

Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Programme

Présentation des meilleurs produits locaux, avec la participation de notre partenaire :
La Librairie du Château à Excideuil

14h00 : Ouverture de la 11ème édition de Truffes en Fête dans la Salle du Carrousel.

- 14h00 **Le Marché des Saveurs**, entrée 10 € offrant une participation à la tombola des producteurs et aux Ateliers Culinaires. Producteurs :
 - Groupement des trufficulteurs de St Pantaly d'Excideuil
 - À la Noix Patiente, de Lucette Dubreuil
 - Les Jardins Gourmands de la Tourouge, Ludovic Lamand
 - La Ferme aux Truffes, de Narcisse Perez
 - Chocolats Bovetti
 - Brasserie du Chanoine, Marie-Laure Blidon et Paul Vianna
 - Aux Petits Oignons. Marjolaine Guerrero et Xavier Grosjean
 - Miel et Pain d'Épices, de Chantal Cousty
- 14h30 à 15h40
Début des **Ateliers Culinaires**, 3 groupes pour 3 premières recettes.
- 15h45 à 16h15
Temps libre autour **du Marché des Saveurs**
- 16h15 à 17h25
Suite des **Ateliers**, avec 3 groupes pour 3 autres recettes.
- 18h30 Clôture des activités de l'après-midi.

19:30 Diner Gastronomique

- 19h30 Accueil au club-house pour le diner gastronomique.
- 20h00 Début du dîner "*La Truffe dans tous ses états* ", par le Chef Nicolas Rousseau.



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil
Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Menu Gastronomique

« La Truffe dans tous ses états »

par Nicolas Rousseau
chef du restaurant « Le Chabrol »

Velouté de truffes



Œufs mimosa revisités et pressée de légumes au foie gras



*Mijotée de joue de bœuf à la truffe noire
Purée généreusement truffée*



*Brie affiné à la truffe,
Mesclun à la vinaigrette d'huile de truffes*



*Moelleux au chocolat et glace à la vanille
sublimés par le diamant noir*



Café



Les bénéfices générés par cette animation seront versés à la [fondation Bergonié, Bordeaux](#), pour soutenir la recherche et lutter contre le cancer.



Organisé par le Rotary Club d'Excideuil
Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr