



Truffes en Fête



12ème Édition

samedi 27 janvier 2024

Domaine d'Essendiéras St Médard d'Excideuil



Visite truffière

Marché des Saveurs



Ateliers Culinaires



Menu gastronomique

Organisé par le Rotary Club d'Excideuil

Renseignements et réservations : www.truffesenfete.fr

Truffes en Fête

Le Rotary Club d'Excideuil organise la 12ème 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 27 JANVIER 2024 avec au programme :

13h30-14h **Visite de la Truffière** ; accueil et départ.

15h00-18h **Marché des Saveurs** ;

15h30-18h **Atelier Olfactif** et **Ateliers Culinaires** avec dégustation.

20h00 **Dîner Gastronomique**, la truffe noire du Périgord déclinée de l'entrée au dessert. 75 € sur réservation uniquement.

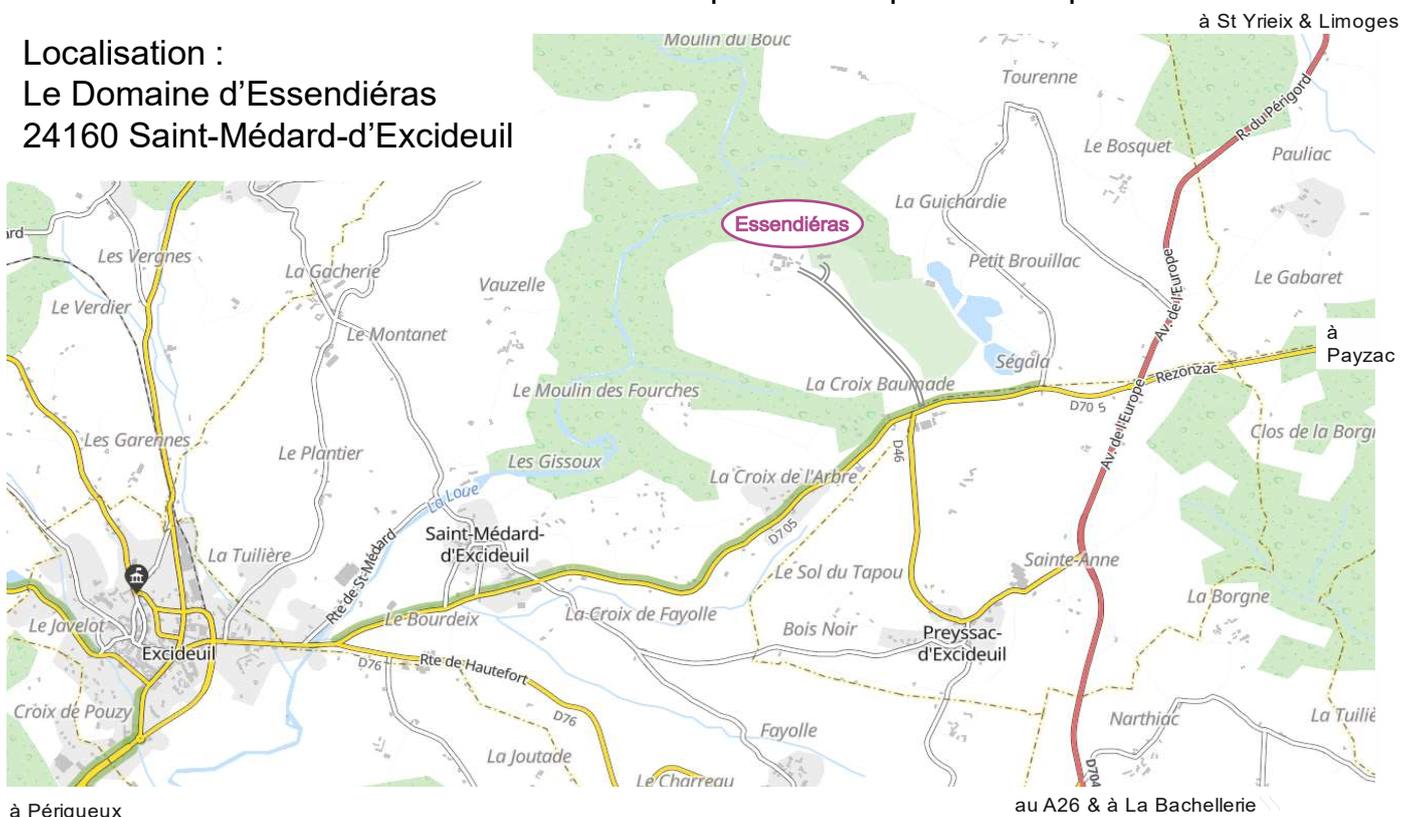
Service assuré par tous les membres du Rotary Club d'Excideuil qui seront heureux de vous accueillir. Venez nombreux, soutenir notre manifestation et partager nos efforts pour "Servir d'Abord"

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 Dufraisse, 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 de l'après-midi

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

13h30 Ouverture de la 12ème édition de **Truffes en Fête** dans la Salle du Carrousel, Accueil.

14h00 Départ en car pour la visite de la **Truffière**, démonstration de cavage avec un chien dressé. Participation 10 €. Retour prévu à 15h30

15h00 Ouverture du **Marché des Saveurs**, avec dégustation à la fin des **Ateliers Culinaires** ainsi qu'une participation au tirage de la tombola des producteurs..

Présentation des meilleurs producteurs locaux :

- Le groupement des trufficulteurs de St Pantaly d'Excideuil
- La Noix Patiente de Lucette Dubreuil
- Les Jardins Gourmands de la Tourouge de Ludovic Lamand
- La Ferme aux Truffes de Narcisse Perez
- La Brasserie du Chanoine
- Le miel de Gaetan Maureau
- Méli-mélo d'escargots de Melody Perret.
- Présence de notre partenaire La Librairie du Château de Gwenaëlle Batello.

15h30 **Atelier olfactif**, animé par Patrick Réjou :
Comment reconnaître les truffes et apprendre à les choisir.

16h30 **Ateliers culinaires**, suivis de dégustation :
Présentation des recettes emblématiques avec la truffe noire du Périgord.

18h00 Clôture des ateliers et tirage de la tombola des producteurs.

Participation à toutes les activités de l'après-midi : 10 €.

Soirée Gastronomique

19h30 Accueil au club-house du Domaine pour le dîner gastronomique.

20h00 Début du dîner "*La Truffe dans tous ses états*", par le Chef Nicolas Rousseau.

Participation à la soirée gastronomique : 75 € sur réservation uniquement.



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



Terrine de noix de St Jacques et délicate mousseline de truffes



Suprême de Poularde demi-deuil et petits légumes d'hiver



*Gougères revisitées en noir et blanc à la manière excideuillaise
et petite salade à l'huile de truffes*



*Vacherin glacé, subtil mélange
de parfums de vanille Bourbon et de truffe noire de Périgord*



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