Terre de truffes

La truffe noire, l'un des trésors de la gastronomie, reste un mystère de la science car on ne sait pas la faire pousser. Le Pays d'Uzès et Pont du Gard sont l'un des terreaux privilégiés de ce produit rare et la truffe y est célébrée lors de nombreuses manifestations en hiver et désormais au-delà.

Le tuber melanosporum, truffe noire d'hiver.
© Ville Uzès

Pays de garrigues, l'Uzège est un territoire d'exception pour la culture et la récolte de la truffe, qui s'épanouit dans des terrains arides peuplés d'arbres résistants. Mais il y a plusieurs espèces de truffes.

Celle qui est recherchée pour son fort parfum et sa saveur inégalable, c'est le "tuber melanosporum", la truffe noire d'hiver.

C'est celle que l'on trouve majoritairement dans la région du Pays d'Uzès, qui grâce à des trufficulteurs passionnés et convaincus comme Michel Tournayre (aujourd'hui président national du syndicat des trufficulteurs et européen de la filière) et Louis Teulle (président départemental) ont su parier sur ce produit mythique de la gastronomie française, symbole d'un terroir gourmand.

Depuis 2016, Uzès a le privilège de figurer parmi les rares - ils ne sont que trois en France - lieux labellisés "Site remarquable du Goût" au titre de la truffe noire. Une distinction qui assoit la notoriété régionale d'Uzès en matière de trufficulture et de produits du terroir et a permis de travailler la qualité et l'accueil.

Aujourd'hui, le marché aux truffes d'Uzès est devenu le plus gros marché pour les particuliers de l'hexagone en termes de volume de truffes vendues.

Durant toute la saison hivernale, de mi-novembre jusqu'à mi-mars, le Pays d'Uzès s'anime et vit autour de la production de ce "Diamant noir" avec un long programme de manifestations qui débute par l'inauguration en décembre de la "Cabane à truffes", place aux Herbes et trouve son apothéose lors du "Week-end de la Truffe" fin janvier (3e week-end de janvier) où marchés, expositions, dégustations et démonstrations s'enchainent durant trois jours. Et jusqu'au printemps des visites guidées en ville et dans les truffières, des marchés, des repas dégustation sont proposés en partenariat avec les vignerons du Duché d'Uzès afin de jouer la complémentarité sur les accords mets et vins.

Désormais la mise en valeur de cette production d'exception se prolonge jusqu'aux truffes d'été, aux saveurs plus atténuées mais qui permettent la découverte du produit, avec en point d'orgue l'organisation en mai de la manifestation "Vin Côté Cours", balade oeno-gastronomique au sein du vignoble de l'AOC Duché d'Uzès et des accords mets et vins autour de la truffe d'été, exécutée par le chef étoilé de Nîmes Jérôme Nutile (www.vinsducheduzes.com).

Les dates à retenir

- Saison de la Truffe en Pays d'Uzès
  Du 14 décembre 2022 au 15 mars 2023
- Week-end de la Truffe
  Du 13 au 15 janvier 2023

UZÈS : TERRE DE TRUFFES

CONTACT

LOISIRS ET ANIMATIONS
TERROIR

Comité de Promotion Agricole d'Uzès

2 rue Joseph Lacroix
30700 Uzès

0466016004
comitepromotion@gmail.com

VOIR LA FICHE

MAIRIE D'UZÈS
Adresse postale : BP 71103 - 30701 Uzès cedex
Deux entrées possibles :
1, place du Duché
1, place Albert 1er
30700 Uzès

https://www.uzes.fr/decouvrir-uzes/a-voir-a-faire/terroir/terre-de-truffes?

UZES