

MILITANT DU GOÛT

Produits du GARD

Samedi **16**
Nuit de la truffe

Dimanche **17**
Journée de la truffe

Week-end de la
TRUFFE



UZÈS
JANVIER 2010

 *Sud de France*

La nuit de la truffe

Samedi 16

Cette année encore, les chefs étoilés gardois mettront leur savoir-faire au service de la truffe noire en l'associant avec les produits d'excellence du terroir gardois. Une soirée « Militant du Goût » destinée aux gastronomes amateurs de bon produits et de grande cuisine, une occasion unique de déguster un menu truffé réalisé par plusieurs chefs dans la même soirée.

19h30 : Accueil des convives dans la cour de l'ancien Evêché par le Syndicat des Vignerons de Pays du Duché d'Uzès, accompagnés de toasts à la brandade de morue truffée « Olé Olé ».

(réalisation : Jean-Pierre Cazals – Restaurant Le Spinaquer, Port Camargue)

20h30 : Soirée de gala dans la Salle de l'ancien Evêché : grand repas 100% truffe noire réalisé par quatre chefs étoilés.

Menu en quatre services, vins et café compris :

« Superposition d'une salade de topinambours au persil plat, brouillade d'œuf aux truffes, écume de foie gras »

Réalisation : Bernard ROTH, Restaurant Le Vieux Castillon, Castillon du Gard

« Noix de Saint Jacques dans un bouillon léger d'haricots coco de Paimpol »

Réalisation : Jérôme NUTILE, Restaurant Le Castellans, Collias

« Bouillon corsé aux truffes d'Uzès, suprême de pigeon aux légumes oubliés »

Réalisation : Jérôme NUTILE, Restaurant Le Castellans, Collias

« Riz rond de Camargue au lait et truffes, Reinettes du Vigan caramélisées, croquant truffes »

Réalisation : Olivier DOUET, Restaurant le Lisita, Nîmes

Participation à la soirée sur réservation uniquement, dans la limite des places disponibles.

Informations, tarifs et réservations auprès de la Chambre d'Agriculture du Gard (04 66 04 50 05).



La journée de la truffe

PROGRAMME

Organisée par le Comité de Promotion Agricole d'Uzès
& le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard

Dimanche 17

Place aux Herbes de 9h30 à 17h

● Truffes fraîches (*Tuber melanosporum*)

Vente au détail,
directement par les
producteurs

● Plants mycorhizés

Présentation et vente
par des pépiniéristes
spécialisés

● Cavage au chien et au cochon

Démonstrations
(toutes les heures)

● Vente et dédicace d'ouvrages sur la truffe

(Stands du Syndicat et de
la Chambre d'Agriculture
du Gard)

● Informations

techniques (Stands du
Syndicat et de la Chambre
d'Agriculture du Gard)

● Menus truffés

Grand choix dans
les restaurants
et brasseries
(il est prudent de réserver)

**10h30 : Concours de
préparations culinaires
truffées.** Présentation des
recettes, remise des prix

**11h40 : Vente aux
enchères des truffes
bénites** avec la
participation de la
*Confrérie Bacchique
des Vins de Pays Duché
d'Uzès*

**12h30 : Brouillade aux
truffes** préparée par Le
Syndicat des Producteurs
de Truffes du Gard
Bar à vins animé par le
Syndicat des Vignerons
du Duché d'Uzès

Office de Tourisme d'Uzès et de l'Uzège

(Horaires d'ouverture :
10h - 13h et 14h - 17h)

**10h30 et 11h30 :
dégustations
commentées de
spécialités truffées
et vins de pays**

Organisées par le Comité
de Promotion Agricole
d'Uzès (inscriptions :
04 66 01 60 04)

**15h : Visite guidée
gratuite de la ville**
Inscriptions auprès de
l'Office de Tourisme
(04 66 01 60 04)

Cathédrale d'Uzès

**10h30 : Messe de la
truffe.** Bénédiction des
truffes

Mairie d'Uzès

**15h : Conférence
technique sur la Tuber
melanosporum**
« Salon Racine » (ancien
Foyer Communal)

En traversant le quartier
des arts à Uzès, vous
pourrez admirer dans
la vitrine de Bénédickt
AICHELE joaillier, les
bijoux dédiés à la truffe
créés pour l'occasion.

Renseignements : Office de Tourisme d'UZES

Tél. 04 66 22 68 88

Comité de Promotion Agricole d'UZES

Tél. 04 66 01 60 04



RENSEIGNEMENTS :

**I Office de Tourisme d'Uzès
et de l'Uzège :**

Tél. 04 66 22 68 88

Fax 04 66 22 95 19

(Horaires d'ouverture :
de 10h à 13h et de 14h à 17h)

www.uzes-tourisme.com

I Comité de Promotion Agricole d'Uzès :

Tél. 04 66 01 60 04

Fax 04 66 59 68 62

Plan d'Uzès

