

## La Saison de la Truffe en Pays d'Uzès est ouverte

Du 13 décembre 2023 au 31 mars 2024, Uzès s'anime autour d'une production particulière et fort réputée : la truffe noire d'hiver, la célèbre Tuber Melanosporum. Venez la découvrir ou la redécouvrir lors des marchés hebdomadaires, les mercredis et samedis et ne manquez pas le 30ème Week-end de la Truffe du 19 au 21 janvier 2024.

Publié le 12 décembre 2023

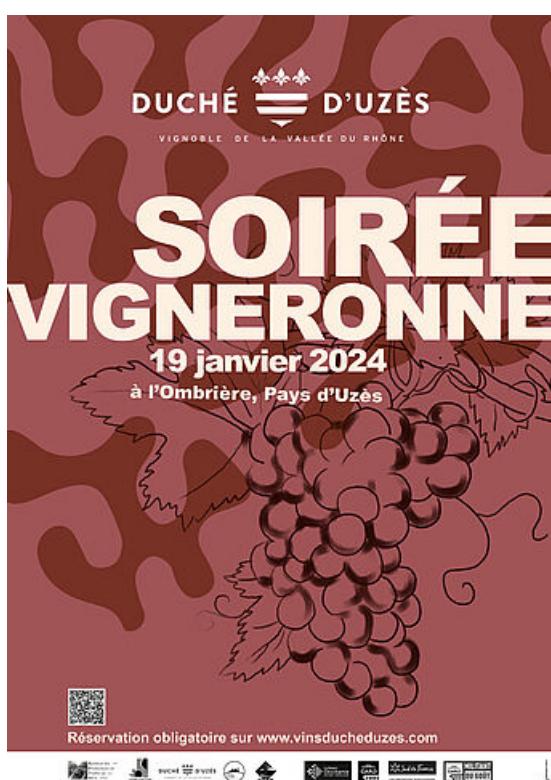


Chaque année, Uzès célèbre à travers différents évènements et différentes animations le diamant noir du territoire qui n'est autre que la truffe noire d'hiver, de son vrai nom, tuber melanosporum. La première récolte de la saison sonne l'ouverture de la Saison de la Truffe qui aura lieu cet hiver du 13 décembre 2023 au 31 mars 2024.

### Ouverture de la Cabane à Truffe

**À l'occasion de l'ouverture de la Saison de la Truffe**, venez rencontrer les trufficulteurs du Gard à la "**Cabane à Truffe**" sur la Place aux Herbes chaque mercredi et chaque samedi lors des marchés hebdomadaires d'Uzès. Ils vous dévoileront tous les secrets de ce produit d'exception et vous proposeront le produit de leur récolte ! **La "Cabane à Truffe" sera donc ouverte à partir du mercredi 13 décembre 2023 (sous réserve de récolte suffisante) et fermera ses portes le 31 mars 2024.**

Elle regroupe une dizaine de trufficulteurs faisant partie du Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard qui se relaient pour proposer leurs récoltes à la vente.



## 30<sup>ème</sup> Week-end de la Truffe à Uzès

Du 19 au 21 janvier 2024, ne manquez pas le 30<sup>ème</sup> Week-end de la Truffe à Uzès et profitez de nombreuses animations autour de la truffe noire d'hiver.

### > Soirée Vigneronne, le vendredi 19 janvier 2023 à 19h à l'Ombrière Pays d'Uzès

La Soirée Vigneronne débute avec le Grand Chapitre de la Compagnie Bachique du Duché d'Uzès. La Soirée se poursuit avec 21 vignerons qui vous font déguster leurs meilleurs crus AOP Duché d'Uzès en accord avec des petits canapés truffés. Vous pourrez ainsi déambuler d'un vigneron à l'autre et d'un

<https://www.uzes.fr/actualites/la-saison-de-la-truffe-en-pays-duzes-est-ouverte?>

buffet à l'autre. Un cocktail de saveurs autour des vins Duché d'Uzès et du diamant noir, la célèbre *Tuber melanosporum*... Et afin de commencer les dégustations en toute quiétude, en échange du bon qui vous est remis à l'entrée, vous bénéficiez d'un petit plateau-cocktail avec 5 mets truffés dessus et une petite encoche pour mettre votre verre de vin. De quoi déguster les premiers mets et les premiers verres en toute tranquillité !

**Réservez vos places dès maintenant**



**> Soirée Bodega, le samedi 20 janvier 2024 à 19h sur la Place aux Herbes à Uzès**

Soirée conviviale sous chapiteau pour déguster des mets truffés et des tapas accompagnés des Cuvées des Vignerons du Duché d'Uzès. En collaboration avec le Comité des Fêtes d'Uzès

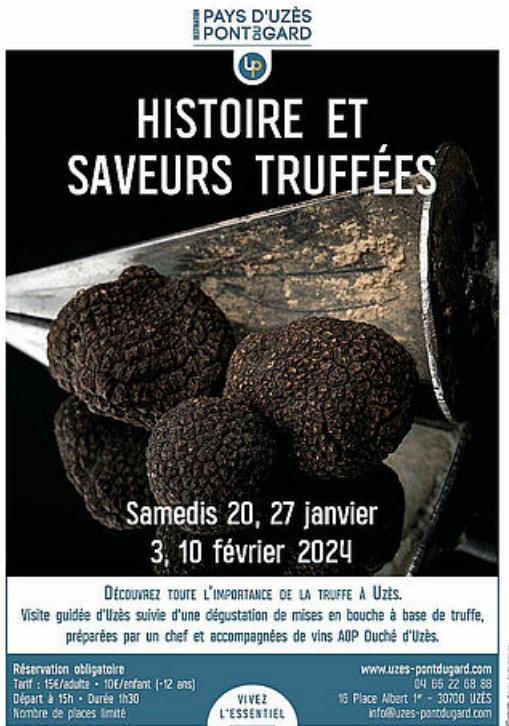
**> Soirée de Gala "La Nuit de la Truffe", le samedi 20 janvier 2024 à 19h30 à l'Ombrière Pays d'Uzès**

Une nuit de gala où les chefs étoilés du Gard mettent tout leur savoir-faire au service de la truffe noire en l'associant au produit d'excellence du terroir gardois. Un repas gastronomique totalement composé de la truffe noire, de l'entrée au café, réalisé par les Chefs étoilés du Gard et des alentours (Jean-Paul LECROQ, L'Ousta Maï, à Saint-Maximin / Christophe DUCROS, La Maison d'Uzès, à Uzès / Serge CHENET, Entre Vignes et Garrigues, à Pujaut / Michel HULIN, La cabro d'Or, au Baux de Provence / Jérôme NUTILE, Georgio'Au, à Nîmes).

*Réservation auprès du Comité de Promotion Agricole*

**> Journée de la Truffe, le dimanche 21 janvier 2024 à de 7h à 17h sur la Place aux Herbes à Uzès**

Journée festive sur la Place aux Herbes autour du diamant noir pendant laquelle se tiendra un marché uniquement dédié à la Truffe et des ateliers autour de ce beau produit. Plusieurs animations vous attendent : vente de truffes fraîches, repas truffé, dégustation des produits du terroir truffés, démonstrations de cavage, conférences et animations..



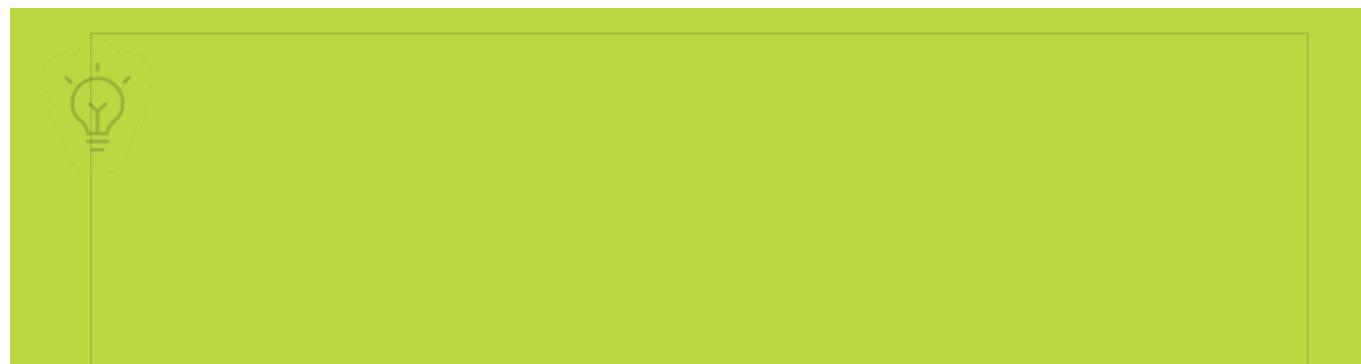
## Visite guidée avec dégustation "Histoire et saveurs truffées"

Durant la Saison de la Truffe, l'Office de Tourisme Destination Pays d'Uzès - Pont du Gard organise des visites guidées avec dégustation autour de la truffe. Vous commencerez par une visite guidée d'Uzès, pour comprendre toute l'importance et la place du diamant noir dans l'histoire de la cité ducale. Puis préparez vos papilles, pour un moment de dégustation avec quelques mises en bouche truffées, préparées par un chef rempli de créativité, en accord avec une sélection de vins AOP Duché d'Uzès. Suivez le guide, soyez gourmet en plus d'être gourmand !

### 4 dates vous attendent :

- Samedi 20 janvier 2024 à 15h, départ devant l'Office de Tourisme
- Samedi 27 janvier 2024 à 15h, départ devant l'Office de Tourisme
- Samedi 3 février 2024 à 15h, départ devant l'Office de Tourisme
- Samedi 10 février 2024 à 15h, départ devant l'Office de Tourisme

Réservation sur <https://www.uzes-pontdugard.com/reserver/billetterie/>



## Découvrez les conseils avisés du Syndicat des producteurs de Truffes du Gard "Comment conserver, nettoyer, déguster et cuisiner la truffe"

- **Conserver** : pendant une semaine environ au réfrigérateur, ni brossée, ni lavée, dans un bocal étanche avec du papier absorbant. Au-delà d'une huitaine de jours, après l'avoir brossée à l'eau froide, je la stérilise ou je la congèle
- **Nettoyer** : pour éliminer la terre adhérente, je la brosse sous un filet d'eau froide (avec une brosse de type brosse à dents) ; je l'essore soigneusement avec du papier absorbant
- **Déguster** : crue sur une tranche de pain beurré (beurre salé). Dans de l'huile sur une salade (déposer les lamelles dans l'huile la veille). La plupart des gourmets préparent la truffe sans l'éplucher. S'il reste quelques truffes entamées, on peut les congeler pour les déguster plus tard.

## PROGRAMME COMPLET



AUTRES ÉDITIONS

### Guide de la saison de la truffe en Pays d'Uzès - Saison 2023/2024

PDF - 978,2 Ko

Du 13 décembre 2023 au 31 mars 2024, profitez de la Saison de la Truffe en Pays d'Uzès ! Et ne manquez pas le 30e week-end de la Truffe, du 19 au 21...

>[TÉLÉCHARGER](#)

>[FEUILLETER](#)

[S'ABONNER AUX PUBLICATIONS](#)

[+ TOUTES LES PUBLICATIONS](#)



VILLE &  
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)