

La truffe dans tous ses états ! Beau succès pour cette édition 2011

Pari réussi pour les organisateurs du week end de la truffe et de la première biennale européenne de la truffe et de la trufficulture. Le public a été au rendez-vous de cette manifestation placée sous le signe du plus prestigieux produit de notre terroir.

Publié le 17 janvier 2011



Tôt dimanche matin, la ville a accueilli les amoureux et amateurs du diamant noir dont l'odeur raffinée parfumait l'air.



La veille déjà, la truffe était à l'honneur à l'Ancien Evêché avec le dîner annuel réalisé par quatre grands chefs étoilés : Jérôme Natile (Le Castellans - Collias), Olivier Douet (Le Lisita - Nîmes), Jean-Pierre Cazals (Le Spinaker - Port Camargue) et Bernard Roth (Le Vieux Castillon - Castillon du Gard). Le service était assuré par les jeunes étudiants du M.F.R de Marguerites et l'encadrement par le **Comité de Promotion Agricole**.

Dimanche, avant l'ouverture de la vente directe par les producteurs, les truffes ont été triées et contrôlées pour garantir au public la provenance et un produit de qualité. Au final, une centaine de kilos ont été proposés à la vente au prix jugé de 900 €/kg.

A côté du marché qui s'étirait sous les arcades de la Place aux Herbes, **de nombreuses animations et ventes de produits locaux** liées à la tuber melanosporum ont attiré et enthousiasmé énormément de monde.

Des stands proposaient en effet la vente d'ouvrages spécialisés, de plants mycorhizés et donnaient des renseignements sur la culture et la production de truffe.

Sous une tente se déroulait aussi la 10^{ème} édition du Concours de préparations culinaires truffées animé par **Louis Teulle**. Le prix a été remporté par l'uzétien Yves Dusserre avec son aïoli truffé dans laquelle il a remplacé l'ail par la truffe !

Dans un parc monté à l'occasion, des **démonstrations de cavage** au chien et au cochon mettaient en avant le travail des animaux.

Menée par **Michel Tournayre**, Président de la Fédération Régionale des trufficulteurs du Languedoc-Roussillon, la vente aux enchères annuelle des truffes bénites s'est déroulée sur une place aux Herbes bondée.

Des dégustations commentées de spécialités truffées et de vins de pays étaient animées par le comité de Promotion à côté du chapiteau.

Enfin, près de 150 personnes ont profité de la visite guidée d'Uzès offerte par l'Office de tourisme.



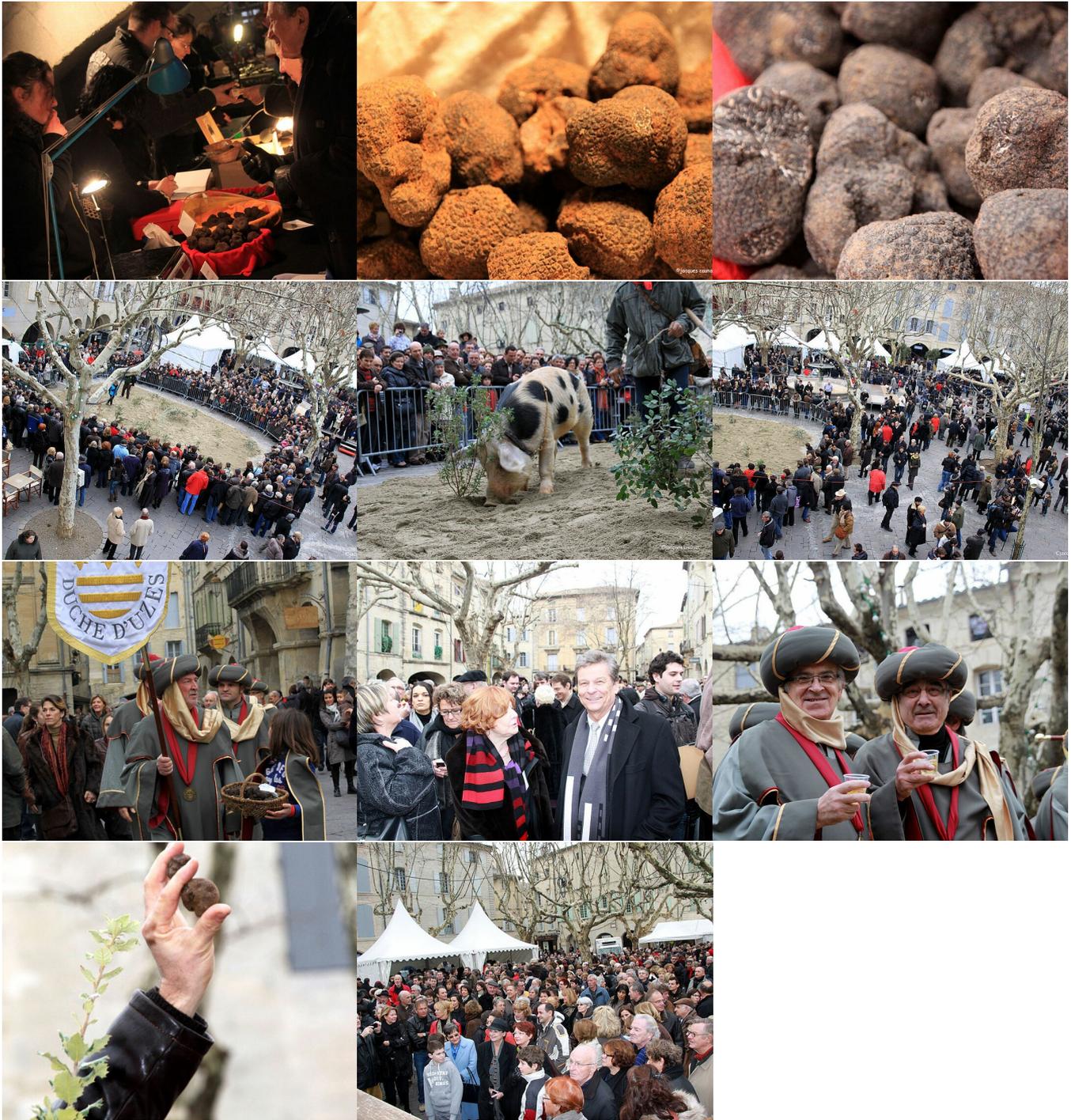
Vendredi et samedi, **Monsieur Chapon** a ouvert la première biennale de la truffe en accueillant les conférenciers européens et les passionnés venus écouter et en apprendre davantage sur la culture, la production et l'économie liées à ce produit d'excellence.

Aux côtés de Monsieur Bourquin, président du Conseil Régional, de nombreux élus locaux se sont réunis ce week end pour saluer le travail des trufficulteurs et partager une idée commune, la trufficulture : une agriculture d'avenir.

Monsieur Jean-Charles Savignac, président de la Fédération Française des Trufficulteurs, a remercié la ville d'Uzès et les organisateurs en saluant la dynamique portée par la truffe au niveau local et international.

Retour en images sur un week end animé





VILLES
& 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)