

# Week-end de la truffe 2020 : le diamant noir s'invite sur les tables

Pour la 27e édition, le « week-end de la truffe d'Uzès » donne rendez-vous avec son produit de terroir d'excellence : la truffe noire, les 17, 18 et 19 janvier 2020. Sans oublier les nouveautés à découvrir. Publié le 14/01/2020

Publié le 16 janvier 2020



Photo : Fanny Jorda Iniguez - Comité de promotion agricole d'Uzès

Uzès s'est imposée, au fil des années, comme le berceau de la truffe noire, ville d'accueil d'événements d'exception, son rayonnement et la qualité des produits proposés. En plus du 27e week-end de la truffe qui se prépare, retrouvez la **cabane à truffes**, avec la vente aux particuliers de la production des trufficulteurs gardois, tous les mercredis et samedis, sur les marchés d'Uzès, selon la récolte.

Louis Teulle, président des trufficulteurs du Gard souligne que *"cette année est une petite année, on commence à avoir de la qualité, on en aura en janvier et février, là où le parfum s'exprime le mieux"*. Cependant, les quantités seront plus limitées suite à la sécheresse de cet été. *"La truffe est rare à cause des conditions climatiques partout."* ajoute-t-il. Les récoltes seront donc moins importantes mais le consommateur sera guidé par les conseils avisés des professionnels. Un ["petit précis" sur les arômes, "les dérivés de la truffe"](#) vient d'être réalisé par le syndicat pour éviter aux amateurs de tomber dans certains pièges.

Ce mystérieux champignon est la vedette depuis 27 ans d'un événement prestige, devenu incontournable pour les habitué(e)s. Rencontre festive et chaleureuse, il naît d'une volonté collective de valoriser la gastronomie autour du terroir d'ici.

Chaque année, les fondamentaux affinent leur appareils, ponctués par des expressions nouvelles pour dévoiler une saison de la truffe sur Uzès dès la mi-décembre jusqu'à mars, fin du cycle du champignon.

Organisé par le syndicat des producteurs de truffes du Gard et le Comité de promotion agricole d'Uzès avec le <https://www.uzes.fr/actualites/week-end-de-la-truffe-2020-le-diamant-noir-sinvite-sur-les-tables?>

soutien de la Ville d'Uzès dès les origines, le **week-end de la truffe, le 3e week-end de janvier** a pour objectif de présenter le « tuber melanosporum », truffe noire, au grand public et aux amateurs.

Retrouvez-vous à la table d'un grand repas concocté par les chefs étoilés lors de la **Nuit de la Truffe, le samedi soir**. Le lendemain, pour la **Journée de la Truffe** découvrez le marché authentique de la truffe noire, ses animations et sa vente aux enchères qui restent des moments d'exception à ne manquer sous aucun prétexte sur la place aux herbes, toute la journée du dimanche. Enfin, partez à la rencontre des **menus truffés proposés par les chefs cuisiniers d'ici sur leur table dans toute la ville**.

Le vendredi soir est consacré aux accords parfaits mets truffés/vins AOC-AOP Duché d'Uzès, pour la **soirée vigneronne du syndicat des vins Duché d'Uzès**. A cette occasion, goûtez le nouveau millésime présenté par les vignerons. Partez à la rencontre d'invités talentueux qui seront intronisés par la compagnie Bachique lors de la soirée, avec le tenue du Grand Chapitre.

Débutant dès le samedi soir par un **dîner de gala** au cours duquel des chefs étoilés gardois mettent leur savoir-faire au service de la truffe noire en l'associant avec les produits d'excellence du terroir gardois pour proposer un grand dîner réunissant des convives amateurs de gastronomie.

*En présence de Jérôme Natile, chef étoilé, 1\* au guide Michelin, meilleur ouvrier de France 2011 (Nîmes), Christophe Ducros, chef étoilé, 1\* au guide Michelin, La Maison d'Uzès, Relais et Châteaux (Uzès), Damien Sanchez, chef étoilé, 1\* au guide Michelin (Nîmes), Vincent Croizard (Nîmes), Michel Hulin (Beaumanière, Baux de Provence). A partir de 19h30, le samedi 18 janvier, à l'ancien évêché d'Uzès. Réservation au 04 66 01 60 04 (complet).*

Depuis quatre ans, découvrez dans une **ambiance bodega**, sur la place aux herbes, les dégustations de bouchées truffées et de vins AOP/AOC Duché d'Uzès, pour éveiller les papilles et apprécier la convivialité de se retrouver et de partager un verre en musique.

*Réservation : 04 66 01 60 04 ou comitepromition@gmail.com.*

Le week-end se poursuit toute la journée du dimanche par la mise en relation des « truffeurs » et des « trufficulteurs » avec les amateurs de ce mystérieux champignon souterrain.

## Dimanche, une journée haute en arôme et riche en animations

L'essentiel des activités est concentré sur la place aux herbes d'Uzès, avec des professionnels qui proposent à la vente de la truffe fraîche, uniquement du *tuber melanosporum*, truffe noire. Des contrôleurs veillent à ce que cette espèce soit respectée. Des pépiniéristes spécialisés présentent à la vente des plants mycorhizés et, sur le stand du syndicat et de la Chambre d'agriculture, diverses informations techniques sont proposées.

Les points forts de ce dimanche sont constitués par des démonstrations de "cavage" au chien et au cochon, sous un chapiteau « Truffes et Terroirs », dégustation de produits du terroir à consommer sur place, une vente aux enchères des truffes bënites lors de la messe, un repas gastronomique truffé assis.

Plus de 100 kilos de truffes fraîches de premier choix sont vendus à cette période aux particuliers pour leur qualité gustative. A l'office de tourisme Destination Pays d'Uzès-Pont du Gard, des dégustations commentées de spécialités truffées et des vins AOC Duché d'Uzès (appellation d'origine contrôlée) sont également proposées ainsi qu'une [visite guidée de la ville "Nos visites ont du goût !, avez-vous déjà goûté à notre histoire ?"](#) (10,50 € pour les adultes et 8 € pour les enfants, sur réservation) à 14h30, rendez vous place Albert 1er.

Dans toute la ville, des restaurants proposent des menus entièrement truffés.

**Dimanche 19 janvier 2020, place aux herbes**

<https://www.uzes.fr/actualites/week-end-de-la-truffe-2020-le-diamant-noir-sinvite-sur-les-tables?>

- **7h à 9h** : contrôles des truffes présentées à la vente
- **9h30 à 17h** : Sur la place aux Herbes - Entrée libre  
ventes au détail de truffes fraîches (*tuber melanosporum*) directement par les producteurs,  
ventes de plants mycorhizés  
présentations et ventes de plants mycorhizés,  
informations techniques, ventes d'ouvrages sur la truffe, par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard,  
démonstrations de « cavage » au chien et au cochon,  
grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasseries de la ville.
- **10h à 17h** : « Truffes et Terroirs », venez déguster les produits truffés des producteurs locaux, en association avec les vins du Duché d'Uzès,
- **10h30** : messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès (bénédictin des truffes),
- **10h30 et 11h30** : dégustations de spécialités truffées et vins de pays à l'office de tourisme Pays d'Uzès sur réservation auprès du comité de promotion agricole d'Uzès (tél. : 04 66 01 60 04),
- **11h40** : vente aux enchères des truffes bénites,
- **12h** : repas « truffé » salle de l'ancien évêché, sur réservation conseillée auprès du Comité de promotion agricole d'Uzès,
- **14h30** : visite guidée de la ville "Nos visites ont du goût" au départ de l'Office de tourisme Pays d'Uzès (10,50 € pour les adultes et 8 € pour les enfants, sur réservation, durée : 2h).
- **15h00** : conférence sur la truffe, en mairie d'Uzès.



### Renseignements et inscriptions

#### Pour les repas gastronomiques du samedi et dimanche, réservation obligatoire

Comité de promotion agricole d'Uzès

Tél. : 04 66 01 60 04 - courriel : [comitepromotion@gmail.com](mailto:comitepromotion@gmail.com),  
sur [www.vins-truffes-terroirs-uzes.com](http://www.vins-truffes-terroirs-uzes.com)

#### Pour tous renseignements

Office de tourisme Destination Pays d'Uzès-Pont du Gard

16, place Albert 1er à Uzès

Tél. : 04 66 22 68 88 - courriel : [accueil@destinationpupg.com](mailto:accueil@destinationpupg.com)

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

## Saison de la truffe en Pays d'Uzès, à ne pas manquer

- **Cabane à truffes sur les marchés d'Uzès** : vente de truffes aux particuliers, direct trufficulteurs, **tous les mercredis matins et samedis**, place aux herbes (selon la production).
- **Table et Truffes : balades en garrigue**, les 26 janvier et 2 février, Office de tourisme Destination Pays d'Uzès-Pont du Gard, réservation obligatoire, en savoir plus >>>
- **Démonstration de « cavage »** et visite guidée/commentée des «Truffières d'Uzès », un site de 15 ha dédié à la truffe et à la nature. **Tous les samedis de janvier, de 14h à 16h, à partir du 14 janvier** (accueil de particuliers/groupes sur réservation et selon la production, [www.lestruffieresduzes.f](http://www.lestruffieresduzes.f)). >>> Inscription et réservation au : 06 07 96 00 56 ou 04 66 22 08 41 >>> Egalement plus d'informations sur d'autres sites. Tél. : <https://www.uzes.fr/actualites/week-end-de-la-truffe-2020-le-diamant-noir-sinvite-sur-les-tables?>



04 66 01 60 04 (syndicat des trufficulteurs d'Uzès) Plus d'informations [ici >>>](#)

- **Soirée vigneronne des vins AOC/AOP Duché d'Uzès** : dégustation du nouveau millésime et de mets truffés, **vendredi 17 janvier 2020 à 19h30**, salle de l'ancien évêché d'Uzès.  
[>>> Renseignement et inscription en ligne](#) ou par téléphone au 06 78 60 46 30 (complet).
- **Exposition photographiques inédite "Truffe et terroir", signée Fanny Jorda Iniguez**. Terre de truffes, truffes nées de la terre, mains de trufficulteurs qui cultivent ce diamant noir avec passion. La truffe comme une oeuvre d'art, si reconnaissable malgré ses formes si différentes... Une invitation à entrer dans ces univers à la Maison du patrimoine, 16, place Albert 1er (à côté de l'office de tourisme). Vernissage : samedi 18 janvier à 12h. *Renseignements Service patrimoine d'Uzès, ville d'art et d'histoire au 04 66 06 10 72*
- **Rando cycliste, VT'truffe, 8e édition** organisée par le Vélo club d'Uzès, le **dimanche 26 janvier 2020** à partir de 8h et jusqu'à 10h sur 4 parcours VTT famille-découverte et VTT sport sans oublier 2 parcours pédestres. Rendez-vous au domaine St Firmin, inscription sur place, à l'arrivée repas truffé. >>> Information au 06 27 81 35 23 et *inscription en ligne*. [Plus d'informations ici >>>](#).



#### 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/actualites/week-end-de-la-truffe-2020-le-diamant-noir-sinvente-sur-les-tables?>



SAIRES:  
Lun - Jeu : 8h > 12h  
Ven : 8h > 12h, 13h > 16h  
Mer et 3e Sam : 8h > 12h