Marché aux Trulles LALBENQUE

CADITALE DE LA TRUFFE NOIRE

TOUS LES MARDIS DE DÉCEMBRE À MARS

14 H 30 : MARCHÉ AUX TRUFFES DE DÉTAIL CONTRÔLÉ

15 H: MARCHÉ AUX TRUFFES DE GROS



26.27.28 JANVIER



MARRAINE ET PARRAIN DE LA SAISON 2023 - 2024

COMITÉ DE PILOTAGE DE LA TRUFFE À LALBENQUE















BIENVENUE À LALBENQUE!





Consommée depuis l'Antiquité, la truffe et ses mystères ont su traverser les siècles jusqu'à nos jours. À Lalbenque elle s'est faite une place particulière en faisant la renommée nationale et internationale de ce petit village niché entre Causses et Quercy Blanc. La Capitale (historique) de la truffe noire attire, tous les ans, les caméras du monde entier et accueille depuis des décennies les grands noms de la gastronomie, artistes, chanteurs, écrivains, journalistes ou politiques, ...

Le Marché aux Truffes de Lalbenque bénéficie du label "Site Remarquable du Goût" gage de qualité. En 2020 la culture de la truffe du Quercy à Lalbenque a été classée à l'inventaire participatif du Patrimoine culturel immatériel de la France (PCI), première étape pour une reconnaissance par l'UNESCO.

LE MARCHÉ AUX TRUFFES DE LALBENQUE

Depuis 1962, tous les mardis après-midi entre décembre et mars, la Rue du Marché aux Truffes de Lalbenque s'anime autour du marché consacré au Diamant noir.

Le marché aux Truffes de Lalbenque répond à un cérémonial bien codifié ce qui en fait un marché unique en son genre. Venus du département mais aussi des départements voisins, les producteurs disposent leurs paniers de truffes sur des bancs mis à disposition. En quelques minutes, acheteurs et producteurs trouvent un accord et les paniers disparaissent des bancs.

À Lalbenque, les ventes débutent au coup de sifflet qui annonce <u>l'ouverture du marché à 15h</u>. La corde est alors retirée et les négociations peuvent débuter. En quelques minutes, acheteurs et producteurs trouvent un accord et les paniers disparaissent des bancs.

Le marché aux truffes est géré par l'Association des trufficulteurs du Canton de Lalbenque et des Causses du Quercy. Contacter l'association :

ASSOCIATIONTRUFFESLALBENQUE@GMAIL.COM

Mireille Dumas & Michel Trama

MARRAINE ET PARRAIN DE LA SAISON 2023-2024

Mireille Dumas est journaliste, réalisatrice, productrice et animatrice de télévision. Depuis les années 1980, elle alterne dans ses émissions portraits d'artistes et grands thèmes de société.

Animatrice d'émission culte sur France 2 ou sur France 3, elle se distingue par sa manière délicate d'interviewer son interlocuteur ce qui lui vaut la reconnaissance de ses pairs. Passionnée par la truffe, Mireille Dumas a par ailleurs couvert à plusieurs reprises le marché aux Truffes de Lalbenque.

Autodidacte de talent, Michel Trama s'installe à Puymirol dans le Lot-et-Garonne pour ouvrir un restaurant qui obtient sa première étoile au Michelin en 1981 avant une seconde en 2004. Michel Trama affectionne particulièrement la truffe : le vrai risotto aux truffes et le cabécou à l'huile de truffe maison sont parmi ses plats phares. Il est aussi un connaisseur du Marché aux Truffes de Lalbenque qu'il visite à de nombreuses reprises pour s'approvisionner du précieux

tubercule.

LES MARDIS TRUFFE

- DÉGUSTATION TRUFFÉE À PARTIR DE 13H30, sous la halle de la mairie avec les chefs de la région, proposée par l'Office de Tourisme Cahors Vallée du Lot et le Site remarquable du goût.
- **DÉMONSTRATION DE CAVAGE À 15H30** : rendez-vous devant la Maison de la Truffe pour partir à la découverte de l'art subtil du cavage (démonstrations organisées pour les groupes sur réservation)
- BALADES COMMENTÉES autour de la truffe à 10 h les mardis des vacances scolaires (Noël et vacances d'hiver toutes zones) : départ à la Maison de la truffe. Sur réservation.

TOUTES LES INFORMATIONS AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME CAHORS VALLÉE DU LOT !

CONTACTS: 05 65 31 50 08 CONTACT@CAHORSVALLEEDULOT.COM



L'AGENDA DE LA SAISON

MARDI 5 DÉCEMBRE 2023 :

Ouverture du Ban de la truffe.

SAMEDI 23 DÉCEMBRE 2023 :

Marché aux truffes sur le marché hebdomadaire et atelier cuisine pour les enfants.

LES 26, 27 ET 28 JANVIER 2024 :

Fête de la truffe à Lalbenque, repas gastronomiques, marché aux truffes, expositions, démonstrations, ateliers.

SAMEDI 2 MARS 2024:

Soirée Truffe en bodega à la salle des fêtes de Lalbenque.

MARDI 23 JUILLET 2024:

Omelette aux truffes géante organisée par le Site remarquable du Goût.



MAISON DE LA TRUFFE

La Maison de la truffe prend place au 67 rue du Marché aux Truffes. Elle vous invite à une passionnante rencontre avec la Tuber Mélanosporum. Découvrez la truffe dans tous ses états, de la plantation, en passant par la récolte, puis le marché et enfin la cuisine. De nombreux objets du quotidien du siècle dernier mais aussi des objets et documentations en lien avec la truffe donnent à cette « Maison de la truffe » une dimension résolument patrimoniale et historique.

Tout au long de la saison une salle de cinéma vous accueillera pour découvrir les nombreux films, reportages et vidéos tournées à Lalbenque!

OUVERT DE DÉCEMBRE À MARS, TOUS LES MARDIS DE 11 H À 17 H - SUR RÉSERVATION POUR LES GROUPES AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME 05 65 31 50 08.

LES AMBASSADEURS DE LALBENQUE "CAPITALE DE LA TRUFFE NOIRE"

Tous les amoureux de Lalbenque, de son marché aux truffes mondialement connu, de son patrimoine culinaire, culturel et des personnages qui ont marqué l'histoire du marché aux truffes. sont invités à devenir Ambassadeurs de la Capitale de la Truffe noire.

EN DEVENANT AMBASSADEUR, JE M'ENGAGE À FAIRE LA PROMOTION DE LALBENQUE ET JE PEUX:

- Disposer d'un "kit de l'ambassadeur"
 - Rejoindre une communauté
 - Être reconnu et informé des évènements de la saison de la truffe
- Être invité à l'apéritif des ambassadeurs à l'occasion de la Fête de la truffe de Lalbenque qui aura lieu LES 26, 27 ET 28 JANVIER 2024



RETROUVEZ LE FORMULAIRE D'INSCRIPTION SUR LE SITE WWW.CAPITALEDELATRUFFE.LALBENQUE.FR FORMULAIRE À RETOURNER À L'ADRESSE SUIVANTE : AMBASSADEURCAPITALETRUFFE@GMAIL.COM

BON APPÉTIT!



ŒUFS COCOTTE À LA TRUFFE NOIRE ET À L'ÉTUVÉE DE JULIENNE DE POIREAUX.

POUR PERSONNES

- 4 œufs
- 50 g de truffe "Tuber mélanosporum"
- 1 ou 2 blanc de poireaux
- 25 g de beurre
- 80 g de crème liquide
- sel, poivre

Découper le blanc de poireaux en lanières, le mettre à étuver au beurre pour le rendre fondant, ajouter ensuite la moitié de la truffe taillée en julienne, assaisonner et étuver à nouveau quelques minutes. Beurrer 4 ramequins, tapisser les fonds avec les blancs de poireaux truffés. Casser au-dessus un œuf dans chaque ramequin.

Cuire sur le feu au bain-marie, lorsque le blanc est cuit, et le jaune encore coulant, retirer du feu et verser autour du jaune, un cordon de crème réduite avec le restant de la truffe en julienne assaisonnée.



INFOS PRATIQUES

LALBENQUE

SORTIE 58, AUTOROUTE A20 GARE DE LALBENQUE / 1H DE TOULOUSE, 1H DE BRIVE

14H30 : Ouverture du marché de détail à la Halle de la Mairie

15H : Ouverture du Marché aux Truffes de gros

VOUS SOUHAITEZ RAMENER UN SOUVENIR ?

Découvrez la collection de produits "Lalbenque, Capitale de la Truffe noire" dessinée par Sacré Lotois chez les commerçants partenaires de Lalbenque.

Liste des points de vente disponible ici : www.capitaledelatruffe.lalbenque.fr ou sur le site www.sacrelotois.com.

RENSEIGNEMENTS

AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME CAHORS VALLÉE DU LOT AU 05.65.31.50.08 / CAHORSVALLEEDULOT.COM AUPRÈS DE LA COMMUNE DE LALBENQUE WWW.CAPITALEDELATRUFFE.LALBENQUE.FR











