

Chère CGRETienne, Cher CGRETien

Je t'invite à participer à La 5^{ème} édition de la Journée de la Truffe dont l'événement principal a lieu le **samedi 1^{er} février 2025 de 9.30 à 18.00**

Toutes les éditions précédentes en 2014, 2016, 2019, et 2022 ont été plébiscitées.

Merci de noter que le nombre de participants est **strictement limité à 25**

Une liste d'attente de 4 ou 5 personnes sera gérée. Les membres de cette liste ont pu participer pour les précédentes éditions car entre le 15 décembre et le 31 janvier j'aurai des annulations pour causes diverses.

Les deux dernières éditions ont réuni des membres venant de plusieurs régions différentes qui ont, pour certains, profité des charmes nombreux de l'endroit : **Grotte Chauvet**, villages perchés, domaines viticoles, église de Saint-Restitut, Château de Suze-la-rousse, Abbaye Notre-Dame d'Aiguebelle et son mémorial aux moines de Tibhirine, sans oublier les fabriques de nougats à Montélimar.

La journée de la truffe du samedi 1^{er} février est précédée d'un repas « léger » le vendredi soir. Tout le monde doit être présent le vendredi à 19h à l'hôtel.

- Arrivée obligatoire le vendredi après-midi avant 19h à l'hôtel *** La Bastide de Grignan Apéritif d'accueil + diner 2 plats + boissons au restaurant gourmand de l'hôtel.
- Samedi de 9.30 à 15.00 : Journée Truffe. Corinne & Serge Aurel, trufficulteurs depuis 3 générations, nous accueillent pour le programme détaillé ci-dessous.

R JOURNEE TRUFFES

La Rabassière
www.la-rabassiere.com



ARRIVÉE LE SAMEDI MATIN À 9H30
Serge vous accueille et fait une ébauche sur la truffe, partant du fruit de l'arbre (nommé gland) pour finir sur la Tuber Mélanosporum.

10H15
Ensuite nous sortons ma chienne Emy et nous nous dirigeons vers la truffière pour caver.

10H50
Direction le marché de Richerenches, nous allons vivre la négociation entre les courtiers et les producteurs de truffes, vente au détail, plants mycorhizés.

11H50
Retour à la Rabassière pour découvrir et déguster terrines et beurre aux truffes accompagnés des vins «Grignan Les Adhémar».

12H45
Le moment le plus attendu, « la Table des Délices », où Eric et Ginette ROLLAND nous proposent leur menu aux truffes de Grignan servi avec les vins AOC du Domaine de Montine.

Tarif : 37 € pour la Rabassière + 43 € pour la Table des Délices

<i>Corinne et Serge AUREL</i>	<i>Restaurant la Table des Délices</i>
26230 GRIGNAN	Eric Rolland
04 75 46 50 13	Route de Montélimar
06 77 88 61 47	26230 Grignan
info@la-rabassiere.com	04 75 46 57 22

MENU TRUFFES

Trap (Apéritif Provençal, Rosé et sirop de Pêche Abricot)

Mise en bouche

Crème de cocos glacée aux éclats de diamant noir à l'huile vierge

Brouillade aux truffes

Dans un bouillon de petits légumes oubliés, une rapée de truffes de Grignan Façon « Cromesqui », une coque croustillante aux champignons, foie gras et jarret de veau parfumé au diamant noir

Parfait glacé à la vanille et meringue, crème anglaise parfumée à la truffe

Vins et café compris



- Cavage de la truffe sur le terrain
- Visite du marché de Richerenches dont l'activité d'achats hebdomadaires par les courtiers en gros
- Repas « truffe » à La Table des Délices

- Samedi de 16.00 à 18.00 deux visites sont proposées :
 - soit la visite du Château de Grignan avec un guide
 - soit une visite-dégustation de vins au Domaine de Montine (4 kms de Grignan) pour ceux qui préfèrent ou qui ont déjà visités le Château de Grignan

Vous pourrez acheter des truffes fraîches soit chez Corinne & Serge soit sur le marché réservé au touriste à Richerenches.

Voici les conditions financières de cette 5^{ème} édition :

- Membre CGRET **65 €**
- Couple CGRET **214 €**
- Couple 2 CGRET **102 €**

Le projet repose sur l'utilisation des voitures personnelles mais comme nous l'avons déjà fait, des covoiturages seront recherchés chaque fois que possible. Si tu souhaites arriver par train à Montélimar (au plus tard à 17h) , je peux aussi voir comment organiser ta récupération (sans garantie).

Date limite d'inscription et de paiement : 15 décembre 2024.

Amitiés

Christian Souchon

PS : si tu souhaites comme moi coucher l'hôtel dans **la NUIT du SAMEDI à DIMANCHE tu dois appeler La Bastide de Grignan après ton inscription et confirmer par mail** à La Bastide de Grignan **en me mettant en copie**. J'ai déjà pré-réservé les chambres pour la nuit du vendredi au samedi au nom de CGRET, donc ton mail ne vaut que pour la nuit supplémentaire que tu devras régler toi-même le dimanche matin.

Hôtel La Bastide de Grignan et son Restaurant "La Chênaie"

165 Chemin de Bessas F -26230 Grignan

contact@labastidedegrignan.com

www.labastidedegrignan.com

+ 33 (0)4 75 90 67 09

Château de Grignan : <http://www.chateaux-ladrome.fr/fr/chateau-de-grignan>

Domaine de Montine : <http://www.domaine-de-montine.com/>