

Les Festiv'Halles

de

La Truffe

Une Perle Noire *en Provence*

Dimanche 8 février

Les Halles d'*Avignon*



AVIGNON TOURISME - Jan 2009 - PHOTO : Fotolia © Cornighero Silvana

Contact presse :
Muriel BOTELLA
Tél. 04 90 27 50 16
m.botella@palais-des-papes.com

www.festiv-halles.com

À produit exceptionnel, journée exceptionnelle !

Le 8 février 2009 les Halles d'Avignon célèbrent la truffe, perle noire de la Provence et associent à cet évènement les talents gastronomiques de la région.

Tout au long de la journée (de 10h à 17h) les plus grands chefs cuisiniers se succéderont chez les commerçants des Halles et à la Petite Cuisine pour des démonstrations culinaires à base de truffe, dégustations à la clé.

Sur le parvis des Halles, un marché d'un jour sera mis en place pour acheter truffes et produits à base de truffes.

Au conservatoire de musique des conférences vous expliqueront comment choisir une truffe en vous livrant les secrets du précieux Tuber Melanosporum.

La 1^{re} édition des Festiv'Halles de la truffe est organisée par le service Tourisme et le service Fêtes et Animations de la Ville d'Avignon, en collaboration avec Avignon Tourisme.

Les commerçants des Halles, acteurs majeurs des Festiv'Halles de la Truffe

**Ce dimanche 8 Février, les Halles seront
exceptionnellement ouvertes jusqu'à 17h**

Au cœur d'une ville aussi touristique que gourmande, notre marché est un lieu incontournable où gourmands et gourmets de tous horizons se retrouvent régulièrement. Alors, autant l'avouer tout de suite, accueillir la fête de la truffe du Ventoux aux Halles d'Avignon me semble « naturel ».

Les halles ont évolué au cours de ces dernières années en privilégiant les partenariats de qualité. Que ce soit avec les producteurs locaux en valorisant les fruits et légumes du terroir, avec les Compagnons des Côtes du Rhône, les Femmes Vigne Rhône et InterRhône pour faire honneur aux Côtes du Rhône, avec des restaurateurs et des Maîtres-Cuisiniers pour la « Petite Cuisine des Halles » chaque samedi, nous mettons un point d'honneur à promouvoir toutes les qualités et toute la richesse de notre terroir. Et la truffe du Ventoux est la cerise sur ce beau gâteau.

Pour cette fête, l'intérieur des Halles aura une bonhomie de bon aloi puisque la truffe sera présente partout, sur chaque étal, dans chaque stand.

Du poissonnier au traiteur, du marchand d'olives au primeur, chacun mettra en exergue toutes les saveurs de la « melano »: brioches, pâtés, fromages... Tout au long de ce dimanche, la truffe sera associée aux produits de qualité proposés au quotidien par les commerçants des Halles. Des tables mises à disposition par les buvettes permettront aussi d'apprécier l'incontournable « brouillade », associée sans doute à un verre de... Côtes du Rhône. Alors, bonne dégustation et bonne fête de la truffe du Ventoux.

Joël BONNY
Président de l'Association des commerçants des Halles

Les animations culinaires

Les plus grands chefs cuisiniers se succéderont chez les commerçants des halles et à la Petite Cuisine pour des démonstrations culinaires à base de truffe...

Dégustations à la clé bien entendu.

Les chefs investissent les stands des commerçants **de 10h00 à 13h00** :

Michel PHILIBERT • Restaurant le GAJULEA (Le Barroux)

Michel MEISSONNIER • Maître Cuisinier

Francis ROBIN • Restaurant Le Mas du Soleil (Salon de Provence)

Bruno d'ANGELIS • Hôtel de l'Europe (Avignon)

Marc BAYON • Maître Cuisinier

Claude LAMBERT • Restaurant La Tonnelle (Les Angles)

Michel RECEVEUR • Maître Cuisinier

Dominique FRERARD • Restaurant Sofitel Vieux Port (Marseille)

René BERGES • Maître Cuisinier

Monsieur PICARD • Maître Cuisinier

Gérard CLOR • Maître Cuisinier

J.C. GUISSSET • Chef du Traiteur du Palais des Papes

NICOLET • Maître Cuisinier

Alain BURNEL • Maître Cuisinier

Jean-Marc LARUE • Restaurant Jardin de la Tour (Avignon)

Julien ALLANO • Restaurant La Mirande (Avignon)

Serge CHENET • Meilleur ouvrier de France, Maître cuisinier

de France

La petite cuisine s'anime

de 13h30 à 17h00

avec :

Sébastien BEAUPERE

Boulangier (Boulangerie Boulevard Raspail, Avignon)

Bruno d'ANGELIS Hôtel de l'Europe

accompagné de Mathieu DESMAREST

Meilleur Apprenti de France et

Cécile FORISSIER

Championne de France de Cuisine Amateur

Roger HENNEQUIN Restaurant BRUNEL (Avignon)

chef pâtissier au Restaurant BRUNEL

accompagné de Bryan ESPOSITO

apprenti pâtissier au Restaurant BRUNEL

La petite cuisine tout au long de l'année

C'est en regardant faire les autres qu'on apprend le mieux !

Les toques blanches l'affirment unanimement et investissent les Halles.

Depuis le 2 juillet 2006 et sous l'impulsion d'Avignon Tourisme, les grands chefs de la région se succèdent chaque samedi à 11h00 à la Petite Cuisine des Halles pour faire partager leur art.

Le marché aux truffes

Sur le parvis des Halles, un marché d'un jour sera mis en place pour acheter truffes et produits à base de truffes.

Les exposants :

LA PETITE TUILIERE
Apéritruffe - Chocolat, Huile, Vinaigre à la truffe

LA TRUFFE DU LUBERON
Truffes

LES TRUFFIERES DE RABASSE
Différents produits à base de truffe

RUCHOFRUIT
Conserves de fruits et légumes

CABANEL
Conserves champignons Sylvestre

TRUFFICULTURE 13
Truffes fraîches

MAISON DE L' UZEGE
Truffes, Produits à base de truffes

CONFISERIE DE CARPENTRAS
Berlingots

SAFRAN DE PROVENCE
Safran et produits dérivés

MICOVERDE
Plants de truffes

SARL ESPENON
Truffes fraîches, plants truffiers, conserves

LE SECRET DU CHÊNE
Truffes fraîches

DOMAINE DE MONTAU
Confitures et pâtes de coing

ROBERT FLORENT
Truffes et huile truffée

TRUFFE DES ALPES
Truffes fraîches

Les conférences

Au Conservatoire régional du Grand Avignon

10h30 : Truffes et Trufficulture

Le terroir, les espèces, le cavage, la mycorhization, les plans sélectionnés, l'Inra et la recherche, la commercialisation, les précautions.

Par Mr Santinelli, Président de la fédération des trufficulteurs PACA

15h : L'histoire de la truffe au service de nos jardins

La Truffe est une forme de vie biologique très particulière que l'homme a su domestiquer. L'évolution de ces dernières années, vers une agriculture sans pesticides, a amené la recherche à mieux comprendre la biologie des plantes pour adapter des techniques qui les placent dans de meilleures conditions de vie. La mycorhization, appliquée à la trufficulture depuis très longtemps, se met au service des plantes de nos jardins.

Mr Jean-Yves MEIGNEN, Jardinier de l'Abbaye de Valsaintes et Chroniqueur de radio FranceBleu VAUCLUSE, exposera les principes biologiques des mycorhizes comme la truffe, avec cette relation étroite de la plante avec le champignon. Il vous démontrera les applications possibles au jardin d'ornement.

Les visites guidées

Du Conservatoire régional du Grand Avignon

Acteur essentiel de la vie culturelle de la Communauté, le Conservatoire du Grand Avignon vient d'obtenir le label de Conservatoire à Rayonnement Régional. Une médiathèque, un amphithéâtre, un auditorium sont autant d'équipements qui répondent aux besoins d'un établissement de cette importance dont l'attractivité et la zone d'influence s'étendent au-delà du Grand Avignon. Outre sa mission d'enseignement, il participe activement à l'animation culturelle de l'agglomération et à la vie quotidienne de chacune des cités la composant.

Il est donc naturel que le bâtiment, situé au coeur de la vie commerciale avignonnaise, s'ouvre le 8 février 2009 aux manifestations organisées par la Ville d'Avignon et AvignonTourisme aux Halles. Dans le cadre de la journée de la truffe, deux conférences seront accueillies dans l'Amphithéâtre Mozart du Conservatoire qui fut notamment ancien Tribunal de Commerce et Bourse du Travail. Ainsi un plus large public pourra mieux connaître, par des visites organisées, cet important monumen avignonnais, son histoire et l'organisation du nouveau Conservatoire l'occupant désormais.

Horaires des visites :

9h30

11h

14h

15h30

(Durée moyenne ¾ d'heure)

Informations pratiques :

Conservatoire Régional du Grand Avignon

1, rue du Général Leclerc

84000 Avignon

Tél : 04 32 73 04 80

Le Défilé :

Rendez-vous à 9h15 sur la place du Palais des Papes pour le départ du défilé des confréries qui s'achèvera une demi-heure plus tard sur le parvis des Halles.

Le défilé des confréries sera rythmé par les danses folkloriques proposées par l'Association Académie Provençale.

La Confrérie de la Truffe noire du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin:

La Confrérie de la truffe noire du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin, seule Confrérie de la truffe exclusivement Vauclusienne et Provençale a vu le jour en Février 1999 à l'initiative d'un groupe de compagnons et amis passionnés par leur terroir. Leurs seuls objectifs sont toujours de faire découvrir, promouvoir, défendre et apprécier la Tuber Melanosporum, «rabasse» en provençal, diamant noir de la gastronomie française.

La Confrérie poursuit, fidèlement depuis 10 ans, la voie tracée en 1999 par le grand Chef Bernard Loiseau, dont le parrainage était lié à la promotion de cette seule espèce de truffe.

Des noms tels que Anne Sophie Pic, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, Alain Sanderens, Michel Receveur, Christian Etienne, Marie-Josée Roig, Claude Haut et de nombreuses autres personnalités sont chevaliers d'honneur de la Confrérie ainsi que Cyril Lignac qu'elle a eu le plaisir d'accueillir en Février 2008.

L'histoire fait état de truffes servies à la table du premier Pape d'Avignon Clément V en 1309, 700 ans après, c'est donc naturellement que la Confrérie fêtera le dixième anniversaire de sa création au FESTIV'HALLES de La truffe à Avignon.

Les intronisations :

À l'issue du défilé, la Confrérie de la Truffe noire du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin procédera aux traditionnelles intronisations.

Chaque intronisé, dans son domaine, apportant son talent, sa connaissance, ses passions, à la promotion de la truffe noire du Vaucluse et à notre terroir.