

Ce rendez-vous vous est proposé dans le cadre du partenariat

Groupement  
des Trufficulteurs  
du Périgord Vert



Mairie de  
Sainte-Croix-de-Mareuil



Avec la participation des Groupements des Trufficulteurs  
du Périgord blanc et de Brantôme

Dans le cadre de Tambourinaire,  
les rendez-vous occitans du Périgord-Limousin,

le Groupement des Trufficulteurs du Périgord Vert,  
en partenariat avec le Parc naturel régional  
Périgord-Limousin,

vous propose une journée

Fête de la truffe,  
du terroir et de la langue occitane

Fèsta de la trufa,  
dau terraire e de la linga occitana

Samedi 11 décembre 2010

*Dissabde 11 de decembre 2010*

**SAINTE-CROIX-DE-MAREUIL (24)**  
***SENTA CROTZ DE MARUÈLH***

# PROGRAMME

## *Toute la journée à salle des fêtes de Sainte-Croix-de-Mareuil*

*Entrée gratuite - Consommations payantes*

### > Dès 9h et tout au long de la journée

- Marché aux truffes officiel,
- Marché de Producteurs de pays avec « Saveurs Paysannes du Pays de Brantôme »,
- Découverte de la trufficulture avec le Groupement des Trufficulteurs du Périgord Vert,
- Vente de plants,
- Permanence du Technicien truffe de la Dordogne,
- Stand de la Société mycologique du Périgord,
- Stand d'information du Parc naturel régional Périgord-Limousin,
- Librairie occitane de l'Institut d'Etudes Occitans du Lemosin
- Animations occitanes avec Laurent Labadie

### > 9h30

Inauguration de la manifestation et casse-croûte occitan

### > 10h

Le chien, la truffe et l'homme : la recherche de la truffe du Périgord (cavage avec chiens). Visites par les propriétaires des truffières. Déplacement en cars depuis la salle des fêtes (places limitées)

### > 12h

Les Producteurs de pays vous proposent de déjeuner sur place (en salle, tables à disposition). Faites vos achats et régalez-vous !

### > 14h30 et 15h30

De la plantation à la production : recherche de la truffe au porc avec Narcisse Perez et Daniel Chaume. 2 départs de visite. Déplacement à pied depuis la salle des fêtes (places limitées)

### > 16h30 à 18h30

Conférence-dégustation « Truffes d'ici et d'ailleurs » par Nicolas Rousseau, cuisinier et Patrick Réjou, Fédération Départementale des Trufficulteurs du Périgord. Animation payante : 3€

### > 20h

Repas aux trois truffes servi par le Groupement de Trufficulteurs du Périgord Vert.  
L'occasion d'apprécier *Tuber Aestivum*, *Tuber Brumale* et la reine *Tuber Melanosporum*, la truffe du Périgord.

Tarif du repas : 36€  
Uniquement sur réservation  
à compter du 20 novembre auprès du Groupement des Trufficulteurs du Périgord Vert  
Tél. : 05 56 56 90 04

### **Repas aux Trois Truffes**

(sous réserve de modifications)

- Apéritif et ses toasts truffés
- Velouté aux truffes
- Marbré de foie gras mi-cuit à la truffe
- Désossé de poule à la Périgord accompagné de sa mousseline de truffes et ses légumes
- Chèvre frais affiné aux truffes
- Tarte fine aux pommes et son caramel aux truffes
- Café

**Cette journée se veut ouverte, tant aux trufficulteurs, aux épicuriens qu'aux défenseurs de la langue et de la tradition occitane...**

***'Quela jornada se vòu duberta aus trufficultors, aus epicurians, mai aus defendeires de la linga e de la tradicion occitana...***