

VAUCLUSE  
en provence  
AVIGNON LUBERON MONT-VENTOUX

# Trüffelzeit



Pressedossier 2010

## Inhaltsverzeichnis

Wussten Sie es? .....	Seite 3
Die mysteriösen Trüffelmärkte .....	Seite 6
Trüffelfeste .....	Seite 8
Wo sie alles über die Trüffel erfahren .....	Seite 10
Einige Produzenten und verarbeiter.....	Seite 12
Unsere besten Adressen.....	Seite 13
Kochkurse .....	Seite 16
Rezepte aus alten Zeiten .....	Seite 18
Rund um die Trüffel.....	Seite 19
Kurzurlaube und Wochenenden.....	Seite 21
Praktische Adressen .....	Seite 24
Karte.....	Seite 25
Bibliographie .....	Seite 26



*Brauchen Sie Dokumentationen, Informationen oder einen Kontakt?  
Ein Detail das Ihnen fehlt ?  
Möchten Sie das Vaucluse besuchen?*

Wir sind immer für Sie da:

**Valérie Biset** – [valerie-biset@provenceguide.com](mailto:valerie-biset@provenceguide.com)

**Valérie Gillet** – [v-gillet@provenceguide.com](mailto:v-gillet@provenceguide.com)

**Daniela Damiani** – [d-damiani@provenceguide.com](mailto:d-damiani@provenceguide.com)

Agence Départementale de Développement et de Réservation Touristiques Vaucluse  
Tourisme

F. 33 (0)4 90 80 47 00 – F. 33 (0)4 90 86 86 08 - [www.provenceguide.com](http://www.provenceguide.com)

Die « Rabasse » (der provenzalische Name der Trüffel), aber auch « schwarzer Diamant », « riechender Goldklumpen » oder « göttliche Knolle » ist das Objekt eines wahrhaftigen Kultes im Vaucluse : sie ist Ausstellungsobjekt, sie ist Geld während eines berühmten Gottesdienstes der ihr gewidmet ist, und ihre Märkte werden von den besten Küchenchefs des Departements und ganz Frankreich besucht.

### KLEINES TRÜFFEL-LEXIKON

Rabasse:	<i>Die Trüffel</i>
Caver:	<i>Trüffeln suchen</i>
Rabassier/Caveur:	<i>Die Person, die Trüffeln sucht</i>
Marquer:	<i>Der Hund oder das Schwein scharrt die Stelle auf, unter der sich die Trüffel befindet</i>
Picouloun:	<i>Kleine Schaufel, mit der der Trüffelsucher das Ausgraben abschließt</i>

**Im Departement Vaucluse wird hauptsächlich die Sorte Tuber Melanosporum** erzeugt (diese wird auch schwarze Périgord-Trüffel genannt). Die Ernte beginnt Mitte November und endet im März. Die folgende Übersicht ist vor allem ihr gewidmet.

Es gibt aber noch zwei weitere Trüffelsorten:

**Tuber Brumale** oder die Moschustrüffel reift zur selben Zeit wie Tuber Melanosporum und wächst oft auch auf dem selben Gelände. Durch ihren starken Geruch kann sie in der Küche aber nur mit Einschränkungen verwendet werden.

**Tuber Aestivum** mit der volkstümlichen Bezeichnung "Sommertrüffel" oder auch "Jahannitrüffel" sieht zwar äußerlich fast genauso aus wie die schwarze Trüffel, aber innen ist sie beige mit weißer Marmorierung. Reif ist sie zwischen dem 15. Juni und dem 15. August. Ihr Geschmack ist weniger gut.



## Wussten Sie es?

<b>Wissenschaftliche Bezeichnung:</b>	Tuber Melanosporum
<b>Allgemeine Bezeichnung:</b>	Trüffel, oder Périgordtrüffel
<b>Bei uns:</b>	La Rabasse

### Was ist eine Périgordtrüffel?

"Périgordtrüffel" ist eine botanische und keine geografische Bezeichnung. Es handelt sich um Tuber melanosporum. Im Gegensatz zur überkommenen Meinung kommt der Hauptanteil der französischen Produktion aus dem Südosten des Landes. **Allein auf den Märkten von Vaucluse werden 70 % der französischen Produktion vermarktet.** Die Landschaft Périgord erzeugt heute nur noch 15 % der französischen Trüffeln. Alle Tage sieht man Vermittler und Konservenhersteller aus dem Südwesten nach Vaucluse kommen, um auf den dortigen Grossistenmärkten Trüffeln einzukaufen.

**Geburtsdatum:** Sie existierte schon vor mehr als 4000 Jahren in Mesopotamien, die Griechen bedienten sich ihr reichlich, die Ägypter verspiesen sie wie « Baked Potatoes », die Römer genossen sie während des Theaters wie Bonbons. In Frankreich hielt das Mittelalter sie für teuflisch wegen ihrer dunklen Farbe und weil zu jener Zeit alles, was aus dem Boden stammte, vom Teufel kam. Die Päpste von Avignon, dann Ludwig XIV. räumten jedoch damit auf und widmeten ihr mehr Aufmerksamkeit. Man musste aber bis zum XX. Jahrhundert warten, um die Trüffel sich wirklich entfalten zu sehen, vor allem in Verbindung mit der Gänseleberpastete.

**Lebensbedingungen:** Drei Faktoren sind ausschlaggebend: Baum, Boden und Klima.

Der biologische Zyklus der Trüffel ist charakteristisch. Wie jeder Pilz besitzt die Trüffel keine Chlorophyll-Funktion. Sie ist deshalb gezwungen, zum Überleben mit einem anderen Leben in Kontakt zu treten. Dank seines vegetativen Systems, dem Mycelium, sucht die Trüffel einen nährenden Baum, im Allgemeinen eine Eiche, grün oder weiß, oder auch noch eine schwarze Kiefer. Aus dem Zusammentreffen der Wurzelfasern des Gastbaums und des Myceliums geht die Mykorrhiza hervor. Dank dieser Symbiose zieht die Trüffel aus dem Baum die organischen Substanzen, die sie für

Leben und Entwicklung braucht. Die Entstehung der Mykorrhiza geht entweder natürlich durch Vorhandensein von Trüffelsporen im Boden oder durch das Pflanzen von schon mit Mykorrhiza versehenen „Trüffel“-Bäumen vor sich (siehe Seite 4). Nach der Baumpflanzung muss man noch 7 - 10 Jahre warten, bis die ersten Trüffel erscheinen. Die „Tuber Melanosporum“ verlangt einen gut aufgelockerten Kalkboden, ein PH-Wert von 7 auf dem Nachbarsboden, ein mediterranes Klima und eine jährliche Niederschlagsmenge von 600 bis 900 mm. Man sagt auch, dass es am Tag des Hl. Johannes, am 14. Juli und am 15. August regnen muss. Ein paar kleine Regenschauer während des Herbsts und man findet die reife Trüffel von Mitte November bis Mitte März. Ihr Wachstum ist von so verschiedenen Faktoren abhängig, dass man es noch nicht geschafft hat, sie zu züchten trotz verschiedener Anstrengungen des INRA (Institut National de Recherches Agronomiques).

**Geburtsort:**

Die Trüffelgelände im Departement Vaucluse liegen hauptsächlich in den Gebieten Haut Vaucluse, Mont Ventoux und Luberon.

**Entwicklung:**

Die Produktion zu Beginn des letzten Jahrhunderts stammte ausschließlich aus natürlichen Trüffelgeländen. Die beiden Weltkriege und die Landflucht der 50er Jahre sind Gründe für den Produktionseinbruch. Da die Trüffelgelände wegen Fehlens von Holzeinschlag und Weidewirtschaft nicht mehr gepflegt wurden, übernahm die Natur wieder ihre Rechte und die Wälder wurden unzugänglich. Dieser mit der Klimaentwicklung gekoppelte Milieuwandel erklärt, warum die Produktion der schwarzen Trüffeln in einem Jahrhundert in solch schwindelerregender Weise zurückgegangen ist:

	1868	1920	2006
Frankreich	1500 Tonnen	500 Tonnen	30/40 Tonnen

*Entwicklung der schwarzen Trüffeln in Frankreich*

In den Jahren 1973/74 kommt die gezielte Symbiose von Pilzen und Pflanzen auf, die den Weg für Eichenplantagen und Entwicklung inländischer Trüffel Flächen freimacht, die heute den Markt zu 90% versorgen. Heute findet man natürliche Trüffel Flächen nur noch im Ventoux.

**Die Truffelsuche (*cavage*):**

Um den Baumstamm herum bildet sich langsam ein „brûlé“, eine Stelle ohne jegliche Vegetation, die das Vorhandensein einer Trüffel anzeigt. Ist der Pilz reif, verströmt er einen Duft, der von Hunden, Schweinen oder der Kleine Fliege wahrgenommen wird. Auf den Knien hockend braucht man nur noch den Boden mit einer Hacke aufzukratzen – und schon kommt sie zum Vorschein! Im Département Vaucluse werden für die Trüffelernte hauptsächlich Hunde eingesetzt. Sie müssen speziell dressiert werden, sind aber weniger gefräßig als Schweine.



## Die mysteriösen Trüffelmärkte

Sie sind sehr konzentriert im Fundgebiet anzutreffen und nicht in organisierter Form wie die eigentlichen Märkte, die man kennt. Die Trüffelsucher versammeln sich im speziell eingerichteten Marktviereck (Carreau) und präsentieren ihren Fund den Händlern, Maklern und Verarbeiter, die aus ganz Frankreich gekommen sind. Es ist auch nichts Aussergewöhnliches, die berühmtesten Küchenchefs der Region dort anzutreffen.

Die Transaktion findet im Ehrenhof des alten Krankenhauses „Hôtel-Dieu“ in Carpentras statt oder auch vor dem Kofferraum eines Autos, das in der Hauptstrasse geparkt ist, wie beispielsweise in Richerenches. Kein grosses Ausstellen, kein Marktgeschreie, der Handel mit dem Trüffel ist direkt zum Gegenüber. Meistens kennen sich die Parteien schon vorher und die Verkaufskurse wurden vorgängig abgesprochen. Carpentras dient als Referenz für alle anderen Märkte, aber der Markt, auf dem man die größten Mengen sieht, ist der von Richerenches (rund 700 kg pro Markttag in der Hochsaison). Ein kleiner Teil des Markts ist dem Verkauf an Privatpersonen, der andere größere Teil dem Verkauf an Großhändler vorbehalten.

### Die Trüffelmärkte im Vaucluse :

( Morgens von Mitte November bis Mitte März )

🍄 Mittwoch: Markttag in Valréas, auf dem runden Platz des Kriegerdenkmals, ein kleiner Markt, der vorwiegend den Trüffelbauern und Händlern gewidmet ist !

🍄 Freitag: Markttag in Carpentras (9 Uhr), zweifellos der älteste Markt in Frankreich. Gewerblicher und kleiner Markt für Privatleute.

🍄 Samstag: Markttag in Richerenches (Enklave von Valréas, um 10 Uhr), begründet im Jahre 1923. Groß- und Einzelhandel. Möglichkeit, ein Trüffel-Omelett zu kosten.



## Der kleine Trüffelmarkt

Dieser Markt hat nichts Mysteriöses an sich und findet jährlich in **Ménerbes** im Luberon statt. Dieses Jahr **am Mittwoch, den 27. Dezember 2009**.

Es handelt sich hier nicht um einen Markt wie der von Carpentras oder der in Valréas, wo die Grosseinkäufer ihre Trüffel im Kilo kaufen. Es ist ein Markt für Trüffel-Liebhaber, wo man sie sortiert und geputzt kaufen kann und wo man auch Pâté und Terrinen erhält, aber auch die typische Trüffelomelette probieren kann.

Gemeindekanzlei Ménerbes T.33 (0)4 90 72 22 05 - F. 33 (0)4 90 72 48 13

[mairiemenerbes@wanadoo.fr](mailto:mairiemenerbes@wanadoo.fr)

Seit dem 19. Januar 2007 **gilt für die Einzelhandelsmärkte eine offizielle Regelung**, die mehr Transparenz in diesen für seine Undurchsichtigkeit bekannten Produktionszweig bringt und eine bessere Rückverfolgung des Produkts ermöglicht. Nicht nur die Herkunft, sondern auch die Sorte (melanosporum, brumale usw.), die Qualität (extra, Kategorie 1 und 2) und das Erntedatum müssen ausgewiesen werden. Für den Grossistenmarkt gilt diese Regelung nicht. In Richerenches verbietet eine Verfügung der Gemeindeverwaltung den Verkauf von Trüffeln, die nicht aus der Region stammen.

Außerdem ist das Datum des Vermarktungsbeginns (im Allgemeinen an der dritten Woche November) für die Trüffel der Arten *Tuber melanosporum* und *Tuber brumale* per Ministerialerlass vorgeschrieben. Künftig **ist der Verkauf dieser Trüffel vor dem festgesetzten Datum verboten**. Hiermit wird bezweckt, den Verkauf von unreifen Trüffeln zu verhindern, "ein Verhalten, das den Lebensraum der Trüffel zerstört und dem Genuss, den man sich von der schwarzen Trüffel erwartet, diametral entgegengesetzt ist".



## Trüffel feste

### 2“ BAN DES TRUFFES in Richerenches, am 21. November 2009

Es gibt bereits die öffentliche Bekanntmachung zur Weinlese in Avignon (Ban des Vendanges). Nun wird es auch den „Ban de Truffes“ geben, der die offizielle Eröffnung des Trüffelmarkts von Richerenches bekannt gibt - der größte nationale Großmarkt für schwarze Trüffel (Perigord-Trüffel).

Es ist eine Einladung, die ersten Trüffel der Saison in der Enklave der Päpste zu genießen - in Gesellschaft der „Bruderschaft des schwarzen Diamanten und der Gastronomie“ (Confrérie du Diamant noir et de la Gastronomie) und des Klubs „Truffe Emotion“, der 19 Profis vereint, (Trüffelzüchter, Restaurateure, Beherberger und alle die eine Vorliebe für die Trüffel haben). Offizielle Eröffnung, Trüffel suchen mit Hunden, Verkostungen, Konferenz, literarisches Kaffee zum Thema Trüffel, Soirée mit Erzählungen und Trüffelmenüs „Ban de Truffes“ werden diesen Tag beleben, der die Gastronomie des Vaucluse feiert.

*Tourismus Valréas T.33 (0)4 90 35 04 71 – [www.ot-valreas.fr](http://www.ot-valreas.fr)*



### Die Trüffelmesse in Richerenches, Sonntag, 17. Januar 2010

In diesem kleinen Dorf in der Enklave von Valréas feiert man seit einem viertel Jahrhundert den Tag des heiligen Antonius, Schutzpatron der Trüffelsucher. An diesem Tag, traditionell der Sonntag nach dem 15. Januar, treffen sich die Trüffelsucher um 10.30 Uhr in der Dorfkirche zur Sonntagsmesse. Die Zeremonie beginnt mit dem Einzug der Ritter der Bruderschaft des « schwarzen Diamanten » in ihrem Ornat. Ein starker Duft verbreitet sich in der ganzen Kirche, aber nicht derjenige von Weihrauch; es ist der Duft von frischen Trüffeln. Während der Messe spenden die Trüffelsucher einen ihrer besten Funde als Opfergeld. Im Festsaal des Dorfes werden die Trüffel für eine Versteigerung im Anschluss gewogen und der Pfarrer darf sich schon dann auf eine fette Opfergeldeinnahme freuen (im Jahr 2009

wurden 4,5 kg Trüffel eingenommen).

*Gemeindekanzlei Richerenches T.33 (0)4 90 28 02 00 F. 33 (0)4 90 28 02 41 – [tourisme@richerenches.fr](mailto:tourisme@richerenches.fr) – [www.richerenches.fr](http://www.richerenches.fr)*

*Pressekontakt: Mme Escoffier, T.33 (0)4 90 28 02 24 und Mme Herber, T.33 (0)4 90 28 02 45 -*

*Confrérie de la Truffe noire et de la Gastronomie*

*(= Bruderschaft des schwarzen Diamanten und der Gastronomie)*

## Die Trüffel- und Weinmesse in Carpentras, Sonntag, 7. Februar 2010

Zum 13. Mal veranstaltet man in Carpentras eine Trüffelmesse, um dem « schwarzen Diamanten » die Ehre zu erweisen und ihn besser bekannt zu machen. Der « Star des Tages » zeigt sich hier in all ihren Formen unter anderen regionalen Spezialitäten: Trüffel- und Pflanzenmarkt, Vorführung der Trüffelsuche mit Hunden und Schweinen, verschiedene Animationen, Trüffelrezepte, Degustationen unter der Gilde erfahrener Küchenchefs. Eine originelle, gesellige und zugleich lernreiche Veranstaltung.

*Carpentras Tourismusverband - T.33 (0)4 90 63 00 78*  
*[tourisme@carpentras-ventoux.com](mailto:tourisme@carpentras-ventoux.com) - [www.carpentras-ventoux.com](http://www.carpentras-ventoux.com)*

## Trüffel fest in Avignon, 21. Februar 2010

An jenem Tag füllen sich die Markthallen der Stadt der Päpste mit dem Duft des schwarzen Diamanten, dem sich die Päpste damals nicht versagten. Auf dem Vorplatz kann man auf einem Tagesmarkt Trüffel und auf Trüffel basierende Produkte kaufen. In den Markthallen, ausnahmsweise den ganzen Tag geöffnet, üben die Küchenchefs aus dem Vaucluse ihre Talente aus und veranstalten kulinarische Demonstrationen. In der Musikhochschule, die den Markt säumt, enthüllen Vorträge den Amateuren die Geheimnisse des kostbaren Pilzes.

*Avignon Tourismusverband - T.33 (0)4 32 74 32 74 - [www.ot-avignon.fr](http://www.ot-avignon.fr)*



## Wo Sie Alles über Trüffel erfahren

-  **SARL PASIVAL** – Freitags nachmittags und samstags morgens führen Pierre-André und Simon Valayer eine Trüffelsuche mit Verkosten von Trüffeltoasts und Weinen vor.

Le Bois – 84600 Richerenches

T.33 (0)4 90 28 03 66 – Handy 33 (0)6 08 95 42 14 - F. 33 (0)4 90 28 03 67

-  **René Sourdon** bietet einen ganzen Tag zum Thema Trüffel: Markt in Richerenches, Trüffelmahlzeit, Trüffelsuche und Besichtigung der Maison de la Truffe.

Preis: 80 €/Pers. Samstags von Mitte November bis Mitte März.

La Grand'Grange, 84600 VALREAS - T.33 (0)4 90 35 05 62

[rene.sourdon@orange.fr](mailto:rene.sourdon@orange.fr) – [www.grandgrange.com](http://www.grandgrange.com)

-  **La Truffe du Ventoux.** Eric und Dominique Jaumard bieten eine Besichtigung ihres Trüffelgeländes, eine Suche mit Hunden und im Anschluss daran ein Trüffelverkosten. Vom 1. November bis zum 15. Dezember und vom 1. Januar bis zum 15. März 2010.

543 et 634, chemin du Traversier - La Quinsonne, 84170 MONTEUX

T.33 (0)4 90 66 82 21 - [www.truffes-ventoux.com](http://www.truffes-ventoux.com) - [contact@truffes-ventoux.com](mailto:contact@truffes-ventoux.com)

-  Im **Domaine Saint Alban** können Einzelpersonen oder Gruppen auf Termin der Vorführung einer „Trüffelsuche“ beiwohnen. Jeden Samstag von November bis März. 6 €/Person.

Mehrere Angebote stehen zur Wahl: 1 Stunde, ½ Tag, 1 Tag...

Tagesprogramm (Beispiel):

- 10 Uhr : Trüffelsuche

- 11 Uhr : Weinprobe der Weinen des Domaine und Kochkurs im Restaurant l'Escapade -

- 12 Uhr : Mahlzeit

Preis : 80 €/pers. Donnerstag und Freitag ab Dezember 2009.

Domaine Saint Alban, M. Christian Allegre, Chemin de Bourbouton, RICHERENCHES

T.33 (0)4 90 28 01 66 - [www.richerenches.fr](http://www.richerenches.fr)

-  **Robert Florent.** Trüffelsuche, eventuell auch Trüffelmahlzeit. Ab 25 € oder 35 €, je nach dem Wahl des Restaurants.

La Bastide de Clovis – Les Blayos – 84220 GORDES

T. 04 90 72 11 60 – 06 80 55 30 47 – [robert.florent84220@orange.fr](mailto:robert.florent84220@orange.fr)

-  **Marc Clavel.** Trüffelsuche. Preis: 5€/pers (ab 2 bis 30 Personen).

Quartier Polidon – 84600 VALREAS

T. +33 (0)4 90 37 46 55 – +33 (0)6 74 51 70 98 – [escargotdelenclave@hotmail.fr](mailto:escargotdelenclave@hotmail.fr)

## Das Maison de la Truffe et du Vin en Luberon



Im Herzen des Dorfes Ménerbes gelegen, in einem herrschaftlichen, vollständig restaurierten Haus aus dem XVII. Jahrhundert, öffnet das „Maison de la Truffe et du Vin“ (Haus der Trüffel und des Weins) seinen Besuchern eine Dauerausstellung über die Trüffelkultur (alte Urkunden, illustrierte Bildtafeln über die verschiedenen Varietäten, Werkzeuge usw., das Ganze vervollständigt mit einem kompletten interaktiven Multimedia-Terminal).

In der Trüffelerntesaison (Winter: 15.11.-15.03., Melanosporum, Sommer: 15.04.-30.08., Aestivum) bietet das Haus frische Trüffel zum Verkauf an. Regelmäßig werden Trüffeltage abgehalten (siehe Website): morgens Trüffelsuche mit einem Trüffelbauern und seinem abgerichteten Hund, dann am Ende des Vormittags « Trüffelschmaus » mit Weinkostproben aus der regionalen Vinothek, die sich im Hauskeller befindet (alle Weine des Luberon-Parks werden dort zum gleichen Preis wie in den Weingütern angeboten). Im Preis ist alles inbegriffen, dieser wird anfangs November gemäss dem Saisonpreis der Trüffel festgelegt.

Place de l'Horloge, 84560 MENERBES  
T.33 (0)4 90 72 38 37 - F. 33 (0)4 90 72 37 23  
[info@vin-truffe-luberon.com](mailto:info@vin-truffe-luberon.com) - [www.vin-truffe-luberon.com](http://www.vin-truffe-luberon.com)

### Trüffelpreis

Der Trüffelpreis variiert beträchtlich und richtet sich nach Angebot und Nachfrage. Dezember (um die Feiertage zum Jahresende herum) ist im Allgemeinen der Monat, in dem der Trüffelpreis sein höchstes Niveau erreicht.

Um den Preis der Trüffel zu erfahren, wenden Sie sich bitte an die Fremdenverkehrsämter der Gemeinden, in denen die Märkte abgehalten werden, oder surfen Sie auf der Website [www.snm.agriculture.gouv.fr](http://www.snm.agriculture.gouv.fr) (Rubrik « Prix par produits » ⇒ « Fruits et légumes » ⇒ « truffes »).

### „Musée de la Truffe du Ventoux et du coquetier d'art“ (Museum der Ventoux-Trüffel und Kunst-Eierbecher)

Es handelt sich um ein kleines Museum, das gerade seine Pforten öffnet und « la Rabasse » ehrt, eine seit Jahrhunderten auf den Hängen des „Riesen der Provence“ (Ventoux-Berg) geerntete Trüffelvarietät. Neben seinen Informationen über Trüffel und Trüffelkultur durch die Zeitalter hindurch findet man dort eine Sammlung kunstvoller Eierbecher aus aller Welt in Formen, Stoffen und Farben großer Vielfalt. Diese Sammlung von mehr als dreitausend Exemplaren aus Porzellan, Glas, Holz und Terrakotta, vereint durch ein Globetrotter-Paar, dürfte im Laufe der Zeit um weitere Stücke zunehmen.

Eintritt frei. Geöffnet Dienstag - Samstag, 14 - 18 Uhr.

Le Moustier – 84390 MONIEUX - T. +33 (0)4 90 64 16 67 – [www.musee-delatruffeduventoux.com](http://www.musee-delatruffeduventoux.com)

## Einige Produzenten und Verarbeiter

### Valayer et Fils

Route de Baume - **84600 RICHERENCHES**  
T.33 (0)4 90 28 03 68  
Trüffelsucher und Händler

### Gilbert ESPENON

259, Route du Beaucet  
**84210 SAINT-DIDIER**  
T.33 (0)4 90 66 01 03  
Frische Trüffel in der Saison, je nach Ernte,  
sowie eingemachte Trüffel

### Gérard PONCE - Soleil de Carpentras

Chemin Saint Gens - **84200 CARPENTRAS**  
T.33 (0)4 90 60 31 89  
[www.soleildecarpentras.com](http://www.soleildecarpentras.com) -  
[gerard.ponce@free.fr](mailto:gerard.ponce@free.fr)  
Trüffelsucher und –verarbeiter

### La Truffe du Mont Ventoux

La Quinsonne, 543, chemin du Traversier  
**84170 MONTEUX**  
T.33 (0)4 90 66 82 21  
[www.truffes-ventoux.com](http://www.truffes-ventoux.com) -  
[contact@truffes-ventoux.com](mailto:contact@truffes-ventoux.com)  
Trüffelsucher und -verarbeiter

### Conserverie VIAN

316, rue Terradou - **84200 CARPENTRAS**  
T.33 (0)4 90 63 04 23  
[www.truffes-charlesvian.com](http://www.truffes-charlesvian.com) -  
[vian.conservees@wanadoo.fr](mailto:vian.conservees@wanadoo.fr)  
Trüffelkonservierung, frische Trüffel, Gross-  
und Detailhandel

### La Truffe du Luberon

994 Montée des Granets  
**84800 ISLE SUR LA SORGUE**  
T/F. 33 (0)4 90 38 28 99  
Handy 33 (0)6 83 24 40 64  
[www.truffes-luberon.com](http://www.truffes-luberon.com) -  
[balme.geo@wanadoo.fr](mailto:balme.geo@wanadoo.fr)  
Trüffelkonservierung, Gross- und  
Detailhandel

### M. Jean-Marie CHEILAN

6, rue Col. Parazols  
84110 **VAISON LA ROMAINE**  
T. +33 (0)4 90 36 29 53 / (0)6 20 30 40 43  
Trüffelsucher

### M. JACQUET

**84330 MODENE**  
T.33 (0)4 90 62 47 84  
[jacquet.truffes@wanadoo.fr](mailto:jacquet.truffes@wanadoo.fr)  
Händler

### Robert FLORENT

La Bastide du Clovis, Les Blayos  
**84220 GORDES**  
T.33 (0)4 90 72 11 60  
[robert.florent84220@orange.fr](mailto:robert.florent84220@orange.fr)  
Trüffelsucher

### Domaine Saint Alban - Christian Allegre

Chemin de Bourbouton  
**84600 RICHERENCHES**  
T.33 (0)4 90 28 01 66  
[www.richerenches.fr](http://www.richerenches.fr)  
Trüffelsucher

### Joël GRAVIER – (Trüffelsucher)

2036, petite Route de Carpentras  
**84210 PERNES LES FONTAINES**  
T.Handy 33 (0)6 10 73 27 24  
[www.producteurtruffes-gravier.com](http://www.producteurtruffes-gravier.com) -  
[joel-gravier@club-internet.fr](mailto:joel-gravier@club-internet.fr)  
Frische Trüffel – verpackt / tiefgefroren

### La Rabasse de l'Enclave

Mme Sylvie ROUBAUD  
3, Lotissement du Lac – **84600 VALREAS**  
T. 33 (0) 4 90 37 34 08/(0) 6 99 40 57 64  
[www.truffe-enclave.com](http://www.truffe-enclave.com)  
[jstruffe@neuf.fr](mailto:jstruffe@neuf.fr)  
Trüffelsucher – Frische und verarbeitete  
Trüffel



## Unsere besten Adresse ( in der Trüffelsaison)

(Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit)

### Les Abeilles

4, route de Vaison – 84110 SABLET  
T. 33 (0)4 90 12 38 96  
[www.abeilles-sablet.com](http://www.abeilles-sablet.com)  
[js@abeilles-sablet.com](mailto:js@abeilles-sablet.com)

### Restaurant Le Grand Pré (\* Michelin)

Route de Vaison – 84110 ROAIX  
T. 33 (0)4 90 46 18 12  
[www.legrandpre.com](http://www.legrandpre.com)  
[info@legrandpre.com](mailto:info@legrandpre.com)

### L'Escapade

Avenue de la Rabasse  
84600 RICHERENCHES  
T. +33 (0)4 90 28 01 46  
[www.escapade-resto.blogspot.com](http://www.escapade-resto.blogspot.com)  
[restaurantlescapade@hotmail.fr](mailto:restaurantlescapade@hotmail.fr)

### Au délice de Provence

6, la Placette  
84600 VALREAS  
T. 33 (0)4 90 28 16 91  
[www.audelicedeprovence.com](http://www.audelicedeprovence.com)  
[audelicedeprovence@gmail.com](mailto:audelicedeprovence@gmail.com)

### Le Dolium

Place Balma Venitia, Route de Vaison la  
Romaine, D7, 84190 BEAUMES DE VENISE  
Tél. 04 90 12 80 00  
[www.dolium-restaurant.com](http://www.dolium-restaurant.com)

## Im der Gegend Mont Ventoux

### Auberge de la Fontaine

Place de la Fontaine - 84210 VENASQUE  
T.33 (0)4 90 66 02 96  
[fontvenasq@aol.com](mailto:fontvenasq@aol.com)  
[www.auberge-lafontaine.com](http://www.auberge-lafontaine.com)

### Les Lavandes

Place Léon Daux - 84390 MONIEUX  
T.33 (0)4 90 64 05 08  
[Alain.gabert@wanadoo.fr](mailto:Alain.gabert@wanadoo.fr)

## Im Enclave des Papes/ Nord Vaucluse

### La Beaugravière

RN 7 - 84430 MONDRAGON  
T.33 (0)4 90 40 82 54  
[www.beaugraviere.com](http://www.beaugraviere.com)

### La Table du Comtat

Le Village - 84110 SEGURET  
T.33 (0)4 90 46 91 49  
[www.table-comtat.com](http://www.table-comtat.com) [direction@table-comtat.com](mailto:direction@table-comtat.com)

### La Garbure

3, Rue Joseph Ducos - 84230  
CHATEAUNEUF DU PAPE  
T.33 (0)4 90 83 75 08  
[www.la-garbure.com](http://www.la-garbure.com)  
[garbure@wanadoo.fr](mailto:garbure@wanadoo.fr)

### Restaurant Saint Hubert

Le Village - 84340 ENTRECHAUX  
T.33 (0)4 90 46 00 05  
F. 33 (0)4 90 46 00 06

### Le Grand Hôtel

28, avenue du Général de Gaulle  
84600 VALREAS  
T.33 (0)4 90 35 00 26  
[grandhotelvalreas@wanadoo.fr](mailto:grandhotelvalreas@wanadoo.fr)

### **Restaurant Regain**

Route de Saint Trinit – 84390 SAULT  
T.33 (0)4 90 64 01 41  
[www.valdesault.com](http://www.valdesault.com)  
[valdesault@aol.com](mailto:valdesault@aol.com)

### **Restaurant La Ciboulette**

30, place de l'Horloge, CARPENTRAS  
T.33 (0)4 90 60 75 00

### **Restaurant Chez Serge**

90, rue Cottier – 84200 CARPENTRAS  
T.33 (0)4 90 63 21 24  
[www.chez-serge.com](http://www.chez-serge.com)  
[restaurant@chez-serge.com](mailto:restaurant@chez-serge.com)

### **Restaurant La Fraiserie**

125, boulevard Alfred Rogier  
84200 CARPENTRAS  
T. 33 (0)4 90 67 06 39  
[lafraiserie@gmail.com](mailto:lafraiserie@gmail.com)

### **Restaurant Le Gajuléa**

Cours Louise Raymond  
84330 LE BARROUX  
T. 33 (0)4 90 62 36 94  
<http://philibertmichel.free.fr>  
[philibert@gajulea.fr](mailto:philibert@gajulea.fr)

### **In oder nah Avignon**

**Christian Etienne** (\* Michelin)  
Rue de Mons - 84000 AVIGNON  
T.33 (0)4 90 86 16 50  
[www.christian-etienne.fr](http://www.christian-etienne.fr)  
[contact@christian-etienne.fr](mailto:contact@christian-etienne.fr)

### **La Mirande** (\* Michelin)

10, rue de Mons, AVIGNON  
T. 33 (0)4 90 86 16 50  
[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr)  
[mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)

### **Restaurant Hiely Lucillus**

5, rue de la République, AVIGNON  
T. 33 (0)4 90 86 17 07  
[www.hiely-lucillus.com](http://www.hiely-lucillus.com)  
[dg@hiely-lucillus.com](mailto:dg@hiely-lucillus.com)

### **Restaurant Le Saule Pleureur**

145, chemin de Beauregard, MONTEUX  
T. 33 (0)4 90 62 01 35  
[www.le-saule-pleureur.com](http://www.le-saule-pleureur.com)  
[contact@le-saule-pleureur.com](mailto:contact@le-saule-pleureur.com)

### **Luberon, Monts de Vaucluse**

#### **Ferme-Auberge Le Mas des Vertes Rives**

244, chemin des Hautures  
84470 CHATEAUNEUF DE GADAGNE  
T. 33 (0)4 90 22 37 10  
[www.mas-des-vertes-rives.com](http://www.mas-des-vertes-rives.com)  
[contact@mas-des-vertes-rives.com](mailto:contact@mas-des-vertes-rives.com)

#### **Restaurant La Prévôté**

4, rue J. Jacques Rousseau  
84800 Isle sur la Sorgue  
T. 33 (0)4 90 38 57 29  
[www.la-prevote.fr](http://www.la-prevote.fr)  
[contact@la-prevote.fr](mailto:contact@la-prevote.fr)

#### **Restaurant Le Vivier**

800, cours Fernande Peyre  
84800 Isle Sur Sorgue  
T. 33 (0)4 90 38 52 80  
[www.levivier-restaurant.com](http://www.levivier-restaurant.com)  
[info.levivier@wanadoo.fr](mailto:info.levivier@wanadoo.fr)

#### **Restaurant La Figuière**

Le Village, 84800 FONTAINE DE VAUCLUSE  
T/F. 33 (0)4 90 20 37 41  
[www.la-figuiere.com](http://www.la-figuiere.com)  
[franck.tamisier@wanadoo.fr](mailto:franck.tamisier@wanadoo.fr)

#### **Restaurant La Petite Maison**

Place de l'étang – 84160 CUCURON  
T. 33 (0)4 90 68 21 99  
[www.lapetitemaisondecucuron.com](http://www.lapetitemaisondecucuron.com)

#### **Restaurant Prévôt**

353, avenue de Verdun, CAVAILLON  
T. 33 (0)4 90 71 32 43  
[www.restaurant-prevot.com](http://www.restaurant-prevot.com)  
[contact@restaurant-prevot.com](mailto:contact@restaurant-prevot.com)

## Trüffeleis

Ein Trüffeleis, überraschend, aber außergewöhnlich schmackhaft, wurde von jenem Schokoladefabrikanten der Enklave komponiert, der auch Konditorei-Arbeitsgruppen aus 5 - 8 Personen anbietet.

Jef Challier, Artisan du Goût  
16, place Aristide Briand – 84600 VALREAS  
T. 33 (0)4 90 35 05 22  
[jef.challier@gmail.com](mailto:jef.challier@gmail.com)

## Die „Truffe“ Logis



**8 Hotel-Gaststätten** der "Logis de France" feiern den schwarzen Diamanten. Die *Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux* (Bruderschaft der Trüffel des Mont Ventoux), das *Syndicat Départemental des Producteurs de Truffes* (Trüffelerzeugerverband des Departements) und die *Logis de France* haben einen Vertrag namens "Logis Truffe" abgeschlossen, mit dem sie sich Qualitäts- und Mengenvorschriften auferlegen (mindestens 10 g schwarze Wintertrüffel pro Person und pro Gericht). Somit werden die acht "Logis" mindestens zwei Monate lang zwischen Oktober und März 2010 Trüffeln auf ihrer Speisekarte haben.

*Association Logis de France de Vaucluse*  
T. 33 (0)4 90 86 29 16 - F. 33 (0)4 90 85 25 16  
[www.ldf-provence.com](http://www.ldf-provence.com) - [info@ldf-provence.com](mailto:info@ldf-provence.com)



## Kochkurse (in der Trüffelsaison)



- **Auberge La Fontaine (Hotel-Restaurant)**

Christian SOEHLKE - Place de la Fontaine - 84210  
VENASQUE

T.33 (0)4 90 66 02 96 F. 33 (0)4 90 66 13 14

[www.auberge-lafontaine.com](http://www.auberge-lafontaine.com) - [fontvenasq@aol.com](mailto:fontvenasq@aol.com)

*Kurs für Einzelteilnehmer in einem Gasthaus mit Unterkunft. Kurse in  
F/GB/D/SP*

- **La Bastide des Princes (Fremdenzimmer)**

Pierre & Annie PAUMEL - Chemin de Bigonnet – 84860 CADEROUSSE

T/ F. 33 (0)4 90 51 04 59

[www.bastide-princes.com](http://www.bastide-princes.com) – [paumel.pierre@orange.fr](mailto:paumel.pierre@orange.fr)

*Halbtages-Kochkurse für kleine Gruppen ab 4 bis 10 Personen. Unterkunft  
möglich. F/GB/Italienisch*

- **Le Jardin de la Tour**

Jean-Marc Larrue - 9 rue de la Tour – 84000 AVIGNON

T.33 (0)4 90 85 66 50 - F. 33 (0)4 90 27 90 72

[www.jardindelatour.fr](http://www.jardindelatour.fr) - [jeanmarc.larrue@free.fr](mailto:jeanmarc.larrue@free.fr)

*Ganz- oder halbtages-Kochkurse ab 3 bis 20 Personen. Trüffelsuche auf  
Voranmeldung. Kochkurs mit Schwarztrüffeln im Winter und mit St Jean  
Trüffeln im Sommer. F/GB/D/Japanisch*

- **Restaurant Les Abeilles**

Johan Sailer - 4, route de Vaison – 84110 SABLET

T.33 (0)4 90 12 38 96 – F. 33 (0)4 90 12 12 70

[www.abeilles-sablet.com](http://www.abeilles-sablet.com) – [js@abeilles-sablet.com](mailto:js@abeilles-sablet.com)

*Kochkurse für 1 bis 6 Personen. Besuch eines Marktes und Trüffelsuche.  
F/GB/D*

- **Restaurant Le Gajuléa**

Cours Louise Raymond - 84330 LE BARROUX

T. 04 90 62 36 94 – <http://philibertmichel.free.fr> – [philibert@gajulea.fr](mailto:philibert@gajulea.fr)

*Halbtages Kochkurse für 1 bis 4 Personen. Ab Januar bis mitte-März, jeden  
Donnerstag.*

- **Maison Trévier (Fremdenzimmer)**

Gina Trévier - 84200 CARPENTRAS

T.33 (0)4 90 51 99 98

[Contact@maison-trevier.com](mailto:Contact@maison-trevier.com) – [www.maison-trevier.com](http://www.maison-trevier.com)

*Kochkurse für Einzelteilnehmer und kleine Gruppen. Übernachtung und  
Mahlzeiten vor Ort möglich (3 Zimmer). Ab 2 bis 10 Personen.*

- **Restaurant La Mirande**

4, place de la Mirande

84000 AVIGNON

T.33 (0)4 90 14 20 20 - F. 33 (0)4 90 86 26 85

[www.la-mirande.fr](http://www.la-mirande.fr) – [mirande@la-mirande.fr](mailto:mirande@la-mirande.fr)

Kochkurs am 6. Dezember 2009, 10 und 31. Januar 2010. Für Gruppen auf Anfrage.

Trüffelwochenende (Trüffelsuche und Kochkurs), am 5. & 6. Dezember, am 9. & 10. Januar und am 30. & 31. Januar 2010.

- **Restaurant La Petite Maison**

Place de l'étang – 84160 CUCURON

T. +33 (0)4 90 68 21 99 - [www.lapetitemaisondecucuron.com](http://www.lapetitemaisondecucuron.com)

Kochkurse für Einzelteilnehmer und Gruppen. 2 Samstag im Januar, ab 10 bis 16 Uhr. Ab 1 bis 15 Personen. Preis: 60 €/pers.

- **Restaurant le dolium**

Route de Vacqueyras – 84190 BEAUMES DE VENISE

T. +33 (0)4 90 12 80 00 – [www.dolium-restaurant.com](http://www.dolium-restaurant.com)

Kochkurse Montags ab 18 Uhr, ab Januar bis mitte-März. Von 1 bis 10 Personen. Preis : 60 €/Pers. für Kochkurs + Mahlzeit, 30 €/Pers. für die zweite Person, nur für Mahlzeit.



## Rezepte aus alten Zeiten

### *Einfachste Art der Trüffelkostprobe:*

Für 4 Personen:

4 Bauernbrotscheiben, 80 g Trüffeln, 2 Suppenlöffel Olivenöl, „Fleur de Sel“ (Meersalz) aus der Camargue

Brot rösten, Brot mit der schwarzen, in nicht zu feine Scheiben geschnittenen Trüffel überdecken, einen Schuss Olivenöl und eine Prise Meersalz verteilen.

### *Trüffel-Julienne in der Eierschale*

Für 4 Personen:

4 Eier vom Bauernhof, 1dl Crème fraîche, 50 g Trüffel, Salz – Pfeffer

Die Eier mittels eines Eierschneiders köpfen und Eiweiss vom Eigelb trennen. Eigelb mit der Crème fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer würzen (falls vorhanden auch mit Trüffelsaft). Die Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und der Eigelbmasse unterziehen. Die Trüffel in Julienne schneiden und in die Eier verteilen, Deckel aufsetzen und 2 min. bei 180° C. vorwärmen (auf grobes Salz stellen, damit sie nicht umfallen). Die Eiermasse mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel in die Eierschalen füllen, Pinienkerne draufverteilen, den Deckel aufsetzen und wieder 2 min. bei 180° C. backen. Vor dem servieren, nochmals den Deckel entfernen und mit einer Lamelle Trüffel, die im Butter angebraten und gewürzt wurde, dekorieren. Dazu wird getoastetes Brot serviert.

### *Trüffelsalat*

Für 4 Personen:

400 g grüne Bohnen, 4 violette Artischocken, 100 g Trüffel, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Teelöffel Balsamico-Essig, Salz – Pfeffer

Wasser zum Kochen bringen, um die grünen Bohnen 6-7 Minuten zu kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken. Die Artischocken 20 Minuten im Wasser mit Zitronensaft kochen, entblättern, den Bart entfernen und schnetzeln. Man gibt die Bohnen, die Artischocken, die Trüffel in Lamellen geschnitten, das Olivenöl, den Essig, Salz und Pfeffer in eine Salatschüssel. Zudecken und eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren vorsichtig mischen.

### **Probieren von Trüffel-Omeletten**

Anlässlich des Markts in Richerenches, **jeden Samstagmittag**, lösen sich die Dorfvereine ab, um vom 15. Dezember 2009 (ausgenommen 26. Dezember) bis 20. Februar 2010 (noch zu bestätigendes Datum) das Probieren der Trüffel-Omeletten anzubieten.

Im Festsaal um 12 Uhr.

Anmeldungen im Tourismusverband: Tel. 33 (0)4 90 28 05 34. Bezahlung vor Ort.

## Rund um die Trüffel

### \* Truffières de Rabasse

Dieses Unternehmen aus dem Vaucluse produziert eine breite Palette an Trüffelprodukten. Die raffinierten und neuartigen Rezepte hierzu hat einer der renommiertesten Küchenchefs der Region ausgearbeitet. Christian Etienne ist mit seinem Betrieb mit den besten Auszeichnungen im Gault & Millau vertreten, Sterne-Koch im Michelin, sowie im Champerard und im Bottin Gourmand eingetragen. *Trüffelbutter von Isigny, Truffenade mit schwarzen und grünen Oliven, Olivenöl mit Trüffeln, Balsamico-Essig mit Trüffeln,.....*

Route de Noves - 84310 Morières les Avignon  
T.33 (0)4 90 02 01 20 - F. 33 (0)4 90 02 00 47  
[www.rabasse.com](http://www.rabasse.com) - [contact@rabasse.com](mailto:contact@rabasse.com)

### \* « Terres de Truffes Bruno »

Von dunkelroter Farbe mit rotvioletter Schimmer und Wohlgerüchen schwarzer und eingemachter Früchte, sanften Gewürzen und blumigen Duftnoten, insbesondere Veilchen - so ist der besondere Weinjahrgang des Kellers Terraventoux, erster Winzer der « AOC Ventoux » (Herkunftsbezeichnung). Ausgewählt vom bekannten Küchenchef Bruno Clément, begleiten « Terres de Truffes » fortan die Kreationen « Autour de la Truffe » des Großmeisters der Gastronomie.

Cave Terraventoux - 84570 Villes sur Auzon  
T.33 (0)4 90 61 80 07 – F. 33 (0)4 90 61 97 23  
[www.terraventoux.com](http://www.terraventoux.com) - [infos@cave-terraventoux.com](mailto:infos@cave-terraventoux.com)

### Verkauf von Setzlingen von Trüffeleichen

Verkauf von Trüffeleichen am Samstag vormittags von November bis März auf dem Trüffelmarkt von Richerenches und direkt bei:

 *Micoverde France – Christian Mérin*  
*Route d'Orange – Quartier Turtaire – Valréas*  
T.33 (0) 4 90 62 05 28 - Handy 33 (0)6 84 14 58 94  
[www.micoverde.fr](http://www.micoverde.fr) - [christian.merin@wanadoo.fr](mailto:christian.merin@wanadoo.fr)

 SARL PASIVAL – Pierre-André et Simon Valayer  
*Le Bois – Richerenches*  
T.33 (0) 4 90 28 03 66 – Handy 33 (0)6 08 95 42 14  
*Verkauf von Trüffel-Setzlingen, erzeugt unter Lizenz und Kontrolle der INRA (nationales Agrarforschungsinstitut).*

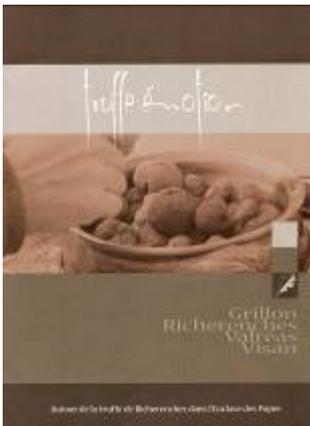
🍄 Myriam et Jean Claude Vigne  
Chemin des Grands Prés – Richerenches  
T.33 (0)4 90 28 03 83

🍄 Escoffier Etienne  
Chemin du Moulin - Richerenches  
T. Handy 33 (0)6 89 86 25 52 – [escoff2@wanadoo.fr](mailto:escoff2@wanadoo.fr)

🍄 Ayme Pierre  
Domaine de Bramarel  
26230 Grignan T.33 (0)4 75 46 52 20 [www.ayme-truffe.com](http://www.ayme-truffe.com) - [info@ayme-truffe.com](mailto:info@ayme-truffe.com)

🍄 Pépinières Robin  
05500 Saint Laurent du Cros T.33 (0)4 92 50 43 16 [www.robinpepinieres.com](http://www.robinpepinieres.com)  
Verkauf von Trüffel-Setzlingen, erzeugt unter Lizenz und Kontrolle der INRA (nationales Agrarforschungsinstitut).

Im Januar 2008 weihte das Dorf Ménerbes im Luberon das **erste Gemeinde-Trüffelgelände** ein. Auf 2000 m<sup>2</sup> sollen 150 gepflanzte Steineichen und Weißeichen mit Mykorrhiza, wenn alles gutgeht, gegen 2016/2018 Trüffeln erzeugen. Der Gewinn aus diesem Trüffelgelände, dessen Produktion auf einer Auktion versteigert wird, fließt in die Kasse des Sozialhilfswerks.



**Der Club "Truffe Emotion"** ist ein Netz von Personen, die beruflich mit Trüffeln in Richerenches in der Enclave des Papes zu tun haben. Angesichts der zunehmenden Nachfrage von Touristen nach einheimischen Produkten, Know-how und Gastronomie hat das Fremdenverkehrsbüro der Enclave des Papes die Trüffelerzeuger der Enclave dazu ermutigt, sich zusammenzuschließen und gemeinsam zu werben. Das Fremdenverkehrsbüro gibt einen Prospekt heraus, und die Homepage [www.ot-valreas.fr](http://www.ot-valreas.fr) enthält eine besondere Rubrik zum Thema.

Valréas Fremdenverkehrsbüro  
T.33 (0)4 90 35 04 71 – [info@ot-valreas.fr](mailto:info@ot-valreas.fr)

**Der Verein VTT (Ventoux Truffes Terroir)** schließt Gastronomen, Trüffelbauern und Gewerbetreibende des Comtat Venaissin (Teilgebiet des Departements Vaucluse) zusammen. Sein Ziel: Förderung der Trüffel und anderer lokaler Produkte. Genau dieser Verein organisiert unter der Schirmherrschaft der Stadt Carpentras den Trüffelmarkt am Freitagvormittag, das Trüffel fest im Februar und alle anderen Feste in der näheren Umgebung.

## Kurzurlaube und Wochenenden

### Trüffel-Geheimnisse im Luberon

3 Tage / 2 Nächte

Vom 30. Januar bis 31. März 2010

Eine **aussergewöhnliche Umgebung**, ein Dorf ausgezeichnet unter den „schönsten Dörfer Frankreichs“, eine **charmante Unterkunft** mit provenzalischem Dekor – das ist der Rahmen für einen zauberhaften Aufenthalt im Luberon.

Wenn man das Glück in der Nähe suchen soll, dann findet man es in der Auberge de Carcarille auch auf dem Teller. Nach der **Trüffelsuche** mit einem Bauern, wird einem am Abend ein **köstliches Menu mit dem schwarzen Diamanten** serviert.

**Preis für 1 Pers.:** 220 € inbegriffen: 2 Nächte im Doppelzimmer mit Frühstück, 1 Abendessen « Trüffelmenu », der Besuch des Richerenches Trüffelmarkts, Mittagessen vor Ort, die Trüffelsuche.

**Nicht Inbegriffen sind:** Transport, Getränke

Auberge de Carcarille \*\* (Logis de France) - 84220 GORDES  
T. 33 (0 4 90 72 02 63 - [www.auberge-carcarille.com](http://www.auberge-carcarille.com))



### Wochenende bei einem Trüffelsucher im Mont Ventoux

2 Tage / 1 Nacht

Ab 1. Bis 30. Dezember 2009 und ab 1. Januar bis 15. März 2010

Gehen Sie mit Hund und Meister auf Trüffelsuche. Der Meister ist auch gleich Gastgeber, der Sie anschließend zu einem Trüffelmenu einladen wird. Dabei kann er Ihnen bei einem guten Gläschen Wein, die vielen Legenden über den schwarzen Diamanten erzählen.

**Preis für 1 Pers.:**

**Vom 1. bis 30. Dezember 2009: 92,50 € - Im Preis ist inbegriffen:** 1 Nacht im Doppelzimmer mit Frühstück, 1 Trüffel-Abendessen inkl. Getränke, Trüffelsuche.

**Vom 1. Januar bis 15. März 2010: 97,50 €** (selbe Bedingungen)

**Nicht inbegriffen sind:** Mittagessen, Transport. **Sprache:** Französisch

Le Viguiier – Gîtes de France Fremdenzimmer « 3 Epis », 84390 MONIEUX  
T. 04 90 64 04 83 / 06 76 71 97 39 [www.leviguiier.com](http://www.leviguiier.com)

## Trüffelwochenende zwischen Valréas und Richerenches

3 Tage / 2 Nächte

von 15. November bis 15. März 2010

Auf einem Bauernhof aus dem 17. Jhdt. mitten in der Papstenklave sind Sie bei Jean-Pierre untergebracht. Mit ihm und seinem Trüffelhund *Black* gehen Sie auf Trüffelsuche und dürfen am Samstag auf dem bekannten Trüffelmarkt von Richerenches bei den mysteriösen Transaktionen zugegen sein. Die Gelegenheit von der Trüffel in all ihren Varianten zu probieren, bietet sich natürlich in den Restaurants der Gegend. Sie dürfen eine kleine gesuchte Trüffel zu Hause mitnehmen.

**Preis für 1 Pers.:** 100 € inbegriffen: Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück, Besuch des Trüffelmarkts und die Trüffelsuche.

Zimmer für 5 Pers.: Zuschlag € 50.-/pers.

Option: Trüffelmenu in einem Restaurant der Gegend für € 25 bis 60.- ohne Getränke.

**Nicht Inbegriffen sind:** Mahlzeiten und Transport

Les Ursulines – Clévacances Fremdenzimmer « 2 clés »  
Hélène et Jean-Pierre Delaye - Domaine la Grand'Grange, 84600 Valréas  
T.33 (0)4 90 35 02 96 / Handy 33 (0)6 80 05 63 53  
[www.chambredhote84.com](http://www.chambredhote84.com) - [les-ursulines@hotmail.fr](mailto:les-ursulines@hotmail.fr)



## Trüffelwochenende in der Provence, Prestige-Aufenthalt

2 Tage / 1 Nacht

Vom 12. November 2009 bis 19. März 2010

Lernen Sie wie man den « schwarzen Diamanten » in der Küche weiter verarbeitet. Das ganze in einem alten Palais aus dem 18. Jhdt., das in Besitz der passionierten Gastgeberin ist.

Donnerstag : 18 Uhr : Kochkurs rund um die Trüffel und Abendessen

Freitag : Besichtigung des Trüffelmarkts von Carpentras, Zeit zur freien Verfügung und Abreise.

**Preis für 1 Pers.:** ab 195 €, inbegriffen : Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück, Kochkurs und Abendessen. **Nicht inbegriffen sind:** Transporte und Getränke.

Gina Trévier - Maison Trévier - Clévacances Fremdenzimmer « 3 Clés »  
36 place du Docteur Cavaillon, 84200 Carpentras  
T.33 (0)4 90 51 99 98 / Handy 33 (0)6 61 48 02 52  
[contact@maison-trevier.com](mailto:contact@maison-trevier.com) - [www.maison-trevier.com](http://www.maison-trevier.com)

## Trüffelwochenende in der Papstenklave

3 Tage / 2 Nächte

Alle Wochenenden, vom 27. Nov. bis 20. Dez. 2009, & vom 8. Jan. bis 28. Feb. 2010

Der Gastgeber empfängt Sie in einem Schloss, einem Templeranwesen aus dem 13. Jhdt., im Herzen der Papstenklave, wo Weinberge und Trüffeleichen das Landschaftsbild prägen.

Christian, der Gastgeber, ist ein „Connaisseur“. Er bringt Sie zuerst auf den Trüffelmarkt von Richerenches. Nach einem schönen Mittagessen geht er mit Ihnen und seinem Hund *Oskar* auf Trüffelsuche. Zurück im Schloss erfahren Sie, wie man die Trüffel zubereitet, aber auch die Geschichte der Trüffel von den Druiden bis in die heutigen Tage. Es erwarten Sie 3 köstliche Trüffelmahlzeiten und eine Weinprobe der edlen, lokalen Tropfen.

Ein Wochenende, welches man auch mit Freunden geniessen kann (max. 8 Pers.). Von freitagabends bis Sonntagmorgen.

**Preis für 1 Pers.:** 225 € inbegriffen 2 Nächte im Doppelzimmer mit Frühstück, Weinprobe, Trüffelsuche, Besuch des Trüffelmarkts, der Eintritt ins Trüffelmuseum, 2 Trüffel-Abendessen mit dem passenden Wein, ein Mittagessen. Zuschlag für Einzelzimmer: 5 €.

**Nicht Inbegriffen ist:** Transport.

Châteauvert – Gîtes de France Fremdenzimmer « 3 Epis » - 84820 VISAN  
T. 33 (0)4 90 41 91 21 - [www.hebergement-chateau-vert.com](http://www.hebergement-chateau-vert.com)



## Praktische Adressen

🍄 Syndicat des Trufficulteurs de Vaucluse (*Verein der Trüffelsucher vom Vaucluse*)  
Präsident: Gilbert ESPENON  
Mairie - 84210 SAINT DIDIER  
T.33 (0) 4 90 66 01 39 - F. 33 (0) 4 90 66 10 31  
[syndicatruffe84@saint-didier84.fr](mailto:syndicatruffe84@saint-didier84.fr)

🍄 Confrérie du Diamant Noir et de la gastronomie (*Bruderschaft des Schwarzen Diamanten und der Gastronomie*)  
Chemin du Moulin  
84600 RICHERENCHES  
T.33 (0) 4 90 28 02 45 – [www.conf-truffes.com](http://www.conf-truffes.com) – [contact@conf-truffe.com](mailto:contact@conf-truffe.com)

🍄 Association la Rabasse de l'Enclave (*Verein der Trüffel der Enclave*)  
Präsidentin: Mme Nicole MOREL  
Quartier Champier  
84820 VISAN  
T.33 (0) 4 90 41 97 61 – Handy 33 (0)6 81 99 26 29 – [larabassedelenclave@orange.fr](mailto:larabassedelenclave@orange.fr)

🍄 La Confrérie de l'ordre de la Truffe du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin  
(*Bruderschaft der Trüffel vom Mont Ventoux und Comtat Venaissin*)  
Monsieur Guy BERNARD  
159, rue Jules Ferry  
84200 CARPENTRAS  
Handy: 33 (0)6 13 78 71 15  
[www.truffes.org](http://www.truffes.org) – [confrerietruffe@yahoo.fr](mailto:confrerietruffe@yahoo.fr)

🍄 Maison de la Truffe et du Vin en Luberon (*Haus der Trüffel und des Weins im Luberon*)  
Place de l'Horloge  
84560 MENERBES  
T.33 (0) 4 90 72 38 37 - F. 33 (0) 4 90 72 37 23  
[Info@vin-truffe-luberon.com](mailto:Info@vin-truffe-luberon.com) – [www.vin-truffe-luberon.com](http://www.vin-truffe-luberon.com)

🍄 Maison de la Truffe du Tricastin (*Tricastin Trüffelmuseum*)  
Rue de la République  
26130 ST PAUL TROIS CHATEAUX  
T.33 (0)4 75 96 61 29 - F. 33 (0)4 75 96 74 61  
[maisondelatruffe2@wanadoo.fr](mailto:maisondelatruffe2@wanadoo.fr)

**carte**

## BIBLIOGRAPHIE

- 🍄 *Les Truffes du Ventoux, une histoire millénaire*  
Danielle Payen, M Lambry, C Lebey, Guy Bernard  
Ed. A. Barthélemy 2004
  
- 🍄 *Des truffes en général et de la rabasse en particulier*  
Jean-Marie Rocchia. Ed. A. Barthélemy 1992
  
- 🍄 *La truffe et les mystères du Diamant noir*  
Guy Bontempelli. Ed. Edisud 1988
  
- 🍄 *Le grand livre de la truffe*  
Pierre Jean & Jacques Pébeyre. Ed. Robert Laffont-Daniel Briand 1987
  
- 🍄 *La serre aux truffes (roman)*  
Pierre Sogno. Ed. Calmann-Lévy 1993
  
- 🍄 *La truffe - Mémoires d'un rabassier en Provence*  
Alain Maurisot. Ed. La Cardère
  
- 🍄 *L'avenir de la truffe face au réchauffement climatique*  
Ouvrage dirigé par Yves Rousset-Rouard. Ed. Albin Michel 2008
  
- 🍄 *Richerences la secrète – Un marché en terre de truffes*  
Florian-Gabriel Serron et Annick Guillaume. Ed. La Muse 2008

