



LA FÊTE DE LA TRUFFE À LALBENQUE 24 au 27 janvier

Contacts presse :

- > **CRTL Occitanie** : Emmanuelle Viala / emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr
- > **Lot Tourisme** : Aude Leconte / aude.leconte@tourisme-lot.com - 06 83 07 55 29

<https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>
<https://www.facebook.com/VoyageOccitanie>
[@voyageoccitanie](#) - [#voyageoccitanie](#)
www.tourisme-lot.com
[#TourismeLot](#)
[@lottourisme](#)

Vendredi 24 janvier

Arrivée à Toulouse Blagnac à 15h55 et récupération de la voiture de location - comptoir AVIS
Arrivée dans le Lot voiture en fin de journée

À 17h possible participation à l'Atelier dégustation croisée Truffe & Malbec de 2 heures (4 vins/ 4 mets truffés) proposé par le Château de Haute-Serre à Cieurac (10 min de Lalbenque)

⇒ *Sous réserve*

Installation dans les chambres d'hôtes La Clé D'Escamps à Escamps.

Dans une grange rénovée du 19ème, à la décoration plutôt originale, attenante à la maison des propriétaires, la Clé d'Escamps est tenue par 2 anciens normands passionnés de nature et de randonnée. Entourée de murets de pierre sèche, cette maison d'hôtes est ouverte toute l'année et point de départ de nombreuses randonnées.
Contact : A Escamps – Clé d'Escamps – 06 76 47 51 31 – www.cledescamps.com

Dîner à Lalbenque à la soirée "Quand la truffe rencontre le vin »

19h RDV avec Kevin Delon (adjoint au Maire de Lalbenque) devant la Mairie au 120 rue du Marché aux truffes.

19h30 : soirée "Quand la truffe rencontre le vin » en partenariat avec les restaurants de la Rue du Marché aux truffes : Le Bistrone, L'Encantado et Au goût Dujour. Déambulez de restaurants en restaurants : chacun invite un vigneron et propose d'accompagner son vin par une dégustation truffée.
Contact : Kevin Delon – Adjoint à la Mairie de Lalbenque – 06 76 08 63 57.

Nuit à Escamps

Samedi 25 janvier

10h Place du Sol : Ouverture du chapiteau du Site Remarquable du goût.

10h - Démonstration culinaire - Anne-Lise Delort, Saison Pâtisserie – Halle de la Mairie Lalbenque

Démonstration culinaire à la truffe avec Anne-Lise Delort, cheffe pâtissière de Saison Patisserie.

Contact : Kevin Delon – Adjoint à la Mairie de Lalbenque – 06 76 08 63 57.

⇒ Voir invitation avec Kevin Delon

10h, à l'amphithéâtre situé derrière l'église Saint Quirin : démonstration de cavage avec Albin Roudayre (élevage Des perles du Quercy) et son chien. *(optionnel peut être fait le dimanche)*

11h, devant la mairie : Marché aux truffes de détails contrôlé. *(optionnel)*

12 h, place du Sol, possibilité de restauration sous le chapiteau (brouillade truffée, vin, fromage, sucreries).

⇒ Voir invitation avec Kevin Delon

14h, devant la maison de la truffe : Randonnée commentée (5 km – 1h30/2h) autour de la truffe avec Colin (Les chemins de Colin).

⇒ Cf billet papier

16h, Hôtel La Tissandière : Conférence de presse de présentation du nouveau livre de Jean-Pierre Alaux. *(optionnel)*

17h, chapiteau du SRG Place du Sol : Accueil officiel des parrains du marché aux truffes : Pascal Bardet et Claude Sérillon.

18h, chapiteau du SRG Place du Sol : Apéritif des ambassadeurs et des partenaires.

Dédicace exclusive du livre de Jean Pierre Alaux.

19h30 Repas découverte de la truffe, animé par Sylvie Nauges.

Le menu :

- Velouté de butternut et crème fouettée truffée
- Paleron de bœuf confit, sauce Périgueux, gratin de pommes de terre truffé et légumes de saison
- Brie aux mendiants
- Nougat glacé, crème anglaise et chantilly truffée
- Une dégustation de vin offerte, bouteille de vin à la buvette.

⇒ Voir invitation avec Kevin Delon

Dimanche 26 janvier

9h30 Démonstration culinaire à la truffe avec Pascal Bardet, chef étoilé (Le Gindreau, Saint Médard Catus) et parrain de la saison.

10h30, à l'amphithéâtre situé derrière l'église Saint Quirin : Démonstration de cavage avec Albin Roudayre (élevage Des perles du Quercy) et son chien. *(optionnel voir si fait le samedi)*

11h, en l'église Saint Quirin : Messe des trufficulteurs suivie de la bénédiction des chiens truffiers. *(optionnel)*

12h30 "Le Gindreau à Lalbenque" Repas gastronomique par un chef étoilé

Repas gastronomique cuisiné par le chef étoilé Pascal Bardet, parrain de la saison de la truffe.

Le menu :

- Pains feuilletés, d'autres au levain.

- Beurre noir de truffe.
- Volaille fondante, tranche de truffe.
- Pommes de terre Institut de Beauvais, truffe Mélanosporum.

« Signature du Gindreau »

Œuf de ferme Imparfait mais ... riche en Truffe noire

Tastou aux truffes servi chaud.

Caillette de choux truffés mijoté dans la braise le temps qu'il faut Truffe noire melanosporum.

Ris de veau, salsifis et truffe noire

Façon Pastis de Rocamadour, sucs liés de truffes pilées, une râpée généreuse.

Caillé de vache juste égoutté puis diablement truffé.

Riz au lait infusé aux truffes du pays et caramel truffé à peine tiédi.

Vin compris.

14h30, à l'amphithéâtre situé derrière l'église Saint Quirin : Démonstration de cavage avec Albin Roudayre (élevage Des perles du Quercy) et son chien. *(optionnel voir si fait le samedi ou dimanche matin)*

15h30, sur le parvis de l'église Saint Quirin : Marché aux truffes de gros. *(optionnel)*

16h, départ sur le parvis de l'église : Visite guidée "Lalbenque, un village truffé de Patrimoine".

⇒ Cf billet papier

17h à la maison de la truffe : Conférence avec la station trufficole du Lycée agricole du Montat "Histoire et Évolution de la production truffière". *(optionnel)*

Diner et nuit à Cahors

Lundi 27 janvier

7h : Départ pour l'aéroport de Toulouse Blagnac (attention au trafic le matin aux abords de Toulouse)

Dépôt de la voiture de location au comptoir AVIS

10h20 : Vol retour pour Londres

Ce voyage a été organisé avec l'aide et le soutien :

- du Comité Régional du Tourisme et des Loisirs de la région Occitanie,
- de l'Office de Tourisme du Grand Figeac-Vallée du Lot et du Célé,
 - de l'Office de Tourisme de la Vallée de la Dordogne,
 - de l'Office de Tourisme Cahors – Vallée du Lot,
 - de l'Office de tourisme du Pays de Gourdon et
- de l'Agence de Développement Touristique Lot Tourisme.

Merci d'indiquer le site internet dans vos publications :

Pour Lot Tourisme
www.tourisme-lot.com
#TourismeLot
@lottourisme

Pour l'Office de tourisme du Grand Figeac Vallée du Lot et du Célé

www.tourisme-figeac.com
#figeaclotcele
@paysdefigeactourisme

Pour l'Office de tourisme de Cahors vallée du Lot
www.cahorsvalleedulot.com
#cahorsvalleedulot
@cahorsvalleedulot

Pour l'Office de tourisme de la vallée de la Dordogne
<https://www.vallee-dordogne.com/>
#ValleeDeLaDordogne
@valleedordogne

Pour l'Office de tourisme de Gourdon
<https://www.tourisme-gourdon.com/>
#paysdegourdon
@pays_de_gourdon_tourisme

Pour le Parc naturel régional des Causses du Quercy
<https://www.parc-causses-du-quercy.fr/>
#caussesduquercy
@caussesduquercy