

Dossier de presse

26^e Fête de la Truffe Centre socioculturel Pulnoy

11 et 12 nov. 2023

Marché aux truffes et produits du terroir
Entrée libre - Plus d'infos : www.pulnoy.fr

7^e Nuit
de la Truffe

Sur réservation :
<https://bit.ly/430YzYV>

ou
03 83 40 43 62



Restaurant du golf du Grand Nancy Pulnoy
Vendredi 10 novembre

Retrouvez l'actualité de la ville sur www.pulnoy.fr et suivez-nous sur  VilledePulnoy



Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE ARDENNE LORRAINE

**TRUFFICULTEURS
DU GRAND EST**

**métropole
Grand Nancy**

**CAL
PULNOY**

**Truffe 54
produit**

Pulnoy



Sommaire

La Fête de la truffe : 26 ^e édition	p. 3
La Fête de la truffe : 26 années d'initatives et de persévérance	p. 4
La Fête de la truffe et la Nuit de la truffe	p. 5
La Fête de la truffe pour les passionnés, les amateurs, les curieux	p. 6
La Fête de la truffe pour les gourmands	p. 7
La Fête de la truffe et les « midis truffés »	p. 8
La Fête de la truffe : plan d'accès	p. 9
Contacts	p. 10



La Fête de la truffe

26^e édition

Samedi 11 et dimanche 12 novembre 2023,

Truffe 54 Lorraine et le Comité Animations et Loisirs de Pulnoy

organisent, au centre socioculturel de Pulnoy, la

26^e Fête de la truffe

Après deux années un peu sombres et pour la 26^e fois, la Fête de la truffe de Pulnoy accueille les amateurs de truffes et autres produits gastronomiques du terroir. Elle est ouverte gratuitement de 10h à 18h le samedi 11 et de 9h à 18h le dimanche 12.

Dans le cadre du **marché aux truffes** installé pendant ces deux journées, les truffes fraîches sont vendues directement du trufficulteur au consommateur, sans intermédiaire, chacune étant contrôlée et canifée par des commissaires agréés. Le public peut assister au canifage, 2h avant l'ouverture du marché. C'est donc, pour chaque truffe vendue, l'engagement-qualité des trufficulteurs présents. Ce marché, comme quelques autres de la région Grand Est, a reçu le label ATGE-FFT (Association des Trufficulteurs de Grand Est - Fédération Française des Trufficulteurs).

Depuis 9 ans, Pulnoy est le plus important marché aux truffes d'automne, pour l'Est de la France.

La Fête de la truffe, ce sont aussi deux journées dédiées à la gastronomie et animées par :

- de nombreux artisans - producteurs, sélectionnés, qui viennent garnir les étals avec des produits gastronomiques du terroir (charcuterie, miel, pains, épices, confitures...), des produits truffés et bien d'autres encore,
- des professionnels, qui sont à la disposition du public dans un « espace découverte » pour expliquer la genèse scientifique de la truffe, apporter des conseils en trufficulture, partager des recettes de cuisine...
- des conférences « grand public » sur le thème de la trufficulture, la truffe et son utilisation en cuisine,
- une « tombola-truffe », dont les tirages s'effectuent tout au long du week-end et permettent aux plus chanceux de repartir avec un plant d'arbre truffier, de la truffe fraîche ou de nombreux autres lots,
- un service de restauration assuré chaque midi, avec un plateau gourmand truffé inédit dont le contenu varie entre le samedi et le dimanche.

Pour les fins palais, rendez-vous lors de la 7^e **Nuit de la truffe** : deux chefs s'emparent des cuisines du restaurant du golf pour concocter un menu entièrement truffé !

La Fête de la truffe

26 ans d'initiatives et de persévérance

Un bref rappel pour remonter en **1996**, année où est née l'idée de créer un marché aux truffes à Pulnoy, petite ville à l'est du Grand Nancy.

Idee manifestement bonne puisque, depuis 27 ans, **le public, de plus en plus nombreux, suit cette belle entreprise** (une exception due au trisement connu Covid 19).

Au fil des années, le marché aux truffes de Pulnoy a bien évolué : il est devenu le premier marché aux truffes d'automne à l'échelle de l'Est de la France, tant au niveau de la quantité que de la qualité des truffes proposées.

Reconnu et labellisé par l'ATGE (Association des Trufficulteurs du Grand Est) et par la FFT (Fédération Française des Trufficulteurs), il propose des truffes contrôlées individuellement pour en garantir l'excellence auprès des acheteurs.

Deux truffes sont vendues à Pulnoy :

- des **truffes de Bourgogne** (*Tuber uncinatum*)
- des **truffes de Meuse** (*Tuber mesentericum*)



En 2014, une convention relative à l'exploitation de la sylvitruffière de Nancy-Brabois a été signée par la Métropole du Grand Nancy et l'association pulnéenne Truffe 54 Lorraine. Renouvelée en 2019, elle est effective jusqu'en 2024.

La truffe a encore un bel avenir à Pulnoy !



La Fête de la truffe

La Nuit de la truffe

La Nuit de la truffe marque véritablement le commencement de la Fête de la truffe. La 7^e Nuit de la truffe aura lieu le vendredi 10 novembre au soir, au restaurant du Golf de Nancy-Pulnoy.

Deux chefs, Patrick Haberstich, chef formateur des ateliers culinaires de Truffe 54 Lorraine, et **Sylvain Garandet**, son complice, aidés de **Patrick Poutot**, prennent possession des cuisines du restaurant du golf et proposent un **repas prestige** adont chaque plat, des amuses-bouches aux douceurs chocolatées est truffé.

Ce repas est accompagné de champagne et de vins sélectionnés, à discrétion.

Cette année, une « **Envolée de truffes** » est proposée :

Verrine mousse d'écrevisses truffée (*)

Mini crème brûlée foie gras truffée (**)

Risotto de butternut truffé (**)

Turbot au vert et ses gnocchis aux deux truffes de région (***)

Epaule de veau fondante et truffée revisitée à ma façon (**)

Dariole de patates douce – palet de betterave – trio de choux

Tartare de fromage frais sur toast senteur d'uncinatum et Mesclun croquant (*)

Imagination de chocolats en chaud froid croustillant praline et parfum truffé (***)

Café et Douceurs chocolatées truffées (**)

* Truffe Uncinatum

** Truffe méésentérique

*** duo

Réservation :

- en mairie de Pulnoy
- par téléphone au 03 83 40 43 62
- sur <https://www.weezevent.com/7eme-nuit-de-la-truffe-vendredi-10-novembre-2023>



La Fête de la truffe

pour les passionnés, les amateurs, les curieux

Les organisateurs veillent à ce que chacun puisse engager un dialogue avec des spécialistes et trouve une réponse à ses questions.

Des **conférences**, accessibles au grand public, sont proposées sur une thématique spécifique :

Samedi

11h - 12h : *La truffe dans vos haies*
Une haie truffière ! Est-ce possible ?
par Gérard FALCONNET, ingénieur forestier retraité

15h - 16h : *Comment gérer un verger truffier ?*
par Léon WEHRLÉN, formateur technique de Truffe 54 Lorraine

Dimanche

11h - 12h : *L'eau et la température, indispensables pour produire des truffes*
par Claude MURAT, ingénieur-chercheur à l'INRAE Grand Est

15h - 16h : *Changement climatique et production de truffes*
Quelles solutions pour s'adapter efficacement ?
par Léon WEHRLÉN, formateur technique de Truffe 54 Lorraine

16h - 17h : *Les truffes en cuisine*
Recettes faciles et trucs de chef
par Patrick HABERSTICH, chef, formateur des ateliers culinaires de Truffe 54 Lorraine



Un Espace découverte

Une découverte scientifique de la truffe, du phénomène de mycorhization, de sa croissance, à la portée de tous, par des scientifiques et des chercheurs

Des Pépiniéristes

Les deux plus importants pépiniéristes, producteurs d'arbres truffiers, disponibles pour des informations sur la trufficulture et des conseils de plantation.



La Fête de la truffe

pour les gourmands

Les visiteurs peuvent se procurer (à un prix raisonnable) des produits du terroir auprès de producteurs qui connaissent les produits qu'ils proposent.



La Fête de la truffe

pour les « midis truffés »

Il est également possible de se restaurer sur place, sous chapiteau.

Samedi midi

Assiette de charcuterie de nos exposants

Ballotine de volaille à la mésentérique

Riz printanier

Assiette fromagère des GAEC

Éclair crème pistache aux deux truffes



Dimanche midi

Assiette de charcuterie de nos exposants

Mignon de porc en brioche truffée mésentérique

Ecrasé de pomme de terre et haricots verts

Assiette fromagère des GAEC

Tiramisu à l'exotique truffé (mixte) aux biscuits roses

Contacts

Alain Lieger - Président Truffe 54 Lorraine
06 84 96 32 97 / truffe54.lorraine@gmail.com

Jean-Marie Heller - Président du Comité Animations et Loisirs de Pulnoy
06 18 09 79 77

Léon Wehrle - Formateur Truffe 54 Lorraine
06 70 83 84 54 / floleon9@gmail.com

Marie-Line Masson - Adjointe déléguée à la communication et aux manifestations
06 43 43 13 98 / mlmasson@pulnoy.fr

Gaëlle Viard - Chargée de communication
03 83 29 16 64 / gviard@pulnoy.fr

