Revue de Presse hebdomadaire

LA DÉPÊCHE

Toques & Truffes 2025 : Quand la truffe noire sublime les arômes du Malbec dans un festival unique en Quercy



© La Dépêche

Publié le 04/01/2025

Plongez au cœur du Quercy avec Toques & Truffes, le festival où la truffe noire rencontre l'excellence du Malbec. Une célébration gourmande et immersive mêlant ateliers, menus d'exception et

découvertes uniques au Château de Haute-Serre et au Château de Mercuès. Un rendez-vous incontournable des épicuriens !

Toques & Truffes est un festival annuel de vin et de gastronomie dédié au diamant du Quercy : la truffe noire. Ce rendez-vous unique célèbre non seulement la beauté de ce mets local, éphémère et précieux, mais aussi son accord parfait avec le grand Malbec de la Famille Vigouroux. Depuis onze ans, Christine Vigouroux porte avec passion cet événement, mettant en lumière le riche patrimoine naturel et gastronomique de la région.

Cette année, plus d'un mois d'expériences épicuriennes et immersives autour de la Tuber Melanosporum (la célèbre truffe noire de Lalbenque) vous attendent, du samedi 18 janvier au mercredi 5 mars 2025.



Christine Vigouroux passionnée par la gastronomie locale. / Diane photographies reproduction autorisée pour DDM

Pour faire vivre cet événement, deux lieux emblématiques de l'Art de vivre Malbec, chers à la Famille Vigouroux, ouvriront leurs portes : Le Château de Haute-Serre, avec sa table vigneronne distinguée par le Guide Michelin, Le Château de Mercuès, Relais & Châteaux, hôtel 4 étoiles, détenteur d'une clef Michelin et doté d'un restaurant étoilé.

Atelier croisé truffes et vins

Plongez dans l'univers de la truffe et du Malbec grâce à un atelier de dégustation croisée, où vous découvrirez les arômes subtils de ces deux trésors du terroir lotois. Ces ateliers ludiques et interactifs éveilleront vos sens à travers une expérience unique et surprenante. Pour prolonger cette immersion, laissez-vous tenter par un menu bistronomique 100 % truffe, sublimé par le vin d'exception du Château. Dans un cadre chaleureux et convivial, installé dans l'ancien chai de vieillissement, près de la cheminée, savourez un moment gourmand inoubliable.

Une journée pour comprendre la truffe noire et percer ses mystères

Dégustez le Menu Toques & Truffes de la Table vigneronne de Haute-Serre, décliné en 4 ou 5 temps. Prolongez ensuite cette immersion avec une expérience rare : le cavage. Dans la truffière du Château de Haute-Serre, assistez à une démonstration fascinante de cavage menée par Christine Vigouroux, trufficultrice passionnée, et son chien au flair exceptionnel, Ulysse.

Complétez votre journée par une visite du domaine de Haute-Serre et de son chai, et découvrez le grand Malbec qui fait la renommée de la propriété.

Source :
https://www.ladepeche.fr/2025/01/04/toques-truffes-2025-quand-la-truffe-noire-sublime-les-aromes-du-malbec-dans-un-festival-unique-en-quercy-12426485.php