Revue de Presse hebdomadaire

Vaucluse Hebdo

Richerenches, centre historique de la truffe à l'heure du Marché Complice



© DR - La truffe dans tous ses états le 16 février 2025 à Richerenches pour ce Marché Complice organisé avec le concours du Collège Culinaire de France.

Publié le 17/02/2025

Épicuriens, épicuriennes, à vos papilles ! À Richerenches, charmant village provençal et médiéval situé à proximité de

Valréas dans l'Enclave des Papes, on ne plaisante pas avec le roi des champignons.

Et pour cause, Richerenches, entre ses vignobles réputés et ses champs de lavande parfumés, regorge aussi de truffières. À tel point que le village a été déclaré "Capitale de la truffe de qualité" par le Conseil national des arts culinaires et classé site remarquable du goût.

Le plus important marché aux truffes d'Europe

La truffe fait partie de l'histoire de Richerenches. Tous les amateurs du diamant noir connaissent ce bourg où se tient tous les samedis matin, de la mi-novembre à la mi-mars, un marché aux truffes, le plus important d'Europe dit-on. Tout cela sous l'œil gourmand de Saint-Antoine le Grand (celui de la Tentation), patron des trufficulteurs.

Parallèlement à ce rendez-vous hebdomadaire, les fans de laTuber melanosporum sont invités à un événement qui a connu

un franc succès pour sa première édition le 3 décembre 2023, à l'occasion des 100 ans du marché aux truffes : le Marché Complice duCollège Culinaire de France.

Une initiative que l'on doit à Sandrine et Nicolas Pailhes du restaurant l'Escapade, cofondateurs de l'association "Richerenches Terre de Truffe", qui ont eu la bonne idée de faire appel à ce Collège Culinaire de France pas très connu du grand public. C'est un mouvement associatif totalement indépendant porté par l'engagement de ses membres fort nombreux : plus de 3 000 sur toute la France !

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France

On les appelle les "artisans militants de la Qualité" (producteurs, artisans et chefs) engagés pour construire une alternative face à l'industrialisation et la standardisation de notre alimentation. Le marché de Richerenches bénéficie aussi du soutien des Disciples d'Escoffier et de la dynamique association Tellement Sud.

Grâce à cette collaboration, le Marché Complice du Collège Culinaire de France de Richerenches va mettre en lumière le riche patrimoine culinaire local. Et permettre aux visiteurs de rencontrer les artisans de la gastronomie locale qui contribuent à préserver et à enrichir cet héritage, souvent malmené de nos jours.

Évidemment, la truffe sera la star de cette journée avec des ateliers, des démonstrations culinaires et des dégustations qui la mettront en valeur.

Le Marché Complice, on l'aura compris, c'est une occasion unique de découvrir ou redécouvrir l'univers mystérieux et captivant de la Tuber melanosporum.

Source :
https://mesinfos.fr/84600-richerenches/richerenches-centre-historique-de-la-truffe-a-l-heure-du-marche-complice-215575.html