Revue de Presse hebdomadaire

nice-matin
LE GRAND QUOTIDIEN DU SUD-EST

Saint-Jean-Cap-Ferrat: 3 choses à savoir sur le Marché de la Truffe et des producteurs locaux



Publié le 27/02/2025

Le dimanche 23 février, Saint-Jean-Cap-Ferrat vous invite à plonger au cœur du terroir azuréen à travers un événement unique: le marché de la Truffe, un marché 100 % local et direct

producteur. Une occasion rare de découvrir des produits locaux d'exception, de rencontrer des producteurs passionnés et de savourer la truffe fraîche dans une ambiance conviviale et authentique.

L'hiver, la saison idéale pour savourer la truffe fraîche!

Saviez-vous que de mi-janvier à février, les truffes atteignent leur apogée en termes de qualité et de saveur? C'est durant cette période que les Tuber melanosporum, ou truffes noires, révèlent toute leur richesse aromatique, offrant des arômes subtils et envoûtants. Ces trésors du terroir, souvent appelés "diamants noirs", sont parfaits pour ajouter une touche raffinée à vos plats hivernaux. Que ce soit pour les sublimer dans une omelette, les râper sur des pâtes, ou les intégrer dans une simple bruschetta, la truffe fraîche apporte une saveur inimitable et une expérience gustative inoubliable.

Le Marché de la Truffe et des producteurs locaux vous offre ainsi une expérience immersive unique en vous permettant de

rencontrer des producteurs passionnés, fiers de partager leurs truffes fraîchement récoltées et leur savoir-faire authentique. Loin des produits industriels, ce marché vous permet d'échanger directement avec des agriculteurs et artisans locaux sur leurs méthodes respectueuses de la nature. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, avec le Théâtre sur la mer et le port de Saint-Jean-Cap-Ferrat en toile de fond, créant un cadre parfait pour cette rencontre avec le terroir.

Les Alpes-Maritimes sont le plus petit département producteur de truffe dans la région

Saviez-vous que les Alpes-Maritimes sont le plus petit département producteur de truffes de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur? Mais ne vous y trompez pas, c'est un territoire où la passion pour la truffe est immense! À la fin des années 1990, les trufficulteurs ont commencé à observer des changements climatiques qui ont affecté les truffières naturelles. En raison de ces évolutions climatiques et de l'abandon progressif des terres agricoles (dû à l'exode rural vers le bord de mer et les

zones urbaines), les truffes ont peu à peu disparu du paysage azuréen.

C'est alors qu'une poignée de passionnés, dont Michel Santinelli, président de la Fédération Régionale des Trufficulteurs de PACA, ont décidé d'œuvrer à la préservation de cette culture emblématique. Grâce à leur travail acharné, plus de 120.000 arbres truffiers ont été plantés sur la Côte d'Azur, et aujourd'hui, ce sont 350 hectares de truffières qui ornent le département. Un véritable pari sur l'avenir, qui a permis de recréer des zones naturelles de production.

Sous la houlette de la Fédération Régionale des Trufficulteurs de Provence-Alpes-Côte d'Azur, regroupant six syndicats, la culture de la truffe continue de se développer avec soin. Les trufficulteurs locaux récoltent leurs truffes à la main, avec un respect minutieux de l'environnement et des traditions. Pas de truffes importées ni d'arômes artificiels: tout est 100% local et authentique. Et la cerise sur le gâteau? Les truffes récoltées sont soigneusement

conservées pour garantir une qualité optimale, juste avant de les apporter au marché.

Goûtez, savourez, profitez!

Ce dimanche 23 février, le Marché de la Truffe et des producteurs locaux de Saint-Jean-Cap-Ferrat est l'occasion rêvée de découvrir le savoir-faire local et de savourer des truffes fraîchement cavées, pleines de saveurs. Mais la truffe n'est qu'une des nombreuses merveilles que vous y trouverez! Ce marché réunit 16 exposants passionnés, tous producteurs locaux. Vous y découvrirez des trésors du terroir: du foie gras artisanal de la Ferme Alexandre, du miel des Ruchiers de Cipières, des vins AOP de Bellet du Domaine de la Source, ou encore des confitures maison de Louis Berton, préparées sous vos yeux dans un chaudron en cuivre. Vous pourrez aussi goûter à l'huile d'olive bio de Jean-Jacques Roux, aux produits du Domaine de Boiscieux, comme l'eau de bouleau et le sirop d'érable, ou encore aux escargots et safran de la Ferme de Nans.

Mais ce n'est pas tout! En plus des saveurs, le marché vous propose de belles découvertes artistiques: sculptures en bronze, peintures sur porcelaine, créations artisanales en métal et coutellerie. Ces artistes, tout comme les producteurs, partagent un respect profond pour leur métier et leur territoire. Et pour ajouter une touche ludique, ne manquez pas les démonstrations de chien truffier, qui vous épateront par leur flair exceptionnel. Venez savourer, découvrir et profiter d'une journée placée sous le signe de l'authenticité et de la convivialité!

Et pour ajouter une touche gourmande à cette journée exceptionnelle, tentez votre chance! Un magnifique panier garni de produits du terroir, généreusement offerts par les exposants, est à gagner, avec notamment 150 g de truffe. Chaque exposant met un lot en jeu, et le tirage au sort à 17h00 désignera l'heureux gagnant. Une belle occasion de repartir avec un bout de ce marché d'exception !

Source :

https://www.nicematin.com/conso-shopping/saint-jean-cap-ferrat-3-choses-a-savoir-sur-le-marche-de-la-truffe-et-des-producteurs-locaux-972124