

La Truffe où on ne l'attend pas : en Meuse, en mets sucrés, en exposé !

Quand la truffe s'invite à une heure de Paris

Attendues principalement dans le Sud de la France, les truffes de Meuse créent la surprise. A mi chemin entre Paris (à 1h en TGV) et Strasbourg, connaisseurs et gourmets ne seront plus les seuls, à savoir que le territoire meusien a été au XVII^e siècle la première région de France productrice de truffes.

En Meuse, ce mets aux saveurs subtiles, se révèle encore aujourd'hui sous de nombreuses formes.



Desserts truffés à la ferme de Navi

La ferme truffière de Navi, agréée ferme pédagogique, propose des **ateliers culinaires** en collaboration avec des partenaires locaux tels que le Chef du restaurant « Epices et Tout », jeune talent Lorrain reconnu par de nombreux guides gastronomiques dont le Gault Millau. Sur les conseils et indications de Geoffrey Buquet, les apprentis cuisiniers concocteront des plats à base de truffes : Crème de panais à la truffe et réduction pamplemousse coriandre, Truffé chocolat et biscuit coco,...

Du puissant parfum de la truffe mésoentérique aux délicats effluves de noisette de la truffe uncinatum, les subtilités se révèlent aussi dans les desserts pour des alliances surprenantes. Consultez le calendrier des ateliers culinaires sur le site: www.fermetruffieredenavi.com

Ferme truffière de Navi
55300 Bislée

Tél. 03 29 89 11 34 – www.fermetruffieredenavi.com

La truffe meusienne à voir, à caver, à déguster

Installée dans une vieille ferme Lorraine, à Boncourt-sur-Meuse, **la Maison des Truffes, première trufficulture de tout le grand Est**, a une vocation expérimentale. Lieu de travail pour les scientifiques et de formation pour les trufficulteurs débutants ou confirmés, elle organise **tous les samedis des « découvertes de la truffe d'automne » jusqu'au 18 décembre 2011** avec un marché sur lequel des trufficulteurs locaux vendent leurs produits dont la qualité est certifiée par un commissaire aux truffes avant chaque ouverture.

Pour une découverte où tous les sens sont en éveil, un parcours initiatique propose 450 m² d'exposition à la scénographie ludique, un film HD, des ateliers culinaires et des dégustations. Démonstration de cavage possible pour les groupes de 15 personnes minimum sur réservation à l'Office de Tourisme de Commercy.

Maison de la truffe et de la Trufficulture
55200 Boncourt-sur-Meuse

Contact : Office de Tourisme de Commercy

Tél : 03 29 91 33 16 – www.truffesenlorraine.com

Idée Séjour

De l'apéritif au dessert, la truffe de Meuse s'invite à la table d'hôte des Contasses

Au cœur du pays barrois, à 17Km de Bar-le-Duc, unique ville d'art et d'histoire de Lorraine, la ferme traditionnelle « Aux contasses » propose un dîner à base de truffes provenant de la Ferme de Navi en Meuse. A titre d'exemple : apéritif à la mirabelle accompagné de tartinettes truffées, velouté de lentilles du Barrois ou de potimarron à la crème de truffe, filet mignon clouté aux truffes, tiramisu de poires truffées ou tarte aux pommes caramélisée aux truffes, le tout accompagné de vin des Côtes de Meuse et d'une petite mirabelle maison pour terminer ce repas de fête.

Tarif : A partir de 145 € pour 2 pers du 1^{er} oct 2011 au 31 janvier 2012

Comprenant : la nuit en chambre double, le petit déjeuner, le dîner (boisson comprise)

Aux Contasses / Delphine Perini

1. rue Principale - Marat la Petite - 55000 Les Hauts de Chée

Tél. 03.29.75.71.75- contact@auxcontasses.com / www.auxcontasses.com

www.tourisme-meuse.com

Contact presse

AB3C : Fabienne Frédal / Stéphane Barthélémi
Tel : 01.53.30.74.00 - fabienne@ab3c.com

Contact presse CDT de la Meuse

CDT Meuse: Christel Rigolot
Tel : 03.29.45.78.40 - c.rigolot@cdt-meuse.fr