



Trüffel voller Überraschungen: im französischen Departement Meuse, als Süßspeise zubereitet oder gar in einer Ausstellung!

Der Herbst ist da ... eine ideale Jahreszeit,

um durch bunt leuchtende Wälder zu streifen, den herben Duft nach Erde und Holz einzuatmen und inmitten einer Natur, die sich langsam auf den Winterschlaf vorbereitet, verborgene Schätze zu entdecken.

Wie wär's mit einem Herbstausflug nach Boncourt-sur-Meuse, einem kleinen Dorf, das sich 5 km von Commercy in eine Talmulde schmiegt? Sie werden erfreut feststellen, dass dort die „Königin der Speisepilze“ zum Vergnügen aller Gourmets die Hauptrolle spielt.

In einem ehemaligen Bauernhof erwartet Sie hier die größte Einrichtung Ostfrankreichs, die ausschließlich dem „schwarzen Diamanten“ gewidmet ist: das Haus der Trüffel und der Trüffelzucht, frz. „Maison des Truffes et de la Trufficulture“. In der 450 m² großen modernen Museumsanlage wird der Besucher mit einer unterhaltsamen und interaktiven Szenographie, einem Film in hoher Auflösung, kulinarischen Workshops und Verkostungen in die unbekannte und mysteriöse Welt der Herbsttrüffel eingeführt. Gruppen von 15 Personen haben in der Erntesaison die Möglichkeit, nach vorheriger Reservierung einer Vorführung der „Cavage“ genannten Trüffel-Suchtechnik mit speziell abgerichteten Trüffelhunden beizuwohnen. Es ist wirklich ein Vergnügen, Jean Sébastien Pousse und seinem sympathischen Trüffelhund Biloba bei der Arbeit zuzuschauen. Wenn sie fündig werden und eine Trüffel ans Tageslicht befördern, glänzen selbst die Augen der erwachsenen Besucher wie die von Kindern auf Schatzsuche.

Bis zum 18. Dezember 2011 wird jeden Samstag ein Markt abgehalten, auf dem die hiesigen Trüffelproduzenten ihre Produkte anbieten. Früh morgens vor Beginn des Marktes wird die Qualität der Tuberkel von einem amtlichen Prüfer zertifiziert.

Aber das Haus der Trüffel versteht sich nicht nur als Museum, sondern beherbergt ebenfalls ein Labor für wissenschaftliche Untersuchungen und führt Schulungen für die gesamte Branche durch. Trüffel werden oft als Luxusprodukt angesehen, das einer Elite vorbehalten ist ... hier enthüllen sie ihre Geheimnisse und werden somit jedem interessierten Besucher zugänglich.

Praktische Informationen: Eintrittspreis: 5 €/Person, Verkostungen inbegriffen.

In der Erntezeit (von Mitte September bis Ende Dezember) werden frische, aus der museumseigenen Zucht stammende Herbsttrüffel zum Verkauf angeboten (telefonische Reservierung empfohlen).

Maison de la truffe et de la Trufficulture 55200 Boncourt-sur-Meuse Kontakt: Office de Tourisme (Fremdenverkehrsbüro) in Commercy Tel.: +33 (0)3 29 91 33 16

Sie möchten mehr zu Trüffeln und ihrer Zubereitung erfahren? Ganz in der Nähe von Boncourt-sur-Meuse können Sie auf der Trüffelzucht Navi lernen, diesen wertvollen Speisepilz zuzubereiten. Ein Vergnügen für alle Sinne!

In Bislée, 16 km von Boncourt-sur-Meuse entfernt, empfangen Sie Lydie und Marc Billon herzlich zu einem der kulinarischen Ateliers, die sie mit lokalen Partnern ins Leben gerufen haben. Zum Beispiel mit dem talentierten und von vielen Gastronomieführern - darunter Gault Millau - empfohlenen Küchenchef des Restaurants „Epices et Tout“, dem Lothringer Chefkoch Geoffrey Buquet. Unter seiner Anleitung lernen die frisch gebackenen Kochlehrlinge, wie man verschiedene Speisen mit Trüffeln zubereitet: Pastinake mit Trüffeln, Grapefruit-/Koriandersoße und Arganol; Hähnchenfilet in heller Trüffel-Portweincreme ...

Entdecken Sie bei ihrem Besuch, unter anderen landwirtschaftlichen Aktivitäten, ebenfalls die schönen Belted-Galloway-Kühe, eine Rinderrasse, die ursprünglich aus Schottland stammt und in Frankreich nur sehr selten zu sehen ist.

Ferme truffière de Navi F-55300 Bislée Tel. +33 (0)3 29 89 11 34

Ausflugstipp

Vom Aperitif bis zum Dessert, im Gasthof „Aux Contasses“ können Sie den schwarzen Diamanten aus dem Departement Meuse in verschiedenen Varianten probieren.

Nur 17 km von Bar-le-Duc entfernt, der einzigen Stadt der Kunst und der Geschichte Lothringens, erwartet Sie im traditionellen Gasthof „Aux Contasses“ ein Abendessen, das aus Trüffeln der „Ferme de Navi“ im französischen Departement Meuse zubereitet wird. Ein Menübeispiel: Aperitif mit Mirabellen zu Trüffel-Kanapees, regionale Linsen- oder Kürbissuppe mit Trüffelcreme, Filetspitze mit Trüffelsplittern, Tiramisu aus getrüffelten Birnen oder karamelisierter Apfelkuchen mit Trüffelraspeln. Dazu passt ein Côte de Meuse. Zum krönenden Abschluss dieses Festessens wird ein Mirabellenschnaps gereicht.

Preis: Vom 1. Oktober 2011 bis zum 31. Januar 2012 ab 145 € für 2 Personen

Im Preis inbegriffen: Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstück und das Abendessen einschließlich Getränke.

Aux Contasses B&B Delphine Perini 1 Rue Principale - Marat la Petite - F-55000 Les Hauts de Chée Tel. + 33 (0)3 29 75 71 75