# JOURNEES DECOUVERTE DE LA TRUFFE NOIRE D'UZES

**Le 27 décembre 2017**
**Les 7, 14 et 28 janvier 2018**
**Le 4 février 2018***


Contact et Réservation :
Office de Tourisme du Pays d'Uzès
Tél : 04 66 22 68 88 – Mail : receptif@pays-uzes-tourisme.com

104€/PERS.

Un cadeau offert pour tout achat

# JOURNEES DECOUVERTE DE LA TRUFFE NOIRE D'UZES

**AU COURS DE CETTE JOURNÉE, VIVEZ 3 EXPÉRIENCES AUTOUR DE LA CÉLÈBRE TRUFFE NOIRE, LA *TUBER MELANOSPORUM*.**

Au rythme de l'attelage, conduit par Emmanuel Pédeneau, truffières et paysages typiques du Duché d'Uzès se succèdent. Chez Paul Stengel, le cavage de truffes livre tous les secrets du "diamant noir" de l'Uzège.

Succède à cette expérience si particulière, la dégustation d'une tartine de beurre truffé accompagnée d'un verre de vin AOP « Duché d'Uzès ».

Enfin, dans un salon privé de la Maison d'Uzès, un menu Dégustation en accord mets et vins, réalisé par le chef étoilé Christophe Ducros, est servi. Rémi Curtil, vigneron récoltant du Domaine De Grappe et d'Ô, présente ses vins bio AOP « Duché d'Uzès ».

**Le 27 décembre 2017**
**Les 7, 14, 28 janvier et 4 février 2018***

OFFICE DE TOURISME PAYS D'UZÈS

**Contact et réservation : Office de Tourisme du Pays d'Uzès**
**Tél : 04 66 22 68 88 - Mail :** receptif@pays-uzes-tourisme.com

## PROGRAMME

**LE 27 DÉCEMBRE 2017**

09h30 : Rendez-vous à la Cabane à Truffes sur la place aux Herbes à Uzès, et départ en calèche pour la découverte d'une truffière naturelle.

**LES 7, 14, 28 JANVIER ET LE 4 FÉVRIER 2018**

9h30 : Rendez-vous devant l'Hôtel du Baron de Castille à Uzès et départ en calèche pour la découverte d'une truffière naturelle.

10h30 : Début du cavage accompagné par des commentaires sur l'histoire de la truffe, sa biologie, sa croissance et sa récolte ainsi que les relations particulières d'un maître et de son chien dans cet exercice.

11h30 : Dégustation d'une tartine de beurre truffé accompagnée d'un verre de vin du Duché d'Uzès, en AOC depuis 2013.

12h30 : A la Table d'Uzès, Menu Dégustation en accord mets et vins, élaboré par Christophe Ducros, chef du restaurant étoilé "la Table d'Uzès", vins bio domaine De Grappe et d'Ô.

15h00 : Fin de la journée

CE PRIX COMPREND : la balade commentée en attelage, le cavage* et la dégustation de beurre truffé avec un verre de vin AOP Duché d'Uzès, le menu Dégustation à la Table d'Uzès et un cadeau offert.
CE PRIX NE COMPREND PAS : l'achat de Truffes, l'achat de Carthagène ou de vin, les dépenses à caractère personnel, l'assurance annulation, les frais de dossier, l'acheminement sur le lieu de départ.

*sous réserve d'un nombre minimum de participants.
Par ailleurs, en fonction des conditions météorologiques, les organisateurs se réservent le droit d'annuler ou reporter la journée.