Presse écrite FRA

LE DAUPHINÉ Libéré

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **873000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **28 decembre 2023**

P.13

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **313**

Sud Ardèche

Démarrer l'année avec gourmandise et délicatesse

Durant les mois de janvier et février, deux trufficulteurs et neuf caves du Sud Ardèche vont faire partager leur passion au public, avec le retour de l'opération Saveurs de truffes et vins d'Ardèche.

Associer deux produits locaux d'exception - le vin et la truffe noire d'Ardèche - telle est la proposition à la fois délicate et gourmande de l'opération Saveurs de truffes et vins d'Ardèche, qui va débuter le 20 janvier et se prolonger au mois de février.

Organisée par les vignerons du Sud Ardèche et les membres du syndicat des trufficulteurs d'Ardèche, elle a pour seule ambition de faire passer un moment agréable pour les papilles à ceux qui y participent !

Découvrir, observer, déguster

Après une demi-journée à découvrir, observer et déguster, l'association de la truffe et du vin n'aura plus de secret pour les participants... Ou presque.

Une nouvelle édition de Saveurs de truffes et vins d'Ardèche aura lieu à partir du 20 janvier. Photo Charlène Boirie

Pour cette nouvelle édition, deux trufficulteurs se sont alliés à neuf caves du Sud Ardèche, sur les territoires des offices de tourisme d'Aubenas-Vals-Antraigues et des Gorges de l'Ardèche-Pont d'Arc.

L'activité, qui se tiendra de 9 heures à 13 heures, tous les samedis jusqu'au 24 février, peut être réalisée seule, entre amis ou en famille.

Au programme entre autres, démonstration de cavage mais aussi dégustation de vins accompagnée de produits truffés permettant de continuer les échanges autour de conseils culinaires, recettes et partage autour de ces deux métiers.

L'achat de truffe et de vins sera possible sur place. Cette activité peut être réservée en ligne sur les sites des offices de tourisme et de 2000 Vins d'Ardèche. Le prix est de 28 € par personne avec des places limitées à 12 personnes.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.