

Weekend Truffes Gastronomique en Drôme Provençale*

14 – 15 – 16 JANVIER 2022 *[SPECIAL MESSE DES TRUFFES](#)

Partez pour un week-end exceptionnel à la découverte du diamant noir en Provence : marchés aux Truffes, cavage, Messe des truffes, vente aux enchères, et aussi dégustation chez un ami vigneron, dîners gastronomiques ...truffés ! Nous logerons dans une maison d'hôte sublime.

Convivialité, bonne humeur et régal des papilles seront les maîtres mots de ce week-end.



VOUS POUVEZ CHOISIR UN DES DEUX HEBERGEMENTS SELECTIONNES PAR NOS SOINS

1. LA MAISON D'HOTE DE LUXE

Une belle bâtisse en pierre du 18^{eme}, vous accueille au beau milieu de la campagne drômoise. Cadre idyllique semblable à la Toscane, luxe d'une nature calme, silencieuse et apaisée.

À l'intérieur, la décoration est guidée par les mots vous accueille « harmonie » et « naturel ». Elle dégage un parfum de prestige dans un écrin de simplicité.

Ses chambres sont soigneusement aménagées, spacieuses, équipées chacune de toilette privative, douche italienne et double vasque ...

La cuisine, est composée uniquement avec des produits frais et "Bio"... Légumes et aromatiques non traités de leur potager, volailles Bio fermières élevées par leur soin. Viandes de provenance Française, fromages de chèvre fermier bio, huile d'olive bio, chocolats Valrhona...

Au **petit déjeuner** : cafés et thés (en vrac), beurre, viennoiseries maison, confitures maison, yaourt, salade de fruits frais de saison, jambon cuit, fromage à pâte cuite, céréales, œufs frais à votre façon (coque, plat, brouillé...), jus d'orange pressé frais... et un espresso pour ses petites habitudes !

Pour la détente : un massage de 20 minutes est offert à chaque client pour ce weekend avec Passion Voyage !



2. UNE ANCIENNE FERME TYPIQUE

Au beau milieu de la campagne, une **ancienne ferme typique** de la Drôme provençale vous accueille. Elle est construite sur l'emplacement d'une villa gallo-romaine, entourée de chênes et de vignes.

Autour de vous, 70 hectares pour vous promener à travers bois, champs de lavande et de blé... ou faire du vélo sur les petites routes.

Sur place, vous découvrirez les animaux de la ferme : les chèvres, la basse-cour avec ses poules, ses canards etc. ...

Dans la cuisine, Béatrice, notre hôte vous régale avec les recettes savoureuses de sa grande mère. Certaines sont passées dans la collection « les Carnets de Julie » !

Les chambres sont modestes, très confortables avec salles de bain privées.





LE PROGRAMME DU WEEK END TRUFFE

JOUR 1 le Vendredi

Vous êtes attendus en fin d'après-midi à la gare de Montélimar (possible d'arriver à la gare de Valence). Nous organisons le transfert en minibus (30 minutes). Vous arrivez à votre maison d'hôte. Une fois installés dans les chambres, nous nous retrouvons ensemble pour un **apéritif de bienvenue** près de la cheminée. Il suivra un **dîner gourmet** avec un avant-goût de truffes.

Si vous êtes dans la maison d'hôte de luxe, vous pouvez profiter d'une de massage (offerte* !) pour vous relaxer avant l'**apéritif de bienvenue**,

JOUR 2 le Samedi

Après une bonne nuit de sommeil, un copieux petit déjeuner vous attend pour démarrer la journée.

A 9h30, nous partons pour **Richerenches**. C'est un petit village médiéval avec son large mur d'enceinte composé de quatre tours. Il possède en son sein la commanderie des templiers datant de 1136. Nous débutons par la visite du **marché aux truffes**. C'est **le plus grand marché d'Europe**. Vous découvrirez l'ambiance très particulière des négociations secrètes, le parfum des truffes qui plane sur ce joli village provençal, des truffes de grande qualité et de nombreux produits du terroir.

Puis nous allons rencontrer Sophie, notre **guide locale** pour **une visite** à la découverte de **l'histoire de la Commanderie Templière du XIIe siècle**, puis du **musée de la Truffe**.

A midi, au village, ce sera **dégustation de l'omelette aux truffes** ! C'est un copieux déjeuner avec kir, salade, omelette aux truffes, fromage, dessert, café, vin. Un **verre de vin sérigraphié**, en souvenir vous sera **offert**. **Le restaurant est éphémère** qu'il a lieu uniquement pendant la fête des truffes.

Ensuite, ce sera le moment de découvrir le métier du **cavage de la truffe** ! Avec le trufficulteur (depuis 4 générations) et son chien, nous partons à la « chasse » des truffes dans les champs. Vous allez vivre une expérience magique... Nous connaissons aussi tout de la Truffe et de ses variétés.

Janvier, c'est période des fêtes, nous ne pouvons pas rater la **visite de la plus grande crèche de Noël au monde** au sein du village de **Grignan**. Elle est homologuée par le Guinness Book des records. Sur 1116m², vous retrouverez les scènes de la Nativité et bien d'autres avec des effets sonores, des figurines animées. Plus de 1000 santons confectionnés par une des Meilleures Ouvrières de France, pour un total d'environ 200 crèches. Unique au monde !

Pour terminer la journée, nous prendrons rendez-vous dans un domaine viticole : **visite de la cave et dégustation**.

A 20 h, la Truffe sera reine de la soirée !

Apéritif au champagne, nous vous convions à un repas raffiné. La truffe sera sublimée de l'entrée au dessert.

JOUR 3 le Dimanche

Pour cette dernière journée, vous allez assister à un évènement unique au monde : **LA MESSE DES TRUFFES**.

*Chaque 3ème dimanche de Janvier a lieu à Richerenches une messe bien particulière : La Messe des Truffes. Elle rend **hommage à Saint Antoine, le Grand, patron des trufficulteurs et vénère le Diamant Noir**.*

La particularité de cette messe, dont l'homélie est en provençal, est au moment de la quête où les offrandes se font en truffes fraîches au lieu de la traditionnelle pièce de monnaie.

*Après les chants religieux d'une chorale, les membres de la Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie (dont le siège se trouve à Richerenches), tous **en costume d'apparat**, sortent de l'église, suivis de l'assistance et procèdent à la pesée des truffes récoltées lors de la quête. Tous se dirigent vers la Place de l'Hôtel de Ville où a lieu **la vente aux enchères des truffes**. Les grands restaurateurs de français et étrangers attendent précieusement à ce moment.*

*Suite à cette vente aux enchères, **un apéritif est offert à tous**.*

*Puis un **grand repas gastronomique aux truffes** sera proposé par la Confrérie. Ce repas est très apprécié et chaque année les places sont limitées. Les réservations se font à partir du mois d'octobre.*

Si vous souhaitez rester pour le repas, nous pouvons faire la réservation pour vous, le prix de repas est en supplément du forfait.

Il est aussi possible de rester une nuit supplémentaire dans la maison d'hôte si vous le souhaitez.

13h00 le départ (aux personnes ne restent pas déjeuner) en minibus pour à la gare de Montélimar pour votre train de retour. Le temps de transfert est environ 45 minutes.

Bon retour, au revoir, et à bientôt pour un nouveau séjour avec Passion Voyage !

TARIF

630 € TTC à la Maison d'Hôte de Luxe

460 € TTC à l'Ancienne Ferme Typique

Prix par personne en chambre double

Pour une chambre individuelle, veuillez nous consulter.

Les places sont limitées, réserver tôt !

Le prix comprend :

- Deux nuits hébergement en chambre double avec petits déjeuners.
- Apéritif, vendredi soir le diner (La ferme : 3 plats et 1/4 vin ou Maison d'hôte : 4 plats et 1/3 vin).
- Apéritif champagne samedi soir et diner gastronomique truffe (La ferme : 4 plats et 1/4 vin ou Maison d'hôte : 5 plats et 1/3 vin).
- Le déjeuner du samedi au village Richerenches (Apéritif, 4 plats et un verre de vin).
- Un verre sérigraphié pour le souvenir.
- La visite guidée à l'histoire de la Commanderie Templière et le musée de la Truffe à Richerenches.
- Cavage de la truffe avec le trufficulteur.
- Visite et dégustation chez le viticulteur en Drôme Provençal.

- Évènement spécial La Messe des truffes
- Transferts aller-retour de la gare Montélimar et l'hébergement.
- Tous les transferts pour les activités durant le weekend, telles qu'affichées sur le programme.
- Un massage de 20 minute par personne, offert (pour loger à la maison d'hôte de luxe).

Le prix ne comprend pas :

- Les billets de train aller et retour Montélimar (mais nous, pouvons réserver pour vous)
- Visite de la crèche de Noël au village Grignan (5,5€/à payer sur place)
- Le déjeuner du dimanche "grand repas gastronomique aux truffes" (75€/par réservation incluse)
- Transfert pour l'arrivée et le départ en dehors des horaires que nous proposons pour le groupe
- Hébergement nuit supplément

Pour tout autre besoin ou information complémentaire, n'hésitez pas à nous consulter.

AUTRES DATES

Décembre 2021 : 03-05/12 (ouverture officielle du Marché aux Truffes)	17-19/12,
Janvier 2022 : 07-09/01,	28-30/12,
Février 2022 : 11-13/02,	25-27/02,
Mars 2022 : 4-6/03	

RESERVATION ET RENSEIGNEMENT

Tél.: +33 147 73 8243, or : +33 783 071 782 (portable)

Mail : sherry@passionvoyage.eu