

Février pointe le bout de son nez, et le cœur de Grimaud prend des allures de marché gastronomique géant, le temps d'un long week-end autour d'un produit d'exception : la truffe.

Produit de saison par excellence, la truffe occupe une place importante dans le cœur des varois. Elle magnifie de la façon la plus agréable, les produits phares de notre territoire, et ce n'est pas par hasard que nombre de nos restaurants la mettent en vedette de leurs menus hivernaux.

Véhiculant des valeurs propres à un « terroir raffiné », il était naturel pour Grimaud d'associer son image à ce délicieux tubercule. Au cœur de notre vieux village, Place Neuve, de nombreux exposants vous accueillent pour la 11ème édition du marché de la truffe. Ils vous présentent leurs produits et vous mettent l'eau à la bouche : la truffe bien-sûr, reine de ce week-end, mais également fromages, charcuteries, foies gras, boissons, chocolats...

Tout au long de ce week-end, vous aurez l'occasion de déguster la précieuse « truffe », à la faveur des déjeuners et dîners conçus chez les restaurateurs grimaudois...

Restaurateurs participants, menus et tarifs à retrouver sur place, ou en ligne (grimaud-provence.com)



PARKINGS GRATUITS À PROXIMITÉ

RENSEIGNEMENTS : OFFICE DE TOURISME
04 95 55 43 83 et www.grimaud-provence.com

TRUFFE en fête

Vendredi 3,
Samedi 4 & Dimanche 5
Février 2023



MARCHÉ ARTISANAL GASTRONOMIQUE

VISITES GUIDÉES DÉMONSTRATIONS CULINAIRES
COCKTAIL TRUFFÉ CONFÉRENCES CAVAGES
RESTAURATION JEU DE PISTE CONCERTS & DJ

ENTRÉE
GRATUITE

VENDREDI
NOCTURNE
17H-22h
WEEK-END
10h - 17h

GRIMAUD
PLACE NEUVE

VENDREDI 3 FÉVRIER

NOCTURNE FESTIVE : 17H - 22H

DÈS 17H : OUVERTURE DU MARCHÉ

Marché artisanal gastronomique : Vente de truffes fraîches, plants, produits truffés et dégustations de produits du terroir par nos 35 exposants producteurs, artisans et créateurs locaux.



17H : VERNISSAGE TRUFFÉ DE L'EXPOSITION CLAUDINE PENKALA À LA MAISON DES ARCADES

Profitez d'un cocktail à la truffe tout en admirant la nouvelle exposition de la Maison des Arcades. Abstraite depuis ses toutes premières peintures, Claudine Penkala a su dompter le vide que constitue la surface d'une toile par les couleurs, les formes et le choix du matériau utilisé...

18H : INAUGURATION OFFICIELLE DE LA 11ÈME FÊTE DE LA TRUFFE DE GRIMAUD

Grand cocktail truffé offert à tous proposé par le restaurant de Grimaud village « Jeff & Ju », accompagné des vins du domaine du Val de Gilly autour d'un concert live de Léone Paz au cœur du marché. Un moment convivial et festif à partager en famille ou entre amis.

Achetez vos produits gourmands et de quoi vous restaurer puis installez-vous autour des tables mises à votre disposition pour profiter de l'ambiance unique de ce moment.



18H30, 20H : DÉMONSTRATION DE CAVAGE PAR UN CHIEN TRUFFIER



Découvrez les mystères du diamant noir à l'occasion d'une démonstration de cavage : recherche de la truffe à l'aide de Lol, notre chien truffier !

20H-22H : DJ LIVE

Cette journée se cloturera en beauté par un set de DJ live au cœur du marché, sous le kiosque de Grimaud, par des membres de la Chipo Family !

SAMEDI 4 FÉVRIER

10H - 17H

DÈS 10H : OUVERTURE DU MARCHÉ ET LANCEMENT DU JEU DE PISTE

Grand jeu de piste dans le village « à la poursuite du diamant noir ». Tout au long de la journée et en autonomie, venez récupérer votre livret de jeu à l'accueil du marché, sur le stand de l'Office de Tourisme de Grimaud.



10H30, 12H, 15H : DÉMONSTRATION DE CAVAGE PAR UN CHIEN TRUFFIER

Lol, notre chien truffier sera de retour lors de cette journée pour ses démonstrations de cavage.

11H : CONCERT LIVE

Concert live au cœur du marché, par Paper Planes. Achetez vos produits gourmands et profitez de ce moment autour des tables mises à votre disposition.

11H, 14H30 : VISITE GUIDÉE DE GRIMAUD « DANS LES CUISINES DE GRIMAUD »

Plongez dans la gastronomie grimaudoise et son histoire moyenâgeuse : entre humour et pédagogie, notre guide plante sa fourchette au cœur du patrimoine gastronomique de Grimaud tout au long de cette visite du village.



13H, 17H : TOMBOLA



Récupérez votre ticket de tombola pour tout achat sur le marché et tentez de gagner un panier gourmand, offert par nos exposants !

14H, 16H : DÉMONSTRATION CULINAIRE

Démonstration culinaire par nos Chefs de cuisine, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés sur le marché de Truffe en Fête. Au menu, et confectionné en temps réel sous le kiosque de Grimaud : « Écrasé de butternut aux truffes & St-Jaques poêlée »... Et pour les plus gourmands, dégustations !

15H30 : JEU D'INITIATION AU CAVAGE

Ouvert à tous les propriétaires de chien, vous découvrirez peut-être le talent caché de votre fidèle compagnon.

DIMANCHE 5 FÉVRIER

10H - 17H

DÈS 10H : OUVERTURE DU MARCHÉ ET LANCEMENT DU JEU DE PISTE

La course d'orientation continue ce dimanche ! Partez en autonomie dans le village « à la poursuite du diamant noir » muni de votre livret à récupérer à l'accueil du marché sur le stand de l'Office de Tourisme.

10H30, 12H, 15H, 16h30 : DÉMONSTRATION DE CAVAGE PAR UN COCHON TRUFFIER

Pepette, notre cochon truffier de 120kg, nous fera l'honneur de revenir lors de cette édition 2023 pour nous montrer ses talents en cavage.



11H, 14H30 : VISITE GUIDÉE DE GRIMAUD « DANS LES CUISINES DE GRIMAUD »

Les visites guidées de Grimaud reviennent aujourd'hui pour vous faire découvrir la gastronomie grimaudoise et son histoire moyenâgeuse : entre humour et pédagogie, notre guide plante sa fourchette au cœur du patrimoine gastronomique de Grimaud tout au long de cette visite du village.

11H : CONCERT LIVE

Concert live au cœur du marché, sous le kiosque de Grimaud par Kev'O. Achetez de quoi vous restaurer et installez-vous autour des tables mises à votre disposition afin de profiter de l'ambiance unique de ce moment.



13H, 17H : TOMBOLA

Un panier gourmand à gagner, offert par nos exposants ! Récupérez votre ticket de tombola pour tout achat sur le marché.



13H30, 15H30 : MINI CAUSERIE TRUFFÉE

Moment très prisé de cette fête, la mini causerie truffée, sous forme de jeu de question-réponse, vous permettra d'échanger avec nos professionnels de la truffe pour parler technique, économie ou gastronomie. Monsieur Pierre Maccotta, trufficulteur et membre du réseau Agri-truffe répondra à vos questions.