

1987-2022

35 ans

*Marché aux
Truffes de
Sainte-Alvère*

**VAL DE LOUYRE ET CAUDEAU
DORDOGNE-PÉRIGORD**

Marché aux Truffes de Sainte-Alvère



*Val de Louyre et Caudeau
Dordogne - Périgord*



Marché aux Truffes de Sainte-Alvère
1987-2022
35 ans



Lundi 7 février 2022

"Afin de marquer le début de l'année anniversaire des 35 ans du Marché aux Truffes de Sainte-Alvère et pour clôturer la saison hivernale 2021-2022, le chef Raphaël Mollica nous présentera un plat signature autour de la truffe de Sainte-Alvère."

(extrait du dossier de presse du 07.02.22)

Lundi 6 février 2023

L'année 2022 couvre 2 saisons trufficoles: en février, la fin de la saison hivernale 2021-2022 ; en novembre, le début de la saison hivernale 2022-2023.

Après la révélation du plat signature l'an dernier, la célébration de cet anniversaire se clôture par le repas Fulbert Dumonteil, en partenariat avec l'APVT.

Il réunit les apporteurs principaux, les commissaires, les bénévoles du Marché ainsi que les élus et partenaires.



Invitation

REPAS FULBERT DUMONTEIL

VAL DE LOUYRE ET CAUDEAU
DORDOGNE-PÉRIGORD

Marché aux Truffes de Sainte-Alvère
Val de Louyre et Caudeau
Dordogne - Périgord

A l'occasion des 35 ans du Marché aux truffes municipal
de Sainte-Alvère,

la municipalité de Val de Louyre et Caudeau et l'Association
pour la Promotion et la Valorisation de la Truffe (APVT)
vous invitent à partager un repas autour du plat signature
du marché aux truffes de Sainte-Alvère

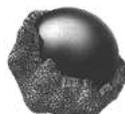
le lundi 6 février 2023 à Saint-Laurent des Bâtons.

Rendez-vous à 12 heures à la salle de convivialité

Répondre pour le lundi 30 janvier, délai de rigueur.



ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
ET LA VALORISATION DE LA TRUFFE
24510 SAINTE-ALVÈRE



Val de Louyre et Caudeau
Cendrieux
Sainte-Alvère
Saint-Laurent des Bâtons

Invitation valable pour 1 personne



Marché aux Truffes de Sainte-Alvère 24510 Val de Louyre et Caudeau
05.53.73.55.85 - service.animation@ville-sainte-alvere.fr
www.truffe-perigord-noir.com

Lundi 6 février 2023

REPAS FULBERT DUMONTEIL

VAL DE LOUYRE ET CAUDEAU
DORDOGNE-PÉRIGORD

Marché aux Truffes de Sainte-Alvère
Val de Louyre et Caudeau
Dordogne - Périgord

Menu

Apéritif & toasts au beurre truffé



*Hot-dog à la truffe **

"plat signature" des 35 ans du Marché aux Truffes
par le Restaurant Le Dix

Blanquette de veau & pâtes truffées

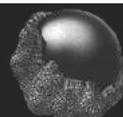
Plateau de fromages aux truffes, salade verte

Moelleux aux noix, caramel au beurre salé, rondelle de truffe

Café

Vins du Domaine du Bout du Monde

Marché aux Truffes de Sainte-Alvère 24510 Val de Louyre et Caudeau
05.53.73.55.85 - service.animation@ville-sainte-alvere.fr
www.truffe-perigord-noir.com



Sainte-Alvère

Dordogne-Périgord



Sainte-Alvère est un village de caractère en plein cœur du Périgord, où l'on retrouve toutes les qualités qui définissent si bien notre région : le patrimoine, la douceur de vivre, la convivialité et bien sûr la gastronomie, mise en exergue par son atout d'excellence : la Truffe Noire du Périgord.

Situé en plein cœur de la Dordogne, à égale distance des chefs-lieux du département et au milieu des sites touristiques qui font la renommée du Périgord, Sainte-Alvère est un village emblématique de la région.

Porte d'entrée Sud de l'agglomération du Grand Périgueux, le village ouvre le territoire sur le monde de la Truffe grâce à un sentier d'interprétation, un jardin des truffières et une exposition permanente qui lui est dédié.



Le Marché aux Truffes municipal de Sainte-Alvère

Depuis 1987, le marché aux Truffes municipal de Sainte-Alvère est un incontournable de l'hiver.

Trufficulteurs passionnés, contrôleurs attentionnés et acheteurs enchantés se donnent rendez-vous autour de ce produit d'excellence à l'arôme intense.

Une expérience de tous les sens ... L'odorat bien entendu, la truffe exhalant son parfum au delà de la Halle, avant même que les portes ne s'ouvrent. La vue, une perle noire dans son écrin, des bijoux qui s'exposent. L'ouïe, on en parle, on s'interroge, on ne l'a pas encore goûtée qu'elle est déjà sur toutes les lèvres. Le toucher et le goût, enfin, dans de multiples recettes aussi simples que subtiles, aussi originales que raffinées.



Au fil de ses 35 années d'expérience, le Marché de Sainte-Alvère est devenu une référence nationale et a acquis une renommée mondiale tant par la quantité de ses apports que par la qualité de ceux-ci.

En effet, chaque truffe est contrôlée minutieusement par les commissaires ès-qualité avant la mise en vente. Elle sera classée en catégorie 1, 2 ou extra, ou sortie du lot si elle n'est pas jugée de qualité suffisante. Seuls les *Tuber Melanosporum* "Truffe Noire du Périgord" et les *Tuber Brumales*, brossées et lavées (donc présentées sans terre) sont acceptées sur le Marché de Sainte-Alvère.

Le Marché aux Truffes, c'est aussi un marché en ligne. Depuis une vingtaine d'années, les acheteurs, particuliers ou professionnels, nationaux ou internationaux, peuvent commander sur notre site internet www.truffe-perigord-noir.com et leur commande sera achetée sur le marché le lundi matin.

L'Association pour la Promotion et Valorisation de la truffe (APVT)

Créée en 1990 par des amoureux de la truffe pour valoriser ce produit, l'association contribue d'abord à le faire découvrir en apportant notamment ses précieux conseils au niveau des plantations, puis également à en développer le marché.

Pour répondre à la demande pressante de l'évolution des marchés et mieux se faire connaître, la Municipalité de Sainte-Alvère décide de prolonger son Marché aux truffes par un marché électronique, le premier en France digne de ce nom :

<https://www.truffe-perigord-noir.com/>

C'est à l'APVT que revient la gestion de ce marché en ligne à travers la commercialisation des truffes collectées exclusivement au Marché du lundi.

Ceci permet de faire connaître Sainte-Alvère, la truffe et le marché qui lui est dédié, mais également de valoriser la recherche de qualité qui fait sa renommée au delà des frontières locales.

L'APVT compte aujourd'hui parmi ses clients toutes les régions de France ainsi que la Belgique, la Suisse, le Portugal, l'Allemagne et le Canada.

Valoriser le produit, mais aussi le travail des producteurs et la qualité de la truffe auprès de la clientèle, est le cheval de bataille de l'APVT, et à travers elle celui de la Commune.



**ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
ET LA VALORISATION DE LA TRUFFE**
24510 SAINTE-ALVÈRE

Sainte-Alvère

Marché aux Truffes
2022-2023

Fulbert DUMONTEIL



Jean-Camille Fulbert Dumonteil est né le 11 avril 1831 à Cendrieux, bourg pittoresque qui forme aujourd'hui avec Sainte-Alvère et Saint-Laurent des Bâtons la commune de Val de Louyre et Caudeau. Il est décédé le 2 mai 1912 à Neuilly sur Seine après avoir marqué la France bourgeoise du XIX^{ème} siècle.

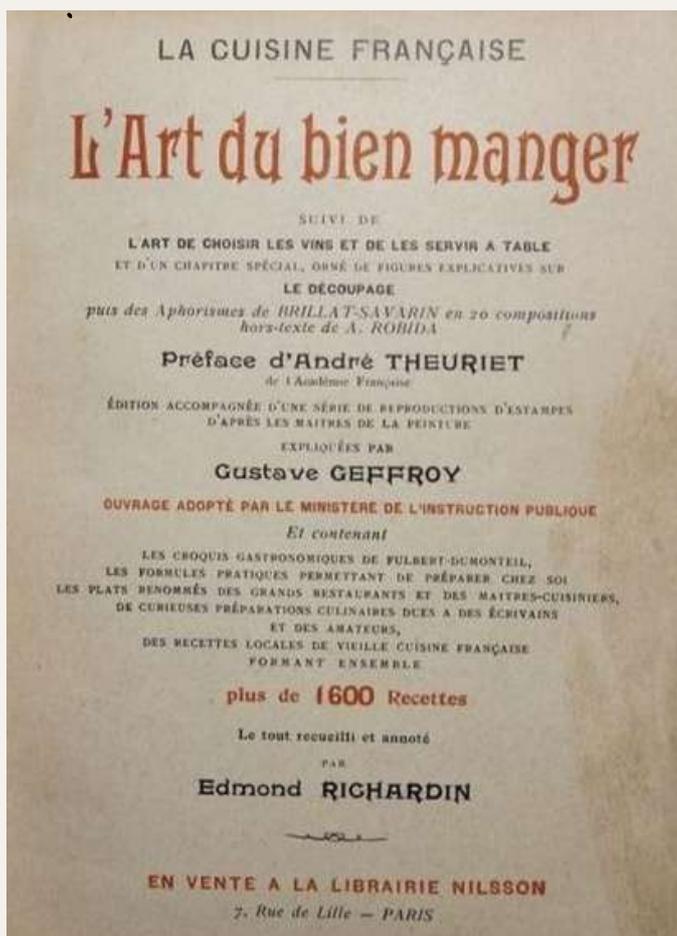
Conteur, écrivain et chroniqueur gastronomique, ce sont d'ailleurs ses ouvrages "La cuisine française, l'art de bien manger, fins et joyeux croquis gastronomiques écrits par les gourmets" (1901) et surtout "La France gourmande" (1906) qui lui valurent d'être reconnu "maître à goûter" par les plus grands chefs de son époque.



Sainte-Alvère

Marché aux Truffes 2022-2023

Fulbert DUMONTEIL



Il fit connaître les recettes régionales au delà de leurs frontières et plus particulièrement les recettes périgourdines qui marquèrent son enfance. C'est à lui que l'on doit l'expression "Perle Noire" pour désigner la Truffe Noire du Périgord qui sublime tous les plats qui ont l'honneur de partager l'assiette avec elle.



Il collabore entre autres avec Alexandre Dumas, père et fils, André Theuriot de l'Académie Française, Edmond Richardin, ou encore Jules Clarétie originaire de Sainte-Alvère qui mis de sa plume également dans « La cuisine française, l'art du bien manger ».

Sainte-Alvère

Marché aux Truffes 2022-2023

Fulbert DUMONTEIL



Un texte de 8 pages paru dans le livre Musée des familles de 1863 à la rubrique "histoire naturelle ... à table" intitulé "la truffe monographie anecdotique" contient entre autres la légende de la truffe. On y parle déjà de vente de chiens truffiers, de truffes en Italie et en Angleterre ...

I. — LÉGENDE DE LA TRUFFE.

C'était en Périgord : une pauvre vieille femme, mourant

de fatigue et de faim, s'arrêta un jour devant la cabane d'un bûcheron ; celui-ci l'accueillit charitablement et lui donna une belle pomme de terre qui finissait de cuire sous la cendre. C'était là tout le souper de ce bûcheron, plus pauvre encore que celui de La Fontaine.

Tout à coup un éclair illumina la cabane, et la vieille mendicante se trouva changée en une belle dame toute couverte de pierreries.

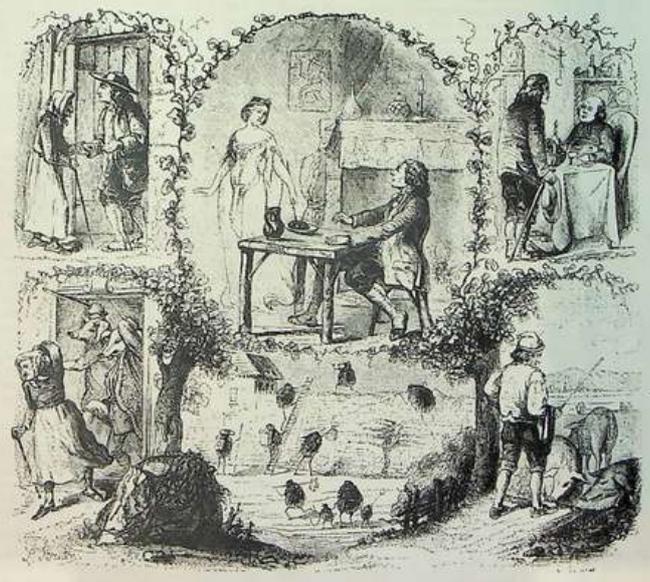
— Je suis, dit-elle au bûcheron, la fée du Périgord, tu as été touché de ma misère, sois récompensé. — Et elle frappa de sa baguette d'or la pomme de terre, qui devint aussitôt noire comme l'ébène et parfumée comme la rose. — Va, continua la fée, cours à ton jardin, tu le trouveras plein de ces pommes précieuses dont personne ne connaîtra jamais la graine ; c'est un trésor que je te donne. Elle dit et s'envola par la cheminée sous la forme d'une étincelle.

Le bûcheron courut au jardin, fouilla la terre et resta émerveillé ; partout les pommes de la fée venaient s'épanouir en bouquets odorants, au milieu des violettes et des marguerites.

Il choisit les plus belles et les porta au curé du village, qui, charmé de leur goût autant que de leur parfum, en expédia une corbeille à un chanoine de Périgueux, son protecteur ; celui-ci trouva ces pommes noires si délicates, qu'il en offrit à son évêque, qui, à son tour, en envoya au pape.

Au bout de fort peu de temps la pomme de la fée fit fortune et le bûcheron aussi.

LA TRUFFE. MONOGRAPHIE ANECDOTIQUE.



Il mourut en laissant à ses enfants d'immenses richesses ; mais ceux-ci ne regrettèrent pas leur père, parce qu'il avait été bûcheron et qu'ils en rougissaient ; ils firent bâtir de beaux châteaux, ne sortirent plus qu'en carrosses, et devinrent si violents, si cruels, qu'une pauvre vieille femme leur ayant un jour demandé la charité, ils la firent battre par leurs valets.

Mais comme cette vieille femme était la fée, leur bienfaitrice, les pommes précieuses s'enfuirent du petit jardin, malgré le mur qui l'entourait, et se dispersèrent dans tout le Périgord.

Quant aux fils du bûcheron, ils firent, dit-on, changés en porcs et condamnés à chercher les pommes de la fée, avec des coups de bâton sur les oreilles pour tout salaire et pour toute récompense.

Voilà à peu près la légende de la truffe, telle qu'on la raconte encore dans le Périgord.

Pour plus d'informations

**MAIRIE DE VAL DE LOUYRE ET
CAUDEAU
SERVICE CULTUREL & ANIMATIONS**

05.53.73.55.85

service.animation@ville-sainte-alvere.fr

www.valdelouyre-et-caudeau.fr

www.truffe-perigord-noir.com

<https://www.facebook.com/vdlc24510>



Val de Louyre et Caudeau
Céron
Sainte-Alvère
Saint-Laurent des Bâtons

**ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
ET LA VALORISATION DE LA TRUFFE**

06.37.94.58.64

apvt@truffe-perigord-noir.com

www.truffe-perigord-noir.com



ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
ET LA VALORISATION DE LA TRUFFE
24510 SAINTE-ALVERE