

Marchés aux Truffes de Bourgogne de Noyers sur Serein

- 31 octobre : Truffes, Vins et Gastronomie

- 28 novembre : Truffes, Vins et Arts de la Table



Syndicat d'Initiative du Canton de Noyers
Marchés aux Truffes de Bourgogne
de Noyers sur Serein

22 place de l'Hôtel de Ville - 89310 Noyers sur Serein
Tél. / Fax : 03 86 82 66 06

Courriel : si-noyers @wanadoo.fr Site : www.noyers-et-tourisme.com



Saison 2010

Marchés aux Truffes de Bourgogne de Noyers sur Serein

1/11

Sommaire

À l'origine

Le contrôle de la qualité

Les arcades : le marché aux Truffes de Bourgogne

Le centre bourg : le marché périphérique

Animation découvrir la Truffe de Bourgogne

La Confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers et le Pacte d'Amitié avec la Confrérie Suisse de la Truffe de Bourgogne

La communication

Les partenaires financiers





À l'origine ...

Un peu d'histoire ...jusqu'à la Renaissance, la seule Truffe qui figurait à la table des rois de France était celle de Bourgogne : le *Tuber Uncinatum*.

La Truffe de Bourgogne est noire, sa chair, à maturité est brun foncé. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche se rapproche de celui de la noisette.

En 2003, sous l'impulsion de Jean-Marie Gourio, de la municipalité de Noyers sur Serein, de l'Union Commerciale et Artisanale du Canton de Noyers sur Serein, le 1^{er} marché aux Truffes de Bourgogne naissait.

C'est donc tout naturellement que la Truffe de Bourgogne a "élu" domicile à Noyers sur Serein, cité médiévale classée parmi les Plus Beaux Villages de France.

Le diamant noir anime la cité médiévale lors de la saison de récolte durant le 4^{ème} trimestre. Le week-end de la Toussaint est devenu le point de départ de la saison.

Le marché aux Truffes de Noyers en Bourgogne se compose :

- d'un marché spécialement dédié à la vente de la Truffe de Bourgogne, placé sous les arcades
- d'un marché périphérique dédié lui à la vente d'autres produits (suivant le thème donné au marché)



Le contrôle de la Qualité

Depuis le lancement des marchés aux Truffes de Bourgogne de Noyers sur Serein, le comité de marché à chercher à proposer aux visiteurs et acheteurs un produit d'une qualité irréprochable.

Cette qualité est garantie par l'expertise de chacune des Truffes de Bourgogne vendues sur ce marché.

En effet, chaque Truffe de Bourgogne présentée est lavée, brossée, essuyée et fraîchement "canifée".

Ce contrôle draconien, obligatoire, est effectué par les commissaires es-qualité avant la mise en vente.



Le canifage



Les arcades : Marché aux Truffes de Bourgogne

A **10 h 30 exactement**, la clarine retentit dans la cité médiévale et annonce l'ouverture de la vente des "diamants noirs".

Au fil des années, le marché a acquis une réputation de qualité tout en restant une fête populaire.





Le centre bourg : Marché Périphérique

En parallèle au Marché aux Truffes de Bourgogne, des producteurs locaux, des artisans d'arts, des artisans présentent leur production. En tout ce sont environ une trentaine d'exposants qui sont présents lors des marchés:

- poterie,
- vaisselle,
- fleurs séchées,
- producteurs de vins,
- producteurs de champagne,
- foie gras,
- pains d'épice,
- huile,
- boudins blancs ou noirs fabriqués directement sur place



Animations : **Découvrir la Truffe de Bourgogne**

Conférence et Cuisine

Afin de mieux connaître le fameux champignon, des conférences sur les différentes façons de le cuisiner ont été mises en place, par des cuisiniers locaux de renom tel que :

Jean Luc Barnabet ou Judicaël Ruch.

Judicaël Ruch qui a travaillé au Plaza Athénée à Paris, sous la houlette d'Alain Ducasse, le chef le plus étoilé du monde, a donné un véritable cours de cuisine sur la truffe, tout en faisant déguster une terrine, une sauce et un plat de macaroni avec des truffes. Du grand art gastronomique à faire frémir les papilles des plus fins gourmets.

Exposition

Une exposition originale sur la truffe de Bourgogne est présente en permanence dans le hall de la mairie de Noyers sur Serein.

L'omelette à la Truffe



Enfin tout au long de la journée, il est possible de savourer une omelette aux truffes à l'abri ou de déguster des spécialités autour de la truffe de Bourgogne, soit dans les stands ou dans les différents

restaurants du bourg.



Confrérie et pacte d'amitié

Chaque inauguration est suivie d'une cérémonie d'intronisation.



Depuis 2004, la Confrérie de la Truffe de Bourgogne venait introniser les personnalités ou les bénévoles. Au vu du succès et de la notoriété grandissante des Marchés aux Truffes de Noyers sur Serein, l'idée d'une confrérie est née.

Le 24 avril 2010, La confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers en Pays Nucerien, a été créée, avec comme objectif de promouvoir la truffe de Bourgogne mais aussi, les richesses patrimoniales, gastronomiques et œnologiques de Noyers et de son canton, et surtout, de contribuer à la pérennisation et au développement de ces Marchés aux Truffes. Un acte de baptême avait été préalablement signé avec Henri de Raincourt, François Patriat et Jean-Marie Rolland, en 2009.

Aussi, en 2006, un pacte d'amitié a été signé entre les trufficulteurs Bourguignons, la Confrérie Suisse et le Syndicat d'Initiative du canton de Noyers sur Serein. Pendant la cérémonie d'intronisation qui a suivi l'inauguration officielle du marché, la Confrérie Suisse de la Truffe de Bourgogne a intronisé deux personnalités: François Patriat, président de la région et Peter Félix, consul général de Suisse à Lyon



Le pacte d'amitié

*Le Président du Syndicat d'initiative de Noyers sur Serein (France) et son canton
Thierry DROSSON*

*La grande Ambassadrice de la confrérie suisse de la truffe de Bourgogne
Murielle GROUX*

*Le Président du Syndicat des trufficulteurs de l'Yonne et des départements limitrophes
François BEAUCAMP*

- Constatant que des liens gastronomiques et culturels autour de la truffe de Bourgogne unissent les trois associations ;
 - Constatant que des liens amicaux existent entre les trois associations ;
- expriment leur volonté d'officialiser ces relations par la ratification d'un

Pacte d'amitié autour du marché aux truffes de Bourgogne de Noyers-sur-Serein

Qui leur permettra :

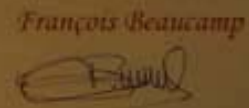
- D'œuvrer à l'écllosion de relations franches, sincères et durables ;
- D'entretenir des liens privilégiés par diverses activités autour de la truffe de Bourgogne tant sur le plan gastronomique mais aussi culturel, touristique, ou éducatif.
- D'assurer la promotion et de faire connaître la truffe de Bourgogne au plus grand nombre et, aux fins gourmets.

Ils conviennent :

- D'échanger régulièrement des informations nécessaires au bon développement de ces échanges amicaux ;
- De faire appel à tous les partenaires, organismes et associations afin de consolider ce rapprochement par des échanges concrets et fructueux.

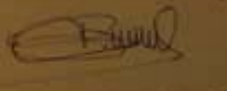

Thierry Drosson


Murielle Groux



François Beaucamp

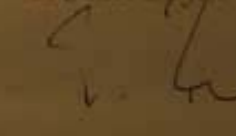
Ville de
Noyers-sur-Serein

En présence de :
Conseil Régional
de Bourgogne


Consulat Général
de Suisse à Lyon


le Maire
Francis Chouville


Le Président
François Patriat


Le Consul Général
Peter Félix





Création d'un produit touristique Week-end à thème

Week-end découverte de la Truffe, en collaboration avec Yonne Tourisme :

Samedi :

- *RDV à Chablis au Restaurant Laroche*
- *visite d'une truffière*
- *dégustation de Truffe et produits à base de Truffe de Bourgogne*
- *Noyers : conférence*
- *repas dans un restaurant de Noyers (les Millésimes) et nuit dans une chambre d'hôtes*

Dimanche :

- *découverte du canifage*
- *visite du Marché aux Truffes de Bourgogne*
- *repas dans un restaurant de Noyers sur Serein (Restaurant de la Vieille Tour) ou omelette aux truffes*

Pour en savoir plus :

Yonne Réservation : 03 86 72 92 10

www.tourisme-yonne.com

Syndicat d'Initiative du Canton de Noyers

22 place de l'Hôtel de Ville

89310 NOYERS sur SEREIN

Tél. /Fax : 03 86 82 66 06

si-noyers@wanadoo.fr

www.noyers-et-tourisme.com



La communication

Ces marchés ont déjà fait l'objet de reportages pour le 13 heures de TF1 et sur FR3, au cours des années passées.

Plaquette présentant les marchés de la saison, en couleurs, tirée à 3000 exemplaires et diffusé par le Syndicat d'Initiative du Canton de Noyers sur Serein.

Rédactionnels dans :

- L'Yonne Républicaine
- Bourgogne (magazine du Conseil Régional)
- France Soir
- Radio Auxerre
- Envoi de dossier de Presse aux partenaires touristiques :
- Yonne Tourisme
- Bourgogne Tourisme
- Envoi de courriel à tous nos contacts

Les Partenaires financiers :

- Conseil Régional de Bourgogne
- Conseil Général de l'Yonne
- Communauté de Communes Nucérienne
- Commune de Noyers sur Serein

