



Dossier de Presse

# La truffe du Ventoux

## SOMMAIRE

Le diamant noir, la truffe	3
Rendez-vous autour de la truffe	4-5
Journées découverte de la truffe Week-end et Escapades autour de la Truffe	6-7
La Truffe Mise en scène gastronomique	8-9
Histoire et conjoncture de la Truffe Noire Aspect Botanique Résultat de campagne	10-11-12
Petit glossaire du trufficulteur	13
Pour venir à Carpentras et en Ventoux Provence	14-15
En savoir plus	16

## Ce Diamant noir, la truffe

*Qu'on l'appelle le diamant noir, le divin tubercule, la perle noire du Comtat, l'odorante pépite, la belle ténébreuse ou de son nom scientifique la tuber mélanosporum, la truffe reste un produit rare, cher, magique et mystérieux.*

*Elle a trouvé depuis les temps les plus anciens, son écrin naturel dans le Comtat Venaissin et le Mont Ventoux.*

*Son histoire est celle d'un terroir et des hommes qui la récoltent l'hiver : les trufficulteurs ou caveurs.*

*La truffe d'été, Tuber Aestivum, dite « truffe blanche » est moins connue et moins parfumée. Un périodum à écailles noires très épais la protège des périodes de sécheresse et des fortes chaleurs. Moins chère que la Mélando et c'est en croque sel que sa saveur « noisette » se révèle le mieux !*

## RENDEZ-VOUS AUTOUR DE LA TRUFFE

### L'hiver, le marché du diamant noir Carpentras

Le négoce de la Tuber Melanosporum  
Mi-novembre à mi-mars



En Provence, 40% de la production de truffes transite par les marchés professionnels.

La vente directe à consommateur représente 24%, à courtier 38%, l'autoconsommation représente 3% de la récolte.

#### A Carpentras, un marché ancestral et de référence pour toute la région !

Quand arrive la mi-novembre, le vendredi matin, dès 9h, tout un peuple chuchoteur emmitoufflé d'amitié conviviale et d'odeurs divines se rassemble dans la cour de l'Hôtel-Dieu du 18<sup>e</sup> siècle. C'est le temps de la truffe : La « *Rabasse* », doux nom provençal de ce champignon parasitaire dont Pline parlait déjà en son temps que ce « diamant noir fils de la foudre » était particulièrement gastronomique et très aphrodisiaque.

#### Un marché professionnel bien réglementé.

Ce marché aux truffes existe depuis le 12<sup>e</sup> siècle, depuis la bulle du pape Raymond V, en 1155, rappelant qu'« aucun autre marché ne peut s'installer entre l'Ouvèze et Sorgues ». Aujourd'hui, le marché aux truffes de Carpentras est le plus important de France : Ce sont les négociations interprofessionnelles (entre trufficulteurs et restaurateurs, courtiers, conserveurs..) dont le prix sert de référence aux autres marchés de la région. Une référence qui intervient aussi pour la qualité et le contrôle des produits.

Les négociations ont lieu autour du carreau. Les transactions se font à l'écart, en présence d'agents municipaux qui veillent au bon déroulement du marché qui débute entre 9h et 9h30 et s'éternise rarement.

Les produits doivent pouvoir être touchés, sentis et au besoin « canifés ».

Les producteurs et les détaillants présentent le diamant noir dans des sacs de toile portant l'inscription « **Marché aux truffes de Carpentras** » ou dans des paniers d'osier (les sacs en matière plastique ne sont pas autorisés).



#### Un marché de détail bien encadré.

En même temps, non loin de là s'est installé depuis 8h, un petit marché pour les particuliers, sur le parvis de l'Office de Tourisme. Ici, la truffe s'achète à l'unité, la variété et le prix doivent être affichés.

Carré des professionnels : 9h/9h30

Vente aux particuliers : 8h à 12h

Contact : Service Foire et Marché de Carpentras

Tel : +33 (0)4 90 60 33 33

## La Truffe de Noël en fête, vendredi 3 décembre 2021

Le premier vendredi de décembre inaugure la saison. C'est l'effervescence sur le marché de gros et de détail. A l'approche des fêtes de Noël, la demande est forte. Même si la truffe noire ne dévoile pas encore toutes ses saveurs, elle commence à parfumer délicatement les mets traditionnels, tels que la brouillade ou l'omelette aux truffes préparés à la maison ou par les Chefs locaux.

*Sortie des confréries, dégustations à base de truffes, démonstrations culinaires par les Chefs restaurateurs... c'est le début de saison de la rabasse et ça se fête !*

En savoir + : Aude ENGLAN - Service commerces- mairie de Carpentras +33(0)4 90608400

[www.carpentras.fr](http://www.carpentras.fr)

## L'été : le marché de la Tuber Aestivum

Vendredi matin mi-mai à mi-août

**La truffe d'été ou Tuber Aestivum pousse à l'état sauvage dans des terres calcaires, sous des chênes, des hêtres ou noisetiers. A maturité, sa chair est claire, elle se récolte de mai à août et ne fait l'objet d'aucune cotation sur le négoce.**

Si la truffe d'été, tuber Aestivum, a longtemps été déconsidérée, elle est depuis plusieurs années bien implantée dans le commerce et chez les restaurateurs de la région. Sollicitée par les professionnels de la filière, la Ville a pris conscience de l'opportunité de créer un marché dédié à ce produit du terroir de plus en plus plébiscité par la clientèle locale et touristique.

Ainsi, en accord avec la Fédération régionale des trufficulteurs PACA et le syndicat des trufficulteurs de Vaucluse, le Conseil Municipal de la Ville de Carpentras a adopté le principe de la création d'un marché aux truffes d'été lors de sa séance du 10 février 2015.

Ce marché de détail se déroule tous les vendredis matin, de 8 heures à 12 heures, sur le parvis de l'Office de Tourisme, période sur laquelle la truffe est à pleine maturité et présente le plus grand intérêt gustatif pour les consommateurs, dans le respect des dates imposées par la Filière des Fruits et Légumes Frais (INTERFEL).

**Ainsi, avec le marché de la truffe d'été, Carpentras devient le lieu de négoce incontournable et de référence de la truffe sur l'ensemble de l'année et affirme par cette nouveauté son originalité et son dynamisme.**

**L'Organisation du carreau :** chaque vendeur dispose d'un espace sur lequel installer sa table ; Une fiche d'identification délivrée par le service Foires et marchés doit être visible sur la table ; Le vendeur doit veiller au respect des normes *Truffes fraîches* telles que définies par l'interprofession.

Doivent être mentionnés sur un écriteau visible pour l'acheteur : nom de l'espèce, origine, catégorie, prix au kilo. L'utilisation de balances ménagères pour le pesage est interdite.

Tout producteur s'engage à ne vendre que des truffes issues de sa production ou récoltées sur des terres sur lesquelles il possède un droit de propriété ou de location. Il doit être en mesure de justifier la provenance des truffes présentées à la vente. Des contrôles sur l'origine, l'espèce et la qualité des produits exposés à la vente pourront être effectués par des agents habilités. En cas de fraude, la personne sera poursuivie conformément à la législation en vigueur.

## Les journées découvertes autour de la truffe

### La tuber *Melanosporum* en décembre et février

Tous les vendredis en février, l'Office de tourisme Ventoux Provence propose aux visiteurs, des moments dégustation de la traditionnelle brouillade aux truffes et des sorties sur le terrain pour connaître les techniques de cavage de la fameuse Tuber *melanosporum*.

**Une journée « truffe »** c'est une visite guidée sur le marché aux truffes professionnel, la dégustation de brouillade truffée accompagnée d'un verre AOC Ventoux et une balade dans des truffières naturelles avec le trufficulteur et son chien

Sur réservation au point info tourisme de Carpentras – tel +33(0)490630078 / [www.ventouxprovence.fr](http://www.ventouxprovence.fr)



### La Tuber *Aestivum* en juillet et août

4 à 5 fois moins chère que la Mélando car moins parfumée, elle reste toutefois délicieuse avec ses arômes très fins de noisette et amande. Elle se consomme crue, à l'apéritif, râpée sur une salade ou à la croque au sel.

Le temps du marché, la truffe d'été se déguste à l'Espace Terroir de l'Office de Tourisme, accompagnée d'un verre de vin AOC Ventoux bien sûr ! Compter 5€ l'assiette truffée avec un verre de vin !

### Le temps des récoltes, rencontres chez le trufficulteur

#### • La Truffe du Mont Ventoux

Dominique et Éric JAUMARD sont trufficulteurs depuis 20 ans. En famille, ils travaillent sur l'exploitation familiale et proposent des activités autour de la truffe noire du Ventoux en journée avec repas ou 1/2 journée avec dégustation.

Tarif selon saison : 65€ à 90€ par personne / Min 12 pers/ max 30 personnes

84 170 Montoux +33(0)4 90 66 82 21 [www.truffe-ventoux.com](http://www.truffe-ventoux.com)

#### • ESPENON TRUFFES

La famille ESPENON cultive, depuis 4 générations, sa passion et son amour pour la truffe noire.

Trufficulteurs de père en fils, c'est Benoit MICHELET, le petit fils qui reprend aujourd'hui, l'entreprise familiale à Saint Didier.

Sorties cavage et séjours autour de la truffe à partir de 480€ (3 nuits) en chambre d'hôte de charme

SARL ESPENON – 259 rte du Beaucet – 84210 Saint Didier – tel 06 27 37 31 03 – [www.espenon-truffes.fr](http://www.espenon-truffes.fr)



## Séjours escapade autour de la truffe

### A la ferme !

#### La Quinsonne, maison d'hôtes 4 clés à Monteux

Ici, rien n'est laissé au hasard. Des initiations aux techniques de cavages, à la vente de truffes fraîches, en passant par les dégustations autour d'un feu de cheminée. La famille JAUMARD a le sens de l'accueil et de la qualité. La visite peut se prolonger en séjour, grâce aux 4 chambres de grand confort dans un mas typiquement provençal et restauré avec beaucoup de goût. .

Les formules week-end découverte : journée initiation aux techniques de *cavage* apéritif truffe et vin, nuit et petit déjeuner/ 322€ pour 2 pers

Tarif Nuit avec petit déjeuner et apéritif : 152€

Condition de Séjour à partir de 4 nuits entre le 18 décembre et 7 janvier

Eric JAUMARD - La Quinsonne – 84 170 Monteux  
+33(0)4 90 66 82 21 [www.truffe-ventoux.com](http://www.truffe-ventoux.com)

#### Ferme le Viguiier à Monieux

Dans le petit village provençal situé à l'entrée des Gorges de la Nesque, la Ferme familiale pratique l'élevage ovin et la culture de la truffe.

Des séjours découverte en chambre d'hôte ou en gîte sont proposés aux amoureux de la nature, des saveurs et en recherche d'authenticité pour s'initier au monde de la truffe dans ses diverses nuances : cavage, cuisine, dégustation.

(235€/1 nuit/2pers avec chambre, repas et cavage)

Tél 04 90 64 04 83 [www.le-viguiier.com](http://www.le-viguiier.com)



### En hôtel de charme !

#### Hôtel-restaurant Montmirail

Situé en pleine nature, sur le terroir des crus de Gigondas, la famille NICOLET, installée à Montmirail depuis trois générations, propose en saison hivernale, des week-ends Truffes. Des chambres spacieuses et confortables, un environnement paisible, un restaurant à l'ambiance chaleureuse pour déguster un diner « truffes » à partir de savoureuses recettes terroir.

Tout Jeune passionné par la truffe, Arnaud le fils a créé *Terroir truffé*, une activité liant la vente de truffes et la découverte du diamant noir.

Tarif : nuit en chambre double avec Petit déjeuner, cavage dans les truffières, apéritif et diner : 400€ pour 2 personnes – calendrier : tous les week-ends de janvier et février 2021

Arnaud NICOLET – 06 81 40 55 08 [www.terroir.truffe.com](http://www.terroir.truffe.com) [www.hotelmontmirail.com](http://www.hotelmontmirail.com)

## La Truffe mise en scène ...gastronomique

### Déguster la truffe dans les Restaurants de la destination

De fin novembre à début mars, les professionnels de la restauration proposent sur leur carte des mises en scènes gastronomiques autour du diamant noir, s'attachant ainsi à promouvoir le patrimoine culinaire comtadin à partir de recettes traditionnelles et raffinées

- **CHEZ SERGE** - 90 rue Cottier - 84200 Carpentras +33(0)4 90 63 21 24 [www.chez-serge.com](http://www.chez-serge.com)
- **LA PETITE FONTAINE** pl. Colonel Mouret - 84200 Carpentras +33(0)4 90 60 77 83 [www.la-petite-fontaine.fr](http://www.la-petite-fontaine.fr)
- **Le 6 A TABLE** 6 Place Nationale - 84330 CAROMB 04 90 62 37 91 [www.pascal-poulain.com](http://www.pascal-poulain.com)
- **Restaurant MONTMIRAIL** à Vacqueyras – tel 04 90 65 84 01 [www.hotelmontmirail.com](http://www.hotelmontmirail.com)
- **LA COLOMBE** - 3890 Route du Mont Ventoux Hameau de Sainte Colombe 84410 Bédoin Tel 04 90 65 61 20 [www.la-colombe.fr](http://www.la-colombe.fr)

### Confectionner...une brouillade de truffes

Ingrédients pour 4 personnes : 6 ou 8 œufs selon votre goût/ 100g de truffes noires d'hiver fraîche Huile d'olive, sel, poivre. 1 à 2 heures avant le repas, battre les œufs dans un saladier avec les truffes coupées en petit bâtonnets très fin. Faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive dans une poêle, faire cuire à feu vif en remuant sans arrêt avec une spatule. Servir à consistance désirée.



### Les produits truffés

#### La Cave Terra Ventoux et sa cuvée Terre de Truffes

Créées au même moment, en 1929, la Cave des Roses Blanches et la Cave de la Montagne Rouge, ont puisé leur forces dans une même souche. Deux terroirs, deux couleurs, sur lesquels le Géant de Provence étend sa protection bienveillante depuis 73 ans. C'est ainsi qu'est née la Cave Terra Ventoux.

Richard Oms, œnologue a concocté un superbe vin « Terre de Truffes » coloré, aux tons du diamant noir, alliant grenache et syrah, fraîcheur et concentration, et susceptible de provoquer le rappel de ce goût de terre à truffe que l'on décèle au pied du Ventoux.

**Des dégustations autour des accords Truffe – vin – fromage sont proposées en saison**

Cave Terra Ventoux 84570 Villes sur Auzon +33(0)4 90 61 80 07 [www.terraventoux.fr](http://www.terraventoux.fr)







### Les terrines truffées, l'huile d'olive et arôme truffe noire

Dominique et Eric JAUMARD sont trufficulteurs depuis 20 ans. Ils commercialisent essentiellement la truffe noble dite « Tuber melanosporum » en élaborant minutieusement des conserves de truffes noires entières, des brisures de truffes, de jus de truffe, du vinaigre de cidre arôme truffe noire, du miel d'acacia truffé, des terrines truffées et de l'huile d'olive et arôme truffe noire...

La Truffe du Ventoux La Quinsonne 84170 Monteux +33(0)4 90 66 82 21

[www.truffes-ventoux.com](http://www.truffes-ventoux.com)



### Trésors fromagers à la perle noire du Comtat

Camembert forestier aux truffes et champignons, vacherin truffé, triple crème frais affiné en feuilleté de truffes du Ventoux... un voyage gustatif à travers des fromages provenant des meilleurs crus vous est proposé à la Maison MERCY à Carpentras. Ces spécialités fromagères vous invitent dans la boutique colorée et très joliment décorée de Romain et Remi, pour satisfaire votre curiosité, devancer vos désirs.

Contact : Fromagerie Mercy— 23 place M. Charretier 84200 Carpentras +33(0)4 90 60 00 17

[www.facebook.com/Cremerie.Fromagerie.Mercy/](https://www.facebook.com/Cremerie.Fromagerie.Mercy/)



### Le Nougat blanc fondant aux Truffes noires

Une nouvelle spécialité des Frères Silvain Frères, Paysans nougatiers à Saint Didier, qui confectionnent le nougat en famille depuis plusieurs générations : au miel, aux olives, à la truffe...Alliant tradition et innovation, ils réussissent par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits, de subtils et savoureux accords sucré-salé.

Nougats Silvain – pl. de la poste – 84210 Saint Didier

+33 (0)4 90 66 09 57 [www.nougat-silvain-freres.fr](http://www.nougat-silvain-freres.fr)

## Histoire de la truffe noire du Ventoux et du Comtat Venaissin

**Le 19<sup>ème</sup> siècle** marque l'essor de la truffe dans le Comtat.

Deux Vauclusiens, Joseph TALON ET Auguste ROUSSEAU eurent les premiers, l'idée de cultiver la truffe, suivis ensuite par de nombreux viticulteurs qui, victimes de la crise du phylloxéra, plantèrent des chênes truffiers à la place de vignobles.

Les paysans du Ventoux avaient compris qu'il fallait choisir uniquement des glands issus de chênes donnant la truffe noire « tuber melanosporum » et tenaient soigneusement secrets, leurs procédés et découvertes tant cette culture était lucrative.

C'est à l'exposition Universelle de Paris en 1855 qu'Auguste ROUSSEAU reçut sa médaille d'or, suite à l'envoi de ses premiers échantillons de truffes obtenus dans ses terres.

La grande guerre donna un coup d'arrêt à l'importante production de ce début de ce siècle qui avait vu naître sur Carpentras, de nombreuses conserveries, aujourd'hui disparues.

**Fin 19<sup>ème</sup> siècle**, la production française s'étendait à près de 1000 tonnes par an: les opérations massives de reforestation sont à l'origine de l'explosion de la production (confère les célèbres truffières du Mont Ventoux)

**2<sup>ème</sup> moitié du 20<sup>ème</sup> siècle**, la production française en raison de la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, s'est effondrée à quelques dizaines de tonnes. Dans les années 60 : programme de relance de l'activité. En 70 : apparition des 1ers plants mycorhizes.

**Le 21<sup>ème</sup> siècle**, malgré des conditions climatiques difficiles, laisse entrevoir un espoir grâce à des hommes passionnés, des techniciens compétents à la recherche de dispositifs de protection contre les aléas climatiques et du meilleur procédé répondant à la complexité des différents biotopes. Certaines recherches ont montré la très faible variabilité génétique des truffes « nobles » (Truffe noire France-Italie-Espagne) : La Truffe ne peut quasiment pas s'adapter aux changements de biotopes.

La trufficulture d'aujourd'hui, se doit plus écologique, relevant d'une approche raisonnée et adaptée. Les techniciens et chercheurs œuvrent pour reconstituer un milieu favorable à la production et pour la rénovation des truffières anciennes productrices.

Source : CGAER n°1132 Rapport relatif au développement de la trufficulture française Octobre 2006

*"L'homme a mis du temps avant de maîtriser en partie l'art de produire la truffe. Aujourd'hui, on travaille le sol, on l'arrose aussi, et on taille les arbres mais on ne contrôle pas tout", confie la productrice Véronique Michelet, présidente du syndicat des trufficulteurs du Vaucluse.*

La truffe noire *Tuber melanosporum* n'a pas livré encore tous ses secrets et c'est ce qui fait aussi son charme. En Vaucluse, moins de dix producteurs vivent uniquement de la truffe noire. Cela reste donc encore un complément de revenus pour beaucoup d'entre eux.

## Résultats de campagnes truffe noire 2021- 2022

### Marché de Gros

**19 novembre**

quantité : 40 kg

Cours moyen : 300 € le Kg

**26 novembre**

Peu de produits. Pas assez de transactions pour établir une cotation.

**03 décembre**

Quantité : 100kg

Cours moyen : 500€

### Marché de détail

Ouverture 3 décembre 2021

**3 décembre**

Quantité : 12kg

Cours moyen : 750€

La production aujourd'hui, quelques chiffres :

20 à 30 tonnes, c'est en moyenne la quantité de truffes vendues annuellement sur le marché national.

Le Sud Est produit 70% de la récolte nationale, le Vaucluse produit 45% de la récolte Provençale. 30% vient du Sud-Ouest, le Périgord n'assurant que 15% de la production nationale

Le Comtat Venaissin fournit les 2/3 de la récolte du Département

## Aspect botanique / notions générales de la truffe

La truffe est un champignon souterrain, de la classe des ascomycètes (spores contenues dans des ascques), dont l'appareil végétatif est constitué par de fins filaments aux dimensions de l'ordre de 5 millièmes de millimètres de diamètre, et très longs. Ils tissent à l'intérieur du sol un fin réseau appelé « mycélium ».

La truffe est le fruit de ce mycélium. Pour se nourrir, le mycélium contracte une association avec un arbre hôte, dite symbiose, décrite de la façon suivante par G. Chevalier (INRA Clermont Ferrand) et J. Grente (Bulletin n°1 Nouvelle série FNPT - Septembre BO):

L'association symbiotique est, en principe, à bénéfices réciproques.

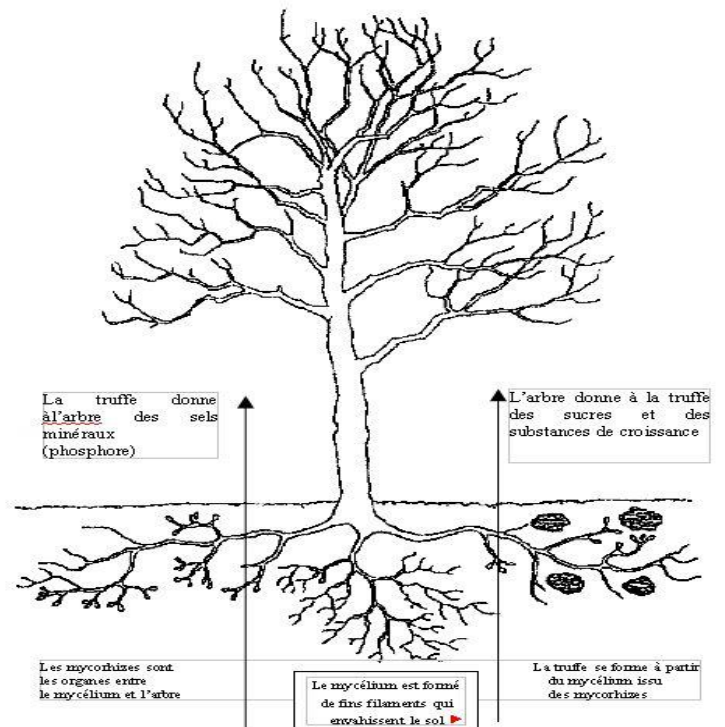
L'arbre reçoit certains éléments minéraux extraits du sol par le champignon mieux que les racines ne sauraient le faire, seules. Il est à noter cependant que cela ne transparaît pas au niveau de la vigueur de l'arbre et de ses ramures.

Le champignon, de son côté, utilise les sucres et autres substances synthétisées par l'arbre et sans lesquelles il ne pourrait vivre dans le milieu naturel.

En conséquence de ces échanges, le développement végétatif du mycélium se perpétue jusqu'à ce que se déclenchent ses fonctions de reproduction, qui vont conduire à la formation, puis à la maturation des carpospores, c'est-à-dire des truffes.

Le lieu d'échange des éléments entre les deux partenaires est matérialisé par des organes mixtes, fournis à la fois par le mycélium de la truffe et les racines de la plante truffière ce sont les mycorhizes.

*Schéma général de la biologie de la truffe*



## Petit glossaire du trufficulteur

**Caver:** rechercher des truffes

**Rabasse :** truffe en provençal

**Rabassaïreou rabassier :** ramasseur de truffes

**Lot:** terres acquises par adjudication ou ensemble de truffes qu'un rabassier apporte au marché

**La gléba:** désigne la chair de la truffe

**Musquée:** désigne une truffe au goût trop fort pour être commercialisée

**Mycélium:** ensemble de filaments ou hyphes constituant la partie végétative des champignons

**Mycorhize :** association d'un champignon inférieur avec les racines d'un végétal (chêne, hêtre, noisetier...)

**Péridum:** surface externe de la truffe

**Tuber melanosporum :** ou truffe du Périgord, la vraie, la bonne

**Symbiote:** arbre, arbuste ou plante avec lequel la mycorhization peut s'effectuer «*Truffière*»: tout endroit où l'on trouve des truffes (cultivées ou sauvages)

**Truffum rufum :** truffe «nez de chien», d'une couleur allant du gris au roux, mais sans grand intérêt gastronomique

### EN SAVOIR +

Syndicat des trufficulteurs de Vaucluse : [Syndicatproducteurstruffesvaucluse.blogspot.com](http://Syndicatproducteurstruffesvaucluse.blogspot.com)

Chambre Agriculture : [www.agriculture84.fr](http://www.agriculture84.fr)



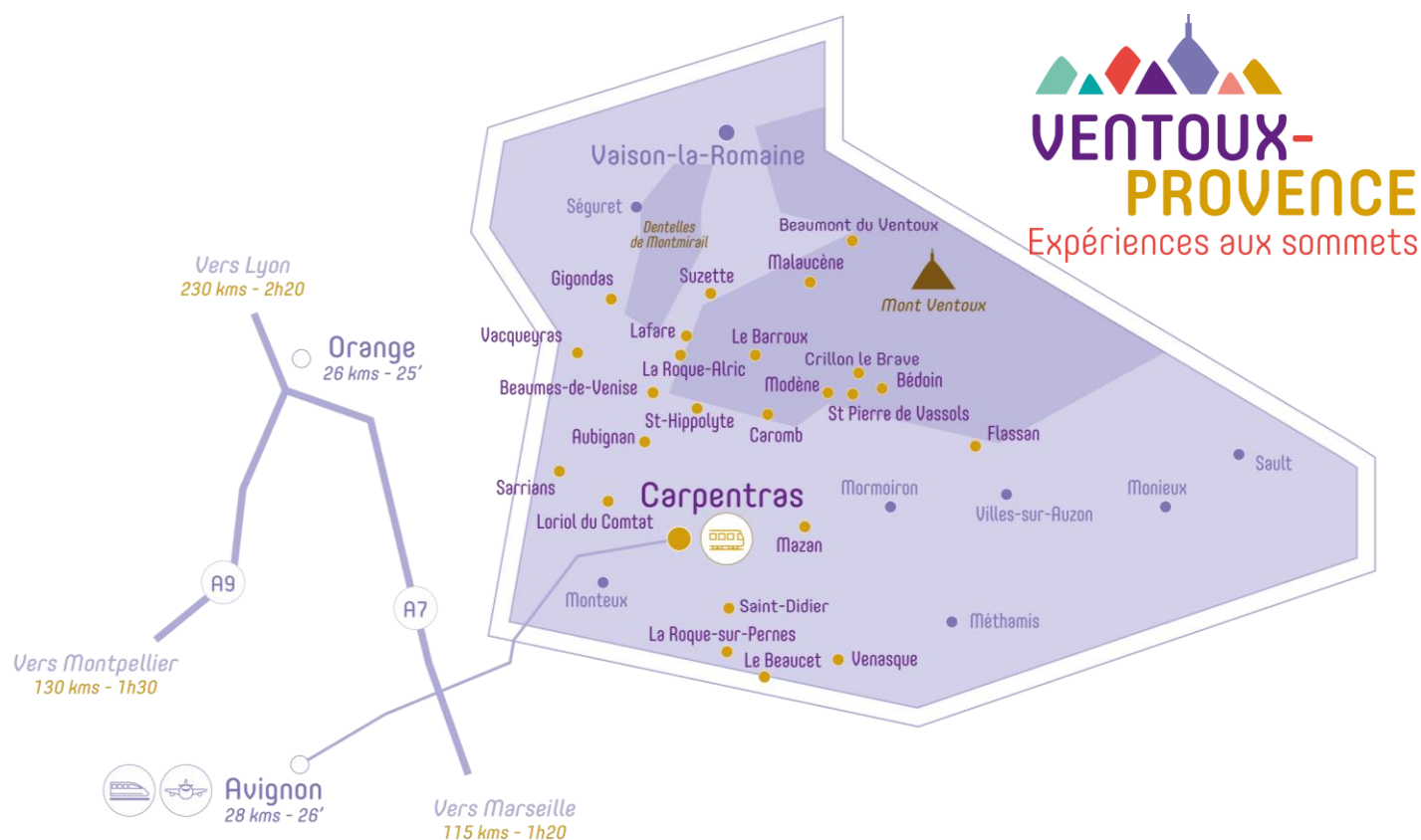
Chambre régionale d'agriculture PACA  
Contact : 04 42 17 15 33

## Pour venir à Carpentras, Porte d'entrée de la destination Ventoux Provence



<b>En voiture</b>	A7 sortie Orange sud/ A7 Avignon Nord / A7 Cavaillon
<b>En Bus</b>	<b>liaisons régulières entre Carpentras et Avignon</b> Pôle échange multimodal : tel +33(0)4 84 99 50 10 Dessert les lignes TransVaucluse (Avignon-Orange-Cavaillon-Vaison-Sault) et les lignes Trans'CoVe (communes autour du Ventoux au départ de Carpentras)
<b>En Train</b>	Gare 'Avignon TGV et Gare d'Orange- 08 06 35 35 35 – <b>Liaisons régulières à partir de Carpentras</b>
<u>Liaisons TGV</u>	* Paris-Avignon : départ gare de Lyon – direct * Lille - Avignon * Bruxelles - Avignon, TGV * Avignon-Bruxelles, TGV
<u>Trains directs</u>	Bruxelles -Avignon par Lille et train autocouchette/ Strasbourg-Avignon Nice-Avignon/Genève-Avignon/ Nantes-Avignon
<b>En Avion</b>	Aéroport Marseille-Mérignane : 04 42 14 14 14 Aéroport Avignon : Ligne à partir d'avril : Limoges, à partir de mai Londres, Birmingham, Southampton, Amsterdam (le plus grand aéroport européen) et Ajaccio 04 90 81 51 17. Les Low Cost avec City Jet / Fly be Aéroport de Nîmes: 04 66 70 49 49 Aérodrome de Carpentras-(tourisme)-04 90 60 08 17

Compagnies Low Cost Fin mars à fin octobre: Southampton - Avignon. 4 vols par semaine.  
Exeter - Avignon 2 vols par semaine (flybe.com)  
Edimbourg – Avignon 3 vols par semaine  
Leeds Bradford- Avignon 3 vols par semaine mai /sept (JET2.com)  
Liège – Avignon 3 AR par semaine à partir de mai (VLM Airlines)



## Bureaux d'information touristique de l'Office de tourisme intercommunal Ventoux Provence

Aubignan – Place Anne-Benoite Guillaume – tel 04 90 62 65 36  
Beaumes-de-Venise – 122 place du Marché – tel 04 90 62 94 39  
Bedoin – Espace mairie Louis Gravier - tel 04 90 65 63 95  
Caromb – Place du château – tel 04 90 62 36 21  
Carpentras – 97 place du 25 août 44 – tel 04 90 63 00 78  
Gigondas – 5 rue du Portail – tel 04 90 65 85 46  
Malaucène – 3 place de la mairie – tel 04 90 65 22 59  
Mazan – 83 place du 8 mai – tel 04 90 69 74 27  
Sarrisans – 51 rue Jean Jaurès – tel 04 90 65 56 73  
Vacqueyras – 85 route de Carpentras – tel 04 90 62 87 30  
Venasque – 87 Grand Rue – tel 04 90 66 11 66

SPL Ventoux Provence – 374 av Jean Jaurès - 84200 CARPENTRAS  
Tel 04 90 63 00 78 – [www.ventoux-provence.com](http://www.ventoux-provence.com)

[www.ventouxprovence.fr](http://www.ventouxprovence.fr) : sites de la Destination

[www.carpentras.fr](http://www.carpentras.fr) : site de la ville de Carpentras- mercuriales (court de la truffe noire)

[www.truffes.org](http://www.truffes.org) : site des Amis de la Truffe et du Terroir Comtadin

[www.provenceguide.com](http://www.provenceguide.com) : site de l'Agence Vaucluse Provence Attractivité

## VOTRE CONTACT PRESSE

**Lucile ANDRIEU – OTI Ventoux Provence – tel 04 90 63 00 78**  
Ligne directe 04 90 63 76 20 / PORTABLE 06 86 95 31 65

media.direction@ventouxprovence.fr

VISUELS SUR DEMANDE auprès du Bureau d'Information touristique de  
CARPENTRAS





Dossier de presse La truffe en Ventoux-Provence saison 2021

Office de Tourisme intercommunal Ventoux Provence – Lucile ANDRIEU 04 90 63 76 20 97 place du 25 août 1944 – 84200 CARPENTRAS  
Media.direction@ventouxprovence.fr

---