



Le marché aux Truffes de Bonvillars

Samedi 27 octobre 2012 de 9h à 17h

Cet événement unique, rassemble, autour du monde de la Truffe Uncinatum Suisse, les trufficulteurs, caveurs, conserveurs et transformateurs, cuisiniers, pépiniériste, dresseurs de chiens et de nombreux connaisseurs de la Truffe.

Plusieurs kilos de truffes en vente. Le marché ne propose que des truffes contrôlées.

Ouverture officielle en présence de personnalités à 9h.

Présentation culinaire autour de la truffe et démonstration à 11h.

Cavage avec les chiens aux abords de La Cour Bernoise. Le cavage est le terme employé pour désigner la recherche de la truffe.

Vente d'arbres mycorrhizés à l'emporter.

Exposition technique et ludique sur la Truffe avec plusieurs spécimens différents de truffes.

Truffes à déguster sous toutes ses formes : beurre, saucisson, glace et autres surprises.

Concours avec plusieurs lots de truffes.

Dix chefs régionaux cuisineront la truffe de multiples façons et vous accueilleront dans leurs restaurants (sur réservation) situés dans la région de Grandson et Yverdon-les-Bains.

Produits du Terroirs et vigneron de l'appellation Bonvillars.

Lieu manifestation : La Cour Bernoise
Centre du village de Bonvillars (VD)
Renseignements : www.truffesuisse.ch
info@truffesuisse.ch
Pour s'y rendre en bus : de Yverdon-les-Bains, gare CFF
(Bus direction Gorgier) à Bonvillars village

Au programme...

Les truffes proposées :

Tuber uncinatum Chatin, dite truffe de Bourgogne qui ressemble à Tuber aestivum mais avec une odeur et un goût plus prononcés. Elle est la plus largement répandue dans toute l'Europe et se met en symbiose avec plus de variétés d'arbres (chêne, noisetier, charme, hêtre, pin). Elle est aussi moins exigeante du point de vue chaleur et qualité du sol.

Période de maturité : de mi-septembre à fin janvier.

Le Tuber mesentericum, dite truffe de Lorraine, odeur agréable de réglisse, d'amande (seulement à la maturité) et au goût amer.

Période de maturité : de mi-septembre à fin janvier.



Le marché :

20 caveurs passionnés avec leur production 100 % suisse
La Maison des Terroirs de Grandson
Domaine la Boulaz J. Bloesch, La Cave de Bonvillars,
Domaine Didier Gaille d'Onnens
Le Domaine de la Fondation La Coudre de Bonvillars
La pépinière de Genolier avec ses plants truffiers
Association proQuercus
La société mycologique d'Yverdon-les-Bains
Association des viticulteurs de l'appellation Bonvillars

Fondue aux truffes en calèche

De 11h à 17h

M. Claude Jäggi de Concise vous propose de déguster une fondue aux truffes à bord de sa calèche tirée par deux chevaux, à la découverte du vignoble au rythme des sabots.

Groupe max : 10 personnes

Prix : 35.-/pers, boissons non-incluses.

inscriptions : info@truffesuisse.ch



Nos sponsors :

vaud.ch
RÉGION DU LÉMAN

RAIFFEISEN

Sprint
votre imprimeur
YVERDON-LES-BAINS

et ceux qui nous soutiennent :

ADNV et Yverdon-les-Bains Région
Gilles Ansermier - Lemans cuisines à Yverdon
La commune de Bonvillars
La commune d'Onnens
La Coudre, Frank Siffert et Annie Ryter à Bonvillars
La Pépinière de Genolier, François Blondel
Ipsec, Pierre Pittet à Suchy
Produits truffiers, Fredy Balmer à Salvenach

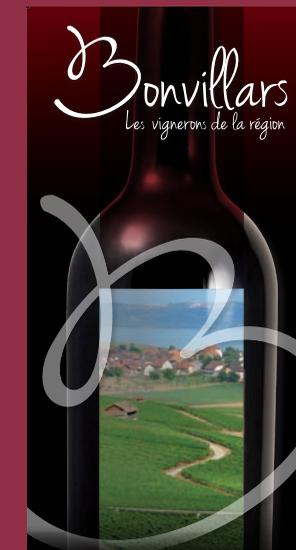
INFORMATIONS

Marché aux truffes de Berne : le 22 septembre 2012
Marché aux truffes de Bienne : le 10 novembre 2012
Marché aux truffes de Zürich : le 6 octobre 2012

Bourse aux Sonnailles de Romainmôtier :
du 12 au 14 octobre 2012

Dégustation chez nos vigneron...

le samedi 27 octobre 2012 découvrez la truffe chez nos vigneron dans le concept d'une dégustation / apéro-truffes : saucisson aux truffes, tartines au beurre de truffes etc.
Dégustation vins et plaisirs truffiers pour CHF 15.- par personne.
Ouverture de 9h à 17h, sans inscriptions.



- | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
| ① | Domaine de la Brinaz
Daniel Burdet
1441 Valeyres/Montagny
024 445 48 63 | ⑥ | Domaine Champagnoux
Eric Schopfer
Chez
⑥ | Caves Du Pasquier
Eric et Martial Du Pasquier
1426 Concise
024 434 16 50 | |
| ② | Cave des viticulteurs
de Bonvillars
1427 Bonvillars
024 436 04 36 | ⑦ | Vins Keller
Boris Keller
Chez
⑦ | Vignoble Cousin
Guy Cousin
1426 Concise
024 434 22 36 | |
| ③ | Domaine la Boulaz
Jacques et Béatrice Bloesch
1427 Bonvillars
024 436 13 80 | ⑧ | Domaine de St-Agnan
Philippe Dyens
1426 Concise
024 434 20 58 | ⑨ | Domaine de la Lance
Stéphane Sandoz
1426 Concise
024 434 15 21 |
| ④ | Domaine Didier Gaille
1425 Onnens
024 436 21 25 | | | | |
| ⑤ | Domaine de Gourmandaz
Didier Bourgeois
1426 Corcelles-près-Concise
024 434 18 15 | | | | |

Localisation



Nos adresses...

Les restaurants qui vous accueilleront pour des repas aux truffes :

Restaurant des Quais	Grandson	024 445 24 84
Auberge de l'Union	Concise	024 434 11 87
Le Bellevue	Onnens	024 436 13 26
La Couronne	Fiez	024 436 11 51
Au Temps du Goût	Mutrux	024 434 20 74
Au Cheval Blanc	Tuileries	024 445 43 53
Le Commerce	Grandson	024 445 10 43
Ma P'tite Folie	Corcelettes	024 445 13 55
Chez Tony	Grandson	024 445 13 25
Grand Hotel des Bains	Yverdon-les-Bains	024 424 64 64



Où dormir dans la région...

Les Hôtels :

Hôtel Bellevue ***	Onnens	024 436 13 26
Hôtel du Lac	Grandson	024 446 26 76
Hôtel du Lac et Gare	Concise	024 434 18 36
Auberge de l'Union	Concise	024 434 11 87
Grand Hotel des Bains ****s	Yverdon-les-Bains	024 424 64 64
Hôtel de la Prairie ****	Yverdon-les-Bains	024 423 31 31
Hôtel du Théâtre ***	Yverdon-les-Bains	024 424 60 00

Les chambres d'hôtes B&B :

Bardet Martine	Romairon	024 436 22 76
Buri Eva-Märta	Onnens	024 436 25 24
Ducrét Paul et Renée	Grandson	024 445 19 66
Fantasia's B&B	Giez	079 461 18 59
Leimer-Binaghi Marianne	Péroset-Fiez	024 436 19 47
Marro Madeleine	Concise	024 434 15 48
Pawicki Mary-Lise	Villars-Burquin	024 436 14 09
Jäggi Claude	Concise	024 434 16 71
Du Pasquier Lorraine	Concise	024 534 00 93
Knegtel Bastiaens Tim et Resi	Corcelles-Concise	024 434 14 54

Le 4^{ème} Marché aux Truffes suisses



Le samedi 27 octobre 2012
A la Cour de Bonvillars de 9h à 17h

Un événement unique • Plusieurs kilos de truffes en vente • Exposition sur la truffe • Conférences pour agriculteurs et professionnels • Cavage avec les chiens • Vente d'arbres mycorhizés • Truffes à déguster • Dix chefs régionaux • Produits du Terroir • Vignerons