

3 JOURS – 2 NUITS LA TRUFFE, DU CHAMP À L'ASSIETTE

JOUR 1

Arrivée dans le Lot en fin de journée

Installation dans les chambres d'hôtes Bellours, situées en plein centre-ville.

Maison datant de 1886, cette chambre d'hôtes a été entièrement rénovée en 2023. Située en plein cœur de Cahors et proche de toutes les curiosités touristiques de la ville, elle dispose d'une piscine extérieure et d'un parking, ainsi que de chambres climatisées. Une terrasse balcon propose un espace privilégié pour prendre le petit-déjeuner aux beaux jours.

Grégory et Eve sont aux manettes pour vous accueillir. Eve s'emploie également à chouchouter ses hôtes dans son institut qui propose soins du visage ou du corps, beauté des mains, pieds ou visage.

Diner au restaurant Le Palais

Le restaurant Le Palais à Cahors propose une cuisine savoureuse qui mêle tradition française et inspirations italiennes, élaborée avec des produits frais et de saison. Le menu met en avant des plats du terroir, comme la salade quercynoise, et des créations méditerranéennes, telles que les gnocchis au gorgonzola ou les orecchiettes aux cèpes. L'établissement séduit par son cadre chaleureux et convivial, idéal pour partager un moment gourmand et découvrir une cuisine authentique enrichie d'influences méditerranéennes.

JOUR 2

Rencontre avec Pascal Bardet au Gindreau

Le restaurant Le Gindreau, situé à Saint-Médard, est réputé pour sublimer la truffe noire du Quercy dans une cuisine raffinée et créative. Sous la direction du chef Pascal Bardet, ancien collaborateur d'Alain Ducasse, l'établissement propose des menus saisonniers mettant en valeur ce produit d'exception. Avec une étoile au Guide Michelin, Le Gindreau est une destination incontournable pour les amateurs de gastronomie, offrant une expérience culinaire unique dans un cadre élégant et chaleureux.

Déjeuner à l'Auberge Lou Bourdié à Bach avec Julie Alliet

L'Auberge Lou Bourdié à Bach est une institution culinaire du Quercy, incontournable pour les amateurs de truffes. Fondée par Monique Valette, elle est aujourd'hui dirigée par Julie Alliet, qui perpétue avec passion les recettes traditionnelles tout en sublimant les produits locaux. L'omelette aux truffes, véritable pépite gustative, et les menus dédiés à ce diamant noir mettent en lumière l'excellence du terroir. Récompensée par le prix "Terroir d'exception" du Gault&Millau en 2023, Julie incarne l'authenticité et le savoir-faire de ce lieu chaleureux et unique.

Marché aux truffes à Lalbenque

Chaque mardi, de décembre à mars, la rue principale de Lalbenque se transforme en un théâtre vivant dédié à la truffe noire. Les producteurs, alignés derrière leurs bancs, exposent fièrement leurs paniers remplis de ce précieux diamant noir. À 15 heures précises, au signal du sifflet, la corde se lève, marquant le début des transactions dans une ambiance effervescente. Assister à ce rituel, c'est plonger au cœur d'une tradition séculaire où passion et savoir-faire se mêlent pour célébrer la truffe dans toute sa splendeur.



Rencontre avec M. Pebeyre à la Conserverie Maison, Pebeyre

La plus ancienne maison familiale de truffe. Pierre Pebeyre crée son entreprise en 1897 dans un petit hameau du nord du Lot : La Chapelle Mareuil. Cette petite entreprise vend toutes les spécialités de la région notamment les truffes, les foies gras, les cèpes partout en France. En 1920, son fils Alain se spécialise à 100% dans la truffe. Il déménage à Cahors et donne à l'entreprise une notoriété internationale. Jacques reprend l'affaire dans les années 50. Il renforce l'image de la maison et l'ouvre aux grands restaurants avec lesquels il entretient une relation privilégiée. Il fait de son entreprise une référence dans le monde de la truffe.

Diner à « L'Ô à la Bouche »

Le chef Jean-François Dive vous invite à découvrir une cuisine inventive, concoctée exclusivement avec des produits frais, soigneusement sélectionnés et remarquablement mis en valeur par des compositions originales et traditionnelles.

JOUR 3

Balade accompagnée à la découverte de la truffe

Découvrez les balades immersives des Chemins de Colin, qui vous plongent au cœur du Quercy pour explorer la truffe noire. Au cours de ces randonnées, vous découvrirez l'histoire de la trufficulture, l'évolution des paysages et le patrimoine local. Vous explorerez les légendes du Quercy, les mutations agricoles et la gestion de l'eau dans cette région calcaire. Ces sorties, d'une demi-journée et de niveau facile, vous offrent une expérience enrichissante pour comprendre comment la truffe a façonné l'identité lotoise.

Rencontre avec Thomas Chadard au Pech de Jammes

Au cœur du Causse de Cahors, le Château Pech de Jammes propose des expériences authentiques autour de son terroir. Thomas Chadard vous invite à découvrir l'art de la trufficulture et à savourer les vins du domaine, fruits d'un savoir-faire local et d'un terroir d'exception. Une immersion simple et vraie dans les traditions de cette région.

Déjeuner au bistrot des Halles à Cahors

Au cœur du marché couvert de Cahors, Le Bistrot des Halles vous invite à une immersion dans l'authenticité locale. Dirigé par Antoine Molesin et Benjamin Godon, cet établissement chaleureux séduit par sa cuisine maison mettant à l'honneur les produits du terroir : croquettes de pieds de cochon, pâté en croûte, ris d'agneau ou encore faux-filet de race Aubrac. Chaque plat, sublimé par une sélection de vins naturels et bières locales, reflète le savoir-faire des artisans et producteurs régionaux.



Photos : J.Hern - Bobine Magazine