WEEK-END de la TRUFFE à UZÈS

16, 17 & 18 janvier 2026

vendredi 16 janvier

9h30>15h Aubussargues
Journée découverte de la truffe
Café d'accueil, cavage avec les chiens, nettoyage, pesée, menu truffé, accords mets et vins
Réservation obligatoire : www.aubussane.com - 06 17 75 21 56

16h>18h Restaurant Loggia, Uzès
Cours de cuisine avec le chef Nathan Henck
Menu composé avec les truffes des Truffières d'Uzès
Places limitées à 8 personnes/cours
réservation obligatoire : loggia-uzes.fr
renseignements : 04 66 63 44 67

19h Salle de l'Ombrière, Uzès
Soirée Vigneronne
Soirée de Gala des vignerons de l'Appellation Duché d'Uzès
Dégustation du nouveau millésime accompagné de mets truffés
Réservation obligatoire : www.vinsducheduzes.com

samedi 17 janvier

9h30>15h Aubussargues
Journée découverte de la truffe
Café d'accueil, cavage avec les chiens, nettoyage, pesée, menu truffé, accords mets et vins
Réservation obligatoire : www.aubussane.com - 06 17 75 21 56

10h & 15h Office de Tourisme, Uzès
Histoire et Saveurs truffées
Visite guidée et dégustation 2h30, conseillée à partir de 12 ans
Uniquement sur réservation, nombre de places limité
En boutique à l'office de tourisme
www.uzes-pontdugard.com - 04 66 22 68 88

16h>18h Restaurant Loggia, Uzès
Cours de cuisine avec le chef Nathan Henck
Menu composé avec les truffes des Truffières d'Uzès
Places limitées à 8 personnes/cours
réservation obligatoire : loggia-uzes.fr
renseignements : 04 66 63 44 67

19h30-20h Salle de l'Ombrière, Uzès
Soirée de Gala «la Nuit de la Truffe»
Accueil des convives avec un apéritif truffé
Repas gastronomique totalement composé avec de la truffe noire, de l'entrée au café, réalisé par les Chefs étoilés du Gard
Renseignements et réservation Comité de Promotion agricole
comitepromotion@gmail.com - 06 32 37 87 30

19h Place aux Herbes à Uzès
Soirée Bodega
Soirée conviviale sous chapiteau, truffes, tapas et vins
Entrée 5€

dimanche 18 janvier

Une journée festive et populaire sur la Place aux Herbes, autour du diamant noir de la cuisine française où le particulier pourra trouver de la truffe fraîche au sein du premier marché de France en la matière.

7h>9h Contrôle des truffes présentées à la vente

9h30>17h Animations
- Ventes de truffes fraîches au détail directement par les producteurs
- Ventes de plants mycorhizés
- Informations techniques, vente d'ouvrages sur la truffe par le Syndicat des Producteurs de Truffes du Gard
- Démonstrations de cavage au chien et au cochon
- Grand choix de menus truffés dans les restaurants et brasserie de la ville
- Dégustations de produits truffés de nos producteurs en association avec les vins AOP Duché d'Uzès

10h15 et 11h30 Dégustation de spécialités truffées
En accord avec les vins AOP Duché d'Uzès
Salon Malraux, mairie d'Uzès
Réservation obligatoire : www.vins-truffes-terroirs-uzes.com

10h30 Messe de la truffe en la Cathédrale d'Uzès
Bénédiction des truffes

11h40 Vente aux enchères des truffes bénites

12h Repas truffé
Salle de l'Ombrière à Uzès
Réservation obligatoire : www.vins-truffes-terroirs-uzes.com