

Fête de la truffe

SAMEDI 18 JANVIER

En centre-ville

- 8h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
- 9h à 17h Marché aux Truffes – Place de la Liberté
Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe – 1 rue Fénelon
Concours de pesée de truffe - 1 rue Fénelon
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés – Place de la Liberté
- 10h30 Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » – Départ de l'Office de tourisme
Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
- 11h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€)
- 11h30 Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place du Peyrou
- 11h30 à 14h30 **Dégustation de croustous truffe et foie gras** – Place de la Liberté
- 12h Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€)
- 14h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
Conférence sur la Truffe noire du Périgord - Ancien Eveché
- 15h **Démonstration de cavage** (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
- 15h30 Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place du Peyrou
Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » – départ de l'Office de tourisme
- 16h **Démonstration de cavage** (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
- 16h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy

Au Centre Culturel

- 19h30 **Diner Prestige avec 4 chefs étoilés** - Réservation obligatoire - A partir de 60€
 - Vincent Arnould - Le Vieux Logis* à Trémolat
 - Pascal Lombard - Le 1862* (Hôtel des Glycines) aux Eyzies
 - Nick Honeyman - Le Petit Léon à Saint-Léon-sur-Vézère
 - Cyril Haberland

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS : sarlat-tourisme.com ou 05.53.31.45.45

DIMANCHE 19 JANVIER



En centre-ville

- 8h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
- 9h à 17h Marché aux Truffes – Place de la Liberté
Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe – Local rue Fénelon
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés – Place de la Liberté
- 10h30 Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » – Départ de l'Office de tourisme
Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
- 11h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€)
- 11h30 Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place du Peyrou
- 11h30 à 14h30 **Dégustation de croustous truffe et foie gras** – Place de la Liberté
- 12h Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€)
- 14h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
- 14h30 à 17h30 **Démonstrations de cuisine** - Ancien Evêché
- 15h **Démonstration de cavage** (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
- 15h30 Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » – départ de l'Office de tourisme
Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place du Peyrou
- 16h **Démonstration de cavage** (recherche de truffe avec un chien) – Place du Peyrou
- 16h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy

Inscription stages d'œnologie (18 euros) : 05 53 31 45 45 ou sarlat-tourisme.com

Inscription stages de cuisine (20 euros) : 05 53 31 45 45 ou sarlat-tourisme.com

Diner prestige (à partir de 60 euros) : 05.53.31.45.45 ou sarlat-tourisme.com

Visite guidée sur réservation recommandée : 05 53 31 45 45