



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	09 Décembre 2022 A Grignan et Suze la Rousse
Coût HT	250 € HT
Coût TTC	300 € TTC
Durée	1 jour / 7 heures
Coût Heure/Stagiaire	35,71 € HT
Effectif minimum :	5
Effectif maximum :	20



DÉGUSTER ET VALORISER LA TRUFFE

Objectifs du stage :

► Au cœur du plus grand bassin trufficole d'Europe, l'Université du Vin, originellement dédiée à la vigne et au vin, consacre une de ses formations à cette fabuleuse production qui côtoie la vigne et le vin à tout moment de son histoire. Objectifs de cette session : bien comprendre les contraintes de production et le marché du diamant noir, la richesse de sa palette aromatique, envisager ses différentes valorisations tant sur le plan gastronomique que dans un contexte de transformation alimentaire. Cette journée permet d'acquérir une base solide sur laquelle bâtir un projet trufficole.

Public concerné :

► Professionnels, trufficulteurs débutants ou en projet, professionnels métier de bouche, distributeurs, amateurs, gourmets.

Pré-requis : Aucun

Conditions d'admission :

► Remplir un dossier d'inscription et nous le retourner à contact@universite-du-vin.com

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – vidéos – atelier pratique de cavage- atelier culinaire avec un repas à la truffe -- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► **Lieu des cours :** Matinée et déjeuner chez un trufficulteur de Grignan, après-midi à l'Université du Vin à Suze-la-Rousse.

► **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► **Délai d'accès :** Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Programme

1ère partie : cours en salle chez un trufficulteur

- *Géographie et économie de la truffe*
- *Biologie de la truffe et écosystème truffier*
- *La culture de la truffe*
- *Les différentes variétés*
- *Sélectionner, transformer, conserver*

2e partie : atelier cavage dans la truffière

3e partie : Approche gastronomique illustrée par un repas à la truffe

4e partie : à l'Université du Vin, approche sensorielle de la truffe

Séances de dégustation pour reconnaître les critères qualitatifs de différentes espèces de truffe

Comme le vin, la truffe est un sujet qui n'en finit pas : ses origines souterraines, son histoire, son mystère écologique, lui confèrent une image magique et gastronomique et économiquement porteuse.

Cette formation s'inscrit dans le cadre de l'événement Destination truffes, labellisé Année de la Gastronomie, qui aura lieu du 9 au 11 décembre 2022 en Drôme Provençale.

DESTINATION TRUFFES

—
DÉGUSTATIONS
VISITES
MARCHÉS
ATELIERS
SOIRÉES
—

9 10 11
DÉC. 22

DRÔME PROVENÇALE | GRIGNAN | ST PAUL-TROIS-CHÂTEAUX | VALRÉAS ET ALENTOURS



À la découverte de la truffe noire
de Provence sur destinationtruffes.fr