

## LES ACTEURS LABELLISES



### Les trufficulteurs :

Paul Pinsard - Lalbenque 06 30 36 34 48  
Jean Bernard Gisbert - Lalbenque  
Jean Marie André - Vaylats 06 83 23 46 18  
Cynthia Albertini - Escamps 06 16 05 69 28

### Les restaurateurs et leurs repas "truffe" :

L'Allée des Vignes - Cajarc 05 65 11 61 87  
Le Balandre - Cahors 05 65 53 32 00  
Lou Bourdié - Bach 05 65 31 77 46  
La Chartreuse - Cahors 05 65 35 17 37  
Le Château de Mercuès - Mercuès 05 65 20 00 01  
L'Esprit du Causse - Concots 05 65 22 37 66  
Fourchettes & Couteaux - Lalbenque 06 13 54 54 81  
Le Gindreau - St Médard 05 65 36 22 27  
Le Lion d'Or - Lalbenque 05 65 31 60 19  
La Table de Haute-Serre - Cieurac 05 65 20 80 20

### Les conserveurs et commerçants :

Boucherie Goethuys - Lalbenque 05 65 31 60 23  
Chambon & Marrel truffe - Souillac 05 65 32 78 06  
Sarl Jouglas et Fils - Flaujac-Poujols 05 65 35 22 52  
Ets Marlas, foie gras - Cahors halles 05 65 30 10 60  
Ets Marty, fromager - Cahors halles 05 65 22 21 94  
Ferme de Tandounet - Lalbenque 05 65 24 37 67

### Les hébergeurs proposant des séjours « truffe » :

La Grange de Marcillac - St Cyprien 0565229073  
[www.lagrangedemarcillac.com](http://www.lagrangedemarcillac.com)  
L'Isle Basse - Fontanes 05 65 22 16 34  
[www.islebasse.fr](http://www.islebasse.fr)  
Michel et Lydia - Boissières 05 65 21 43 29  
[www.micheletlydia.fr](http://www.micheletlydia.fr)  
La Vayssade - Lalbenque 05 65 24 31 51  
[www.lavayssade.com](http://www.lavayssade.com)  
Le Poudally - Lalbenque 05 65 22 08 69  
[www.poudally.com](http://www.poudally.com)  
Les Gaillardoux - Montdoumerc +447740091873  
[www.manoirlesgaillardoux.com](http://www.manoirlesgaillardoux.com)  
Hotel La Tissandière - Lalbenque 05 65 31 66 32  
[www.latissandiere.fr](http://www.latissandiere.fr)  
Le Château de Mercuès- Mercuès 05 65 20 00 01  
[www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)

### Les organisateurs de séjours :

Quercy découvertes - Cahors 05 65 30 16 55  
[www.quercy-decouvertes.com](http://www.quercy-decouvertes.com)

### Animations et formations :

Office de tourisme du pays de Lalbenque-Limogne  
Lalbenque 05 65 31 50 08- Limogne 05 65 24 34 28  
Station trufficole - Le Montat 05 65 21 07 56  
Syndicat trufficulteurs - Lalbenque 05 65 21 95 77  
Truffes Passion - Limogne en Quercy 06 21 52 77 70



# La truffe noire

## Le marché aux truffes

## Les animations

LALBENQUE  
Lot - Occitanie



contact@site-truffe-lalbenque.com  
[www.site-truffe-lalbenque.com](http://www.site-truffe-lalbenque.com)

## LE MARCHÉ AUX TRUFFES :

Chaque **mardi** de décembre à mars  
rue du marché aux truffes à Lalbenque  
- 14 h marché de détail contrôlé  
- 14 h 30 marché de gros  
Animations de rue avec spécialités truffées  
- 1er **mardi** de décembre BAN de la truffe  
- Dernier **dimanche** de janvier "Fête de la truffe" avec marché à 9 h 30  
**Organisation : syndicat des trufficulteurs**

truffesnoireslalbenque@orange.fr - 06 83 62 34 00  
www.truffesnoires-lalbenque.com - 05 65 21 95 77

### Renseignements :

Office de Tourisme 05 65 31 50 08



## LES COURS DE CUISINE :

Le **samedi** matin de 9 h à 14 h  
à la **Table de Haute Serre**

120 € le cours et le repas à la truffe noire  
sur réservation, maxi 9 personnes  
Renseignement sur les dates et inscription :  
05 65 20 80 20 - hauteserre@g-vigouroux.fr

Le **dimanche** matin 27 janvier 2020+++  
Pour la fête de la truffe à Lalbenque.

**Organisation : syndicat des trufficulteurs**  
Avec Pascal Bardet, Monique Valette et  
Gérard Baud TF1

Réservation et renseignement : 06 83 62 34 00  
et 05 65 21 95 77 truffesnoireslalbenque@orange.fr

Le **lundi** matin de 9 h à 15 h  
au **Balandre** à Cahors  
Avec le chef Alexandre Marre

100 € le cours et le repas, sur réservation  
6 à 8 personnes  
Renseignement sur les dates et inscription :  
05 65 53 32 00 - info@balandre.com

## LES MARDIS TRUFFE :

Journée découverte chaque **mardi**  
à Lalbenque de décembre à mars  
- 9 h30 Accueil café à l'Office de Tourisme  
- 10 h Découverte de la truffe en immersion  
avec un professionnel - accompagnée d'une  
dégustation  
- 12 h Possibilité de repas aux truffes  
dans les restaurants de la région (hors  
programme, liste des restaurants à l'OT)  
- 14 h Le marché aux truffes (visite libre)  
- 15 h Démonstration de cavage avec  
cochon ou chien (selon météo)

Sur réservation adultes 14 €, enfants 7 €  
(tarif groupe sur demande)  
Office Tourisme Lalbenque-Limogne :  
05 65 31 50 08 - 05 65 24 34 28  
www.tourisme-lalbenque-limogne.com  
info@tourisme-lalbenque-limogne.com



## CAVAGE ET DECOUVERTE :

Visite de truffière et cavage avec chien  
chaque **mardi** et **vendredi** de décembre  
à mars à Limogne à 10 h avec  
Marie France Ourcival-**Truffles Passion**

Sur réservation, visite de 1 h 30  
6.50 € par personne le mardi  
Sur réservation, visite de 2 h 30  
10 € par personne le vendredi  
Renseignement : 06 21 52 77 70  
www.trufflespassion.com  
Autres possibilités toute l'année...



## FETE DE LA TRUFFE :

Les **samedi** et **dimanche** 25 & 26 janvier 2020  
**Organisation : syndicat des trufficulteurs**  
Repas gastronomiques à base de truffes le  
dimanche midi  
Marché aux truffes. Concours de cavage  
Artisanat et produits régionaux, omelettes...  
Cavage, initiation culinaire, tombola...

Renseignements et réservations :  
truffesnoireslalbenque@orange.fr - 06 83 62 34 00  
www.truffesnoires-lalbenque.com - 05 65 21 95 77



## BALADES et DECOUVERTES :

*En toute liberté*, circuits balisés au coeur  
du milieu trufficole et du patrimoine rural

- **Circuits cyclo et pédestre** plans actualisés  
à télécharger sur : [www.site-truffe-lalbenque.com](http://www.site-truffe-lalbenque.com)  
- **Sentier d'interprétation** au lycée du Montat  
Renseignements et inscriptions :  
05 65 21 07 56 - station.truffe@gmail.com

## ATELIERS DEGUSTATION :

- Tous les **mardis** de 11 h à 16 h journées  
Toques N'truffles au **Château de Haute Serre**  
Dégustation vins et truffes, déjeuner mélando,  
visite de marché aux truffes et cavage animé  
par Christine Vigouroux  
Renseignement et inscriptions : 05 65 20 80 20  
hauteserre@g-vigouroux.fr

- Tous les **mardis** et **samedis** du 15 janvier à  
mi-mars à St Médard de 10h à 13h30  
"brunch quercynois tout truffe"  
au **restaurant Le Gindreau 2\*\* Michelin**  
Dégustation en 7 services et vins en accord 149 €  
Renseignements et réservations : 05 65 36 22 27  
bienvenue@legindreau.com

- Tous les **mardis sur le marché aux truffes**  
dégustations de spécialités truffées par les  
adhérents de l'association du site remarquable  
du goût du marché aux truffes de Lalbenque



## FORMATIONS TECHNIQUES :

Lycée des Territoires du Montat de déc. à février  
- Biologie de la truffe,  
les **lundis** de 9h30 à 12h  
- Reconnaissance des truffes avec  
manipulation, les **mardis** de 9h30 à 11h

Sur réservation, en français ou en anglais  
Renseignements et réservation en contactant :  
Office de tourisme : 05 65 31 50 08



## OMELETTE TRUFFEE :

Le **mardi** 28 juillet 2020  
animations à partir de 16 h 30  
Omelette géante truffée à partir de 19h30  
Vente de produits régionaux sur place  
pour compléter le repas

Renseignements et réservations : 05 65 31 50 08  
et en ligne sur :  
le site de l'Office de Tourisme



Pascal Bardet  
Chef 2\*\* du Gindreau



A consommer avec modération

**LES SEJOURS,  
RESTAURANTS,  
LES ACHATS... :**  
Voir liste au verso

