



Newsletter presse - novembre 2022

## Sur la route des pépites gourmandes de la Drôme

Cet hiver, offrez-vous une escapade gourmande dans la Drôme. Entre Vercors et Provence, sous un lumineux soleil d'hiver, partez sur les routes de la truffe et des oliviers. Faites étape dans de belles adresses de charme et régalez vos papilles.

### [La truffe](#)

#### A la recherche du diamant noir

Récoltée dans le Tricastin, le Val de Drôme ou en Drôme des Collines, la truffe noire drômoise, la *Tuber Melanosporum*, est exceptionnelle par son parfum puissant et sauvage à la fois. Délicate, elle sublime toute préparation et les chefs drômois ne s'en privent pas.

La récolte de la truffe se fait pendant la saison hivernale, c'est le cavage. Un chien dressé à cet effet marque la présence de la truffe en grattant le sol. C'est à l'aide d'un fouji (outil en forme de crochet) que le trufficulteur dégage le précieux champignon.

Le bon plan : rendez-vous le dimanche matin de mi-décembre à mi-mars à Saint-Paul-Trois-Châteaux, au marché "grand public" pour acheter vos truffes en toute confiance.



#### Nos bonnes adresses

##### **NOUVEAUTE** : [Domaine de Montine Chambres de charme à Grignan](#)

Au cœur de domaine trufficole (et viticole !), en campagne, entre champs de lavande, vignobles et cigales, la famille Monteillet vous accueille dans la maison familiale restaurée et transformée en **hôtel de 5 chambres**. De 150 à 200 €, petit-déjeuner inclus.



### [Hôtel-Restaurant Chartron à Saint-Donat-sur-L'Herbasse](#)

Au pied de la collégiale de Saint Donat, une ambiance chaleureuse et cosy et une table gourmande et "truffée".



### [Truffière La Baume Saint-Antoine à Romans-sur-Isère](#)

En Drôme des Collines, Karine et Franck vous dévoilent avec passion tous les secrets de leur métier.



### [La Ferme des Eybrachas à Réauville](#)

Une belle rencontre et plein d'expériences à vivre avec Virginie, trufficultrice de la Drôme provençale.

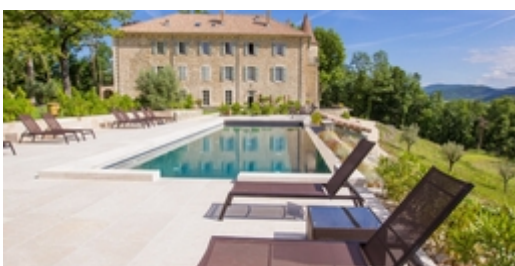
## [L'olive noire de Nyons AOP](#)

### **De l'or liquide en bouteille**

C'est en Drôme provençale, entre Nyons et Buis-les-Baronnies, que s'étalent des vergers couverts d'oliviers souvent centenaires. En décembre, les arbres chargés de leurs fruits sont prêts pour la cueillette. C'est ici que mûrit la Tanche, une olive noire finement ridée, unique variété AOP de la région. Il faut voir les oléiculteurs s'affairer à la récolte, leurs échelles de bois dressées dans les arbres et le panier en osier bien calé autour de la taille. Les lourdes meules en pierre des vieux moulins ont fait place à des machines plus modernes, mais la fabrication reste inchangée. La pâte pressée à froid, sans aucun ajout, délivre une onctueuse huile de qualité "vierge extra". En 1994, l'huile d'olive de Nyons et les olives noires de Nyons sont les premières AOC oléicoles à être reconnues en France, (devenues ensuite AOP en 1996, leur équivalent au niveau européen). A ne pas manquer : la Fête des Olives piquées à Nyons le 17 décembre.



### **Nos suggestions**



### [Olive & Sens à Nyons](#)

### [Hôtel-restaurant Château les Oliviers de Salettes à Charols](#)

Un château du XVI<sup>e</sup> siècle pour un séjour exceptionnel : chambres spacieuses, table gastronomique, cave de grands crus, spa, et panorama remarquable.

Une immersion sensorielle totale pour découvrir le monde passionnant de l'olivier et de ses produits. Ateliers créatifs, cours de cuisine, boutique.

#### **L'agenda gourmand des marchés, salons, fêtes traditionnelles :**

- [Marché aux truffes noires de Saint-Paul-Trois-Châteaux](#) à partir du **Dimanche 11 décembre 2022**, de 9h30 à 12h30, et jusqu'à mi-Mars 2023.
- Fête des Olives piquées & des vins du terroir à Nyons, le 17 décembre 2022
- L'Alicoque ou fête de l'huile nouvelle à Nyons, les 4 et 5 février 2023
- Fête de la truffe en Tricastin à Saint-Paul-Trois-Châteaux, le 12 février 2023

**Contact presse : Anne Catherine CHAREYRE**  
LD + 33 (0) 4 75 82 19 28 Portable : 06 61 43 93 95  
[acchareyre@jadrometourisme.com](mailto:acchareyre@jadrometourisme.com)