

Produits de terroir et de qualité : la truffe

BIOLOGIE, CAVAGE, DEGUSTATION, GASTRONOMIE : UNE
JOURNEE POUR APPRENDRE A VALORISER CE PRODUIT
EMBLEMATIQUE

Une formation croisant connaissances agronomiques, sensorielles et
gastronomiques pour mettre en valeur ce produit de terroir
exceptionnel

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

2 février
2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

290 € HT
348 € TTC

Public visé :

- Trufficulteurs débutants ou en projet
- Professionnels des métiers de bouche
- Distributeurs
- Amateurs gourmets et curieux

Objectif :

- Comprendre les contraintes et le contexte de la production de la truffe, sa richesse aromatique
- Les différentes truffes et leurs qualités et défauts
- Envisager les différentes valorisations de la truffe



Programme :

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

1. 1ère partie : cours en salle chez un trufficulteur

- Géographie et économie de la truffe
- Biologie de la truffe et écosystème truffier : le genre Tuber, les arbres truffiers, le rôle du climat et du sol
- La culture de la truffe : mycorhization et cycle de développement
- Les différentes espèces de truffe
- Sélectionner, transformer, conserver : transformation par la cuisine, règles de bonne conservation de la truffe, modes et conseils culinaires

2. 2e partie : atelier cavage dans la truffière

- Sur le terrain, découverte de la technique du cavage et des différentes variantes
- Maturité du champignon
- Vérification de la qualité
- Précautions à prendre lors de la récolte

3. 3e partie : repas d'application

Repas truffé chez le trufficulteur

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

- Analyse sensorielle et dégustation analytique de la truffe
- Les mécanismes de la dégustation
- L'utilisation des 5 sens pour apprécier la qualité
- Séance de dégustation pour identifier les caractéristiques organoleptiques des différentes espèces de truffe

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques
et dégustations

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 25 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Moyens d'évaluation :

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

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles 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.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude 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.