



Connaitre la truffe en Bourgogne !

« Leçons personnalisées avec le producteur »

- 1) **Comment sont cultivées les truffes en Bourgogne** : Explications sur le terrain.
- 2) **Où les trouver en milieu naturel** : quelles variétés en Bourgogne.
- 3) **Quand les ramasser** : date de ramassage et lois.
- 4) **Comment les ramasser** : rencontre avec nos chiens Lagotto Romagnolo.
- 5) **Comment nettoyer les truffes et comment les conserver**
- 6) **Savoir cuisiner la truffe de Bourgogne fraîche**
- 7) **Savoir cuisiner la truffe de Bourgogne conservée**
- 8) **Dégustation 1** : un produit truffé avec un vin de Bourgogne jeune.
- 9) **Dégustation 2** : un produit truffé avec un vin de Bourgogne âgé.
- 10) **Questions diverses**

**Cette session se fait sur réservation et dure minimum 1h30.
Cela concerne les groupes constitués de 4 à 8 personnes maxi, le prix de
cette prestation est de 50€ TTC par personne.
Session en français ou en anglais.**