

**NOUVEAU À
CASTELNAUDARY**

Initiation à la cuisine et dégustation de **TRUFFES NOIRES** Audoises

**TOUT PUBLIC
FORMATION THÉORIQUE
ET PRATIQUE EN CUISINE
PÉDAGOGIQUE**

**22 ET 23
JANVIER
2026**

UNE IMMERSION AU CŒUR DE LA TRUFFE NOIRE AUDOISE :

- *Entrez dans l'univers du trufficulteur, entre passion et savoir-faire local*
- *Comprenez les bases de la trufficulture et les conditions idéales de culture*
- *Apprenez à préparer, nettoyer et conserver les truffes comme un pro*
- *Sublimez la truffe en cuisine et découvrez les meilleurs accords gustatifs*
- *Terminez par une dégustation conviviale aux saveurs du terroir*

LES FINANCEMENTS :

CPF

AUTO-FINANCEMENT

ENTREPRISE



Agri Campus
CASTELNAUDARY

Formation adultes
& apprentissage



CFA-CFPPA - 935 av. du docteur Laënnec - 11400 Castelnaudary
Infos et Réservations : 06 25 10 64 11 | cfppa.castelnaudary@educagri.fr |
www.campus-agricole-castelnaudary.fr

**MON
COMPTE
FORMATION**

PROGRAMME

OBJECTIFS

- Connaître le métier de trufficulteur, les fondements de la culture de la truffe noire, du cavage, et avoir un aperçu sur les données de la trufficulture dans l'Aude en 2024/25
- Être capable de réaliser le nettoyage et la conservation des truffes
- Savoir cuisiner la truffe avec les bons aliments
- Reconnaître les produits à base de truffe véritable ou contenant de l'extrait de truffe
- Identifier les mentions légales sur les produits transformés

CONTENU

PARTIE THÉORIQUE

- Présentation du métier de trufficulteur
- La trufficulture dans l'Aude
- Les différentes essences d'arbres, la topographie idéale pour la culture de truffes, la plantation, l'évolution du mycélium pendant les 4 saisons, le cavage de la truffe, le dressage du chien, le nettoyage des truffes, les réglementation et le tri pendant les marchés aux truffes
- Le nettoyage et les modes et temps de conservation des truffes,
- Les aliments qui subliment la truffe, les erreurs à éviter

PARTIE PRATIQUE : tous en cuisine !

- Œuf mimosa à la truffe
- Velouté de panais à la truffe
- Crêpe pleurote truffe
- Croquette de pomme de terre & champignon à la truffe
- Ecrasée de pomme de terre et céleri à la truffe
- Réalisation de fromage truffé
- Faire son sel et son huile à la truffe
- Flan à la truffe
- Tarte fine au miel de truffe

Repartez avec un **CARNET DE RECETTES** pour recréer les préparations chez vous !



DURÉE DE LA FORMATION

2 jours de formation
Formation théorique et pratique
en cuisine pédagogique

