



Les spécialistes de la
Truffe en Bourgogne

TRUFFE DE BOURGOGNE
**OR
DES
VALOIS**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SEPTEMBRE 2022

GASTRONOMIE : LA SAISON DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE EST LANCÉE

Ces dernières années, la truffe est très présente dans les assiettes des gourmets. Régulièrement interprétée avec finesse par les grands chefs de Bourgogne, elle a aussi son humble ambassadeur régional. Thierry Bezeux, Directeur de L'Or des Valois, partage depuis 2003 son savoir-faire pour cet or noir et s'est rapidement imposé comme une référence de qualité.

S'il dévoile avec sympathie et simplicité tous les secrets de ce produit du terroir il aime à faire vivre avant tout une réelle expérience à ses visiteurs! Et l'ouverture de la saison de la truffe, du 15 septembre à début janvier, fait renaître le champ des possibles pour cet irréductible passionné!

Il offre à la Truffe de Bourgogne deux délicieux écrins.

Le premier, au cœur du quartier des antiquaires de Dijon : **La Boutique de la Truffe** décline ses saveurs avec de multiples suggestions gourmandes: truffes fraîches de saison, produits truffés maison ou encore créés avec des artisans locaux.



Nouveauté cette saison avec un atelier inédit qui permet de pénétrer les secrets de la Truffe dans le magnifique caveau d'une des plus vieille maison de Dijon sans oublier...l'étape de dégustation et de réalisation d'une recette truffée par les convives eux-mêmes !

Autre rendez-vous gourmand:

La Maison aux Mille Truffes à Marey-Les-Fussey. Nichée entre champs et vignes au cœur des Hautes Côtes de nuits, la visite

...

...
est labélisée Expérience Remarquable par la Vallée de la Gastronomie et fait découvrir l'art du cavage accompagné de Julio, chien truffier.

L'immersion unique en pleine nature est complétée par une expérience gastronomique. Ici, Thierry Bezeux, entouré d'un chef de cuisine et de son équipe, propose des formules mettant en scène la truffe de la mise en bouche au dessert. **Nouveauté de l'automne, cette adresse accueille maintenant les faims de passage avec la possibilité de se restaurer** uniquement grâce à l'ardoise sur le pouce composée de mâchons de charcuterie à base de truffe, de plateaux de fromages truffés ou encore de l'incontournable omelette truffée. Un menu complet 100% truffe invite quant à lui à découvrir les saveurs des truffes de saison avec par exemple un écrasé de pommes de terre beurre truffé, filet de poulet et sa sauce truffée. Pour les épcuriens ...le menu premium Vallée de la gastronomie va mettre assurément tous les sens en émoi !

Avec L'Or des Valois, voici deux adresses incontournables à mettre dans son carnet de découvertes bourguignonnes de saison!



“

Bientôt 20 ans que je partage ma passion pour le terroir au sein des mes deux adresses dédiées à la truffe en Bourgogne et cette année mon souhait est de faire vivre une réelle expérience gastronomique à mes visiteurs.

THIERRY BEZEUX. Directeur

EN BREF

SOCIÉTÉ **L'OR DES VALOIS**

CRÉATION **2003**

2 ADRESSES

LA BOUTIQUE DE LA TRUFFE 5 RUE CHAUDRONNERIE 21000 DIJON

ET LA MAISON AUX 1000 TRUFFES RD8 LA CHAUME 21700 MAREY-LES-FUSSEY

ADN **PARTAGE DE SAVOIR-FAIRE AUTOUR DE LA TRUFFE ET PASSION DU TERROIR**

VISITEURS ANNUELS **5000 PERSONNES**

NOUVEL ATELIER TRUFFES À DIJON **25€ DU MERCREDI AU**

SAMEDI 11H ET 18H.

LA BOUTIQUE DE LA TRUFFE

5 rue Chaudronnerie 21000 Dijon

03 80 37 23 70

negoce@ordesvalois.fr

www.truffedebourgogne.fr

