



# PROGRAMME DE LA SEMAINE DU GOÛT - DU 08 AU 14 OCTOBRE 2018

Maison de la Truffe et du Tricastin - rue de la  
république - 26130 Saint Paul Trois Châteaux  
Tél : 04 75 96 61 29

Courriel : [contact@maisondelatruffe.com](mailto:contact@maisondelatruffe.com)



Site : [www.maisondelatruffe.com](http://www.maisondelatruffe.com)

# PROGRAMME DE LA SEMAINE DU GOÛT

## Lundi 08 Octobre : Le monde fascinant des abeilles

13H30

15H30

### Ateliers scolaires

- Découverte de la ruche
- La reine, l'âme de la ruche
- Les ouvrières, leur évolution, leur activité, leur vie
- La cire et la construction des cellules
- Le miel, nectar des fleurs
- Récolte du miel
- Découverte des autres produits de la ruche et dégustation de miel

17H30

19H

Tout public : Savoir faire du pain d'épices, sur inscription, participation 5€

- Présentation d'un rucher
- Les différents miels
- Dégustation
- Savoir-faire du pain d'épices

## Mardi 09 Octobre : Le picodon dans tous ses états

13H30

15H30

### Ateliers scolaires

- Découverte du monde caprin
- Explication sur l'élevage
- Fabrication de fromages
- Affinage
- Présentation des produits
- Petite dégustation

17H30

19H

Tout public : Présentation du picodon, sur inscription 5€

- L' AOC, son intérêt
- Fabrication et affinage
- Le picodon en cuisine et dégustation
- Présentation du picodon

Maison de la Truffe et du Tricastin - rue de la république -  
26130 Saint Paul Trois Châteaux  
Tél : 04 75 96 61 29

Courriel : [contact@maisondelatruffe.com](mailto:contact@maisondelatruffe.com)  
Site : [www.maisondelatruffe.com](http://www.maisondelatruffe.com)

# PROGRAMME DE LA SEMAINE DU GOÛT

## Jeudi 11 Octobre : Les plaisirs du chocolat

**13H30**

**15H30**

### Ateliers scolaires

- Origines
- Le chocolat traverse l'océan
- Développement de l'industrie chocolatière
- Types de chocolat : noir, au lait, blanc

- Fabrication
- Consommation
- Effets sur la santé
- Dégustation

**17H30**

**19H**

Tout public - même programme

## Vendredi 12 Octobre : Le nougat

**13H30**

**15H30**

### Ateliers scolaires

- Origines
- Nougat de Montélimar (appellation)
- Fabrication du nougat, ingrédients, amande, miel...
- Types de nougats : blanc, noir, au miel, au caramel et beurre salé, fruits à coque/secs...
- Traditions
- Dégustation
- Consommation
- Effets sur la santé
- Dégustation

**17H30**

**19H**

Tout public - même programme avec en plus, la fabrication du nougat de Montélimar

Maison de la Truffe et du Tricastin  
Rue de la république - 26130 Saint Paul Trois Châteaux

Tél : 04 75 96 61 29

Courriel : [contact@maisondelatruffe.com](mailto:contact@maisondelatruffe.com)

Site : [www.maisondelatruffe.com](http://www.maisondelatruffe.com)

# PROGRAMME DE LA SEMAINE DU GOÛT

Samedi 13 Octobre : Recette  
originale du Magret de Canard  
fourré au Foie Gras Frais



12H

Participation : 7,50€

A la veille des fêtes de fin d'année, nous vous proposons  
une recette originale de Magret de Canard fourré au Foie  
Gras Frais...  
Une merveille !

Dimanche 21 Octobre : Marché des producteurs, Place  
du Marché - Place de la Libération

10H  
-  
12H30

Dégustation de soupe au pistou !

