Dîner du 22 ème chapitre de la Confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers sur Serein

Le samedi 17 octobre 2015 dans les Celliers du Petit Pontigny à Chablis



CONFRERIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE DE NOYERS-SUR-SEREIN

Association loi 1901 - JO N°1799 du 07 / 06 / 2010.

La CONFRERIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE DE NOYERS-SUR-SEREIN a été crée le 24 avril 2010.

Un idée parrainée lors du marché du 1er novembre 2009, par le Ministre Henri de RAINCOURT, le Président du Conseil Régional François PATRIAT, et le Président du Conseil Général Jean-Marie ROLLAND.

Le but de cette confrérie est de promouvoir la Truffe de Bourgogne (Tuber Uncinatum) :

- * A travers l'organisation des marchés aux truffes de Noyers,
- * De développer la gastronomie autour du « diamant noir », en y associant les richesses patrimoniales, gastronomiques et œnologiques de Noyers.

Cette confrérie s'adresse aux trufficulteurs de toute la Bourgogne, aux gourmands, aux fins gourmets, aux restaurateurs qui travaillent la truffe, mais aussi aux viticulteurs du canton de Noyers, aux producteurs locaux, à tous ceux qui dans la région de Bourgogne et même au-delà veulent défendre ce produit d'exception qu'est la truffe de Bourgogne.

Par contre, une clause du règlement intérieur peut être dissuasive car :

« Nul ne pourra être Confrère de la confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers-sur-Serein s'il n' aime la joie, le plaisir, la bonne chère, la truffe et la ville de Noyers-sur-Serein et son canton ».

La confrérie va organiser les marchés aux truffes :

- * dimanche 1er novembre 2015 de 9 h à 14 h, début de la vente des truffes à 10 h 30.
- * dimanche 29 novembre 2015 de 9 h à 14 h, début de la vente des truffes à 10 h 30.
- * samedi 14 novembre 2015 Nuit de la truffe à partir de 18 h.

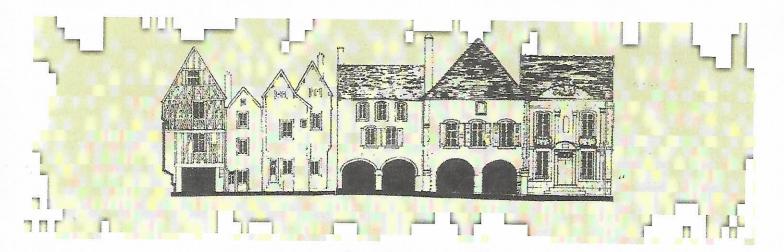
Nous serons de retour au Petit Pontigny le samedi 17 octobre prochain pour la soirée d'exception qui est toujours un grand évènement pour la confrérie.

Les auteurs de cette soirée :

les chefs Jean-Luc BARNABET, Michel VIGNAUD et Anthony SALLIEGE pour le repas qu'accompagneront les vins sélectionnés par la confrérie des CHEVALIERS DES 3 CEPS.

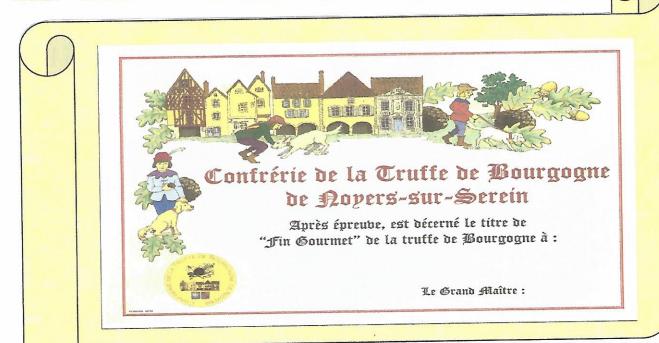
Notre truffière plantée en janvier dernier avec le concours des pépinières NAUDET, a été inaugurée sous un beau soleil le samedi 19 septembre. Une souscription pour le parrainage des plants sera lancée, n'hésitez pas à nous contacter, vous serez le bienvenu ; la confrérie se veut la plus ouverte possible pour promouvoir ce diamant noir, la TUBER UNCINATUM.

Nous vous remercions de votre soutien.



CONFRERIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE DE NOYERS-SUR-SEREIN

Association loi 1901 - JO N°1799 du 07 / 06 / 2010.



Marchés aux Truffes de Noyers : dimanche 1er novembre et dimanche 29 novembre 2015. Nuit de la truffe à partir de 18 h le samedi 14 novembre 2015.

BULLETIN D'ADHESION 2015

Raison sociale : Fonction : Adresse : Code postal : Code postal : Commune : Mail : Fax : Téléphone : Portable : Fax : Date : Signature : □ Particulier 10 € □ Professionnel 30 € □ Demande d'intronisation 50 € □ Association 20 € □ Bienfaiteur à partir de 50 €	NOM:	Préno	m:	
Code postal : Commune : Mail :	Raison sociale:	Fonct	tion:	
Mail :	Adresse:			
Téléphone : Portable : Fax : Date : Signature : □ Particulier 10 € □ Professionnel 30 € □ Demande d'intronisation 50 €	Code postal:	Commune :		
Date : Signature : □ Particulier 10 € □ Professionnel 30 € □ Demande d'intronisation 50 €	Mail:			
☐ Particulier 10 € ☐ Professionnel 30 € ☐ Demande d'intronisation 50 €	Téléphone:	Portable:	Fax:	
	Date:	Signature:		
☐ Association 20 € ☐ Bienfaiteur à partir de 50 €	Particulier 10€	☐ Professionnel 30 €	☐ Demande d'intronisation 50 €	
	☐ Association 20 €	☐ Bienfaiteur à partir de 50 €		

Règlement par chèque à l'ordre de la Confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers-sur-Serein 9 place de l'Hôtel de Ville (hall de la mairie) 89310 Noyers-sur-Serein Tél. 03 86 82 83 72 mail : confreriedelatruffe.noyers@gmail.com

MENU A LA GLOIRE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE DEPUIS 1995

« A LA TABLE DE Jean-Luc BARNABET » et avec les Chefs Michel VIGNAUD et Anthony SALIEGE de « L'HOSTELLERIE DES CLOS »



Amuse-bouche

Effilochée de lapin au foie gras, émulsion de topinambour à la Reine des forêts.

Œuf mi-cuit et quelques écrevisses en infusion de Tuber Uncinatum.

La caille en deux façons, et la fameuse purée de pommes de terre du chapitre.

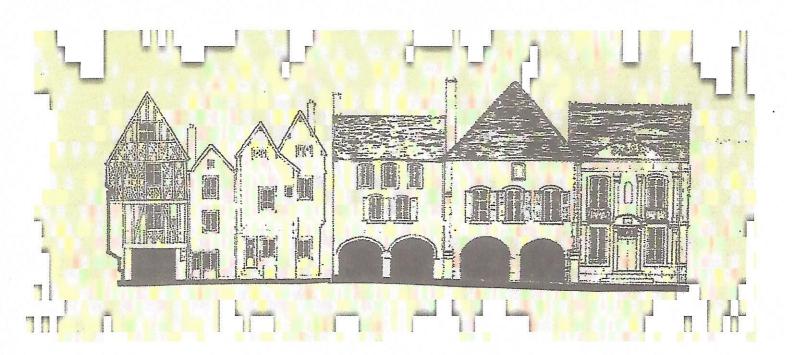
Chaource Truffissimo.

Cocon mangue et chocolat, infiniment Truffe.



Café.

Apéritif, vins blanc et rouge en sélection avec « LA CONFRERIE DES CHEVALIERS DES TROIS CEPS » Vignoble du grand Auxerrois.





LES HAUTS DIGNITAIRES & LE CHEF Jean-Luc BARNABET

ont le plaisir de vous convier au

22 ème CHAPITRE DE LA CONFRERIE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE DE NOYERS S/SEREIN

LE SAMEDI 17 OCTOBRE 2015 à 19 H 30 Salle du PETIT PONTIGNY Rue de Chichée à CHABLIS 89800.

Intronisations au cours du repas

BULLETIN D' INSCRIPTION AU REPAS / Clôture des inscriptions le mardi 13 octobre 2015.				
NOM / Prénom :				
ADRESSE:				
COURRIEL / TEL.:				
Souhaite réserver :				
NOMS et PRENOMS DE VOS INVITES (en majuscule):				
(indiquez nous vos souhaits de compagnons de table)				

accompagné du CURRICULUM VITAE et / ou du BULLETIN D'ADHESION Autant de bulletins d'intronisation que de personnes intronisées.

(tél: 03 86 82 83 72 ou le syndicat d'initiative au 03 86 82 66 06).

Tous les bulletins d'inscriptions et autres documents sont à adresser à J-L. BARNABET CONSEILS 7 chemin de la Mothe 89240 CHEVANNES / Tél. 06 85 95 65 19 / 03 86 41 23 32.

Même si vous n'êtes pas au dîner, vous pouvez nous communiquer votre mail que l'on puisse vous informer de nos prochains évènements. / jlbarnabet@wanadoo.fr

Curriculum vitae à compléter pour chaque intronisation

Intronisation du :	
Etat civil:	
Expériences professionnelles :	
Expériences associatives :	
Expérience autour de la Truffe de Bourgogne :	
Expérience à et autour de Noyers:	
Goûts gastronomiques:	
Goûts œnologiques:	
Goûts littéraires :	
Sports préférés :	
Passions:	
Une anecdote qui fait encore rire autour de vous :	
Autres:	
N° de téléphone d'un ami qui vous connaît bien :	

Marchés aux Truffes de Noyers

Truffes - Vins - Produits d'exception

dimanche 1er novembre

Début de la vente de truffes au son de la clarine à 10h30 Défilé des confréries Produits du terroir et artisanat d'art (de 9 h à 14 h)

Intronisations Omelette aux truffes

dimanche 29 novembre

Début de la vente de truffes au son de la clarine à 10h30

Intronisations Produits du terroir et artisanat d'art (de 9 h à 14 h)

Omelette aux truffes

samedi 14 novembre Nuit de la truffe à partir de 18 h

salle polyvalente Repas autour d'une brouillade géante Vente de truffes - Musique Produits du Terroir

Vezelay: 8 novembre, 10 h salle Gothique Avallon: 21 novembre, 10 h salle St Pierre Clamecy : 13 décembre, 10 h marché couvert Nevers: 17 octobre, 10 h Place Carnot Marchés du Syndicat des Producteurs de Truffes de Bourgogne

Noyers: Office de Tourisme: 03.86.82.66.06

Facebook: - confrérie de la truffe de Bourgogne de Noyers

marchés aux truffes de Noye

Manifestations organisées par la confrérie de la Truffe de Bourgogne de Noyers et soutenues par la commune de Noyers - la Communauté de Communes du Serein







de Bourgogne Osez la Truffe

papilles à Noyers/Serein Venez faire frétiller vos



Marchés aux Truffes

Noyers - Dimanche 1er Novembre Noyers - Dimanche 29 Novembre Nuit de la Truffe

Noyers - Samedi 14 Novembre



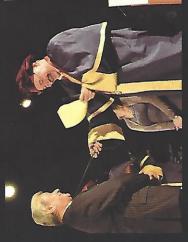






Gage de qualité

Les marchés aux Truffes de Noyers sont organisés par la confrérie de A chacun des marchés, les truffes «canifées». Chaque truffe sera soumise à un contrôle obligatoire la Truffe de Bourgogne de Noyers. orésentées devront être lavées, brossées, essuyées et fraîchement oar les commissaires du marché, avant la mise en vente.





Omelette aux truffes

Purée aux truffes

6 oeufs Faire une julienne de truffes et la 10 g par personne

crème fraîche et mettre le tout mélanger avec du beurre ou de la

dans un récipient fermé au réfrigé-

ateur pendant 48h.

2 ou 3 truffes fraîches moyennes beurre

se

placer au réfrigérateur les oeufs (non cassés) en compagnie des truffes Préparer une purée de pommes de La veille ou même 2 ou 3 jours avant, dans une boite hermétique.

terre. Y ajouter la préparation à la truffe et bien mélanger.

Remettre le tout dans un plat au our pendant 10 minutes et servir.

Le moment venu, casser les oeufs, les oattre, ajouter une pincée de sel.

Laver et brosser soigneusement les Chauffer une grosse noix de beurre truffes, puis les sécher et les débiter en ulienne grossière sans les éplucher. dans une poêle et verser les oeufs, cuire l'omelette.

/3 de pommes de terre et 2/3 de

Les truffes ne seront versées dans la poêle que dans les 20 dernières secondes de la cuisson de l'omelette.







