



le 1^{er} février 2018

Comme annoncé dans notre programme d'activités, nous organisons, le **samedi 17 février prochain** à la **salles fêtes de Savignac les Eglises**, une journée consacrée à la cuisine de la truffe sous forme de bouchées Périgourdines (tapas espagnoles). Elle se déroulera sur les bases suivantes :

Après-midi (inscriptions gratuites et obligatoires)

15h00 - 18h00 : Atelier Cuisine

Présentations et démonstrations par des adhérents du groupement maîtrisant bien les recettes, de mets à la truffe sous forme de petites bouchées Périgourdines (type Tapas Espagnoles)

Soirée (inscriptions obligatoires : 15,00 € / personne)

18h30 - 19h00 : Apéritif d'accueil et ses toasts beurrés

19h00 - 19h45 : Conférence : « Ce que ressentent les arbres »

Ce thème devrait sans aucun doute interpeller bon nombre de trufficulteurs qui s'interrogent sur l'irrationalité des comportements des végétaux présents dans leurs plantations.

Bruno MOULIA Directeur de recherche à l'INRA de Clermont Ferrand assurera la présentation de cette conférence.

20h00 - 22h00 : Petit buffet dînatoire truffé

Présentation des recettes – Dégustation des mets et vins en accord.
Interventions et commentaires de l'œnologue Marc Blanc sur l'ensemble des vins de Bergerac présentés. Remise d'un livret de recettes aux participants.

BULLETIN – REPONSE

à retourner à : **Bernard BIDON** - Foncouvert 24420 SAVIGNAC LES EGLISES Tél. : 05 53 05 01 54
avant le **15 février 2018**

selon vos envies et possibilités, vous pouvez assister à tout ou partie de la journée

- Mme, M., Nom-Prénom Tél. :
- Assistera gratuitement à l'après-midi : **Atelier cuisine**
Nombre de personnes :
 - Assistera à la soirée : **Apéritif - Conférence - Buffet dînatoire**
Nombre de personnes : x 15,00 € = €
Chèque à établir à l'ordre de : Groupement des Trufficulteurs Saint Pantaly