

Lot : à Saint-Laurent-les-Tours, les escapades gourmandes dans les truffières enchantent le public



Gastronomie et terroir, Saint-Laurent-les-Tours, Lot

Publié le 28/07/2021 à 06:50

Ce vendredi 23 juillet, de 19 heures à 23 heures, le site de Labrunie Haute, à Saint-Laurent-les-Tours, a vécu un moment privilégié comme tous les mercredis, jeudis et vendredis soirs, ou sur rendez-vous, et ceci jusqu'au 15 septembre.

Sous l'appellation escapade gourmande dans les truffières, Patric Boris et son papa Raymond proposent cette animation, sur un site remarquable constitué de vieilles terrasses truffières accessibles par un sentier dénommé le Sentier du diamant noir.

Il conte l'histoire de la truffe et des hommes

Là, sur les terres familiales, Raymond Boris, président d'honneur des trufficulteurs lotois, conte aux visiteurs l'histoire de la truffe et des hommes, de la préhistoire à nos jours, sur le pays de Saint-Céré. Un récit mené devant un panel de panneaux très imagés et une exposition photos remarquable, agrémenté de moments de poésie.

Cavage et dégustations

Puis c'est le moment tant attendu du cavage aux pieds des vieux chênes, en compagnie de la chienne spécialement élevée, opération toujours très spectaculaire et appréciée des visiteurs. Vient ensuite un autre temps fort, l'apéritif ou le rafraîchissement au choix agrémentés de toasts truffés.

Le dernier volet de la soirée permet de rejoindre la vieille cabane du XIIIe siècle, pour déguster un repas à base des produits du terroir, autour de grillades au sarment de vigne et de genévrier. Cette soirée sous les étoiles s'achevant sur le magnifique spectacle de la tombée de la nuit sur les tours de Saint-Laurent illuminées.

« Un moment merveilleux »

Thierry et Catherine, venus de Pornic en vacance à Saint-Céré, disent : « Ce fut un moment merveilleux et tellement inattendu. Nous avons beaucoup aimé cet accueil chaleureux, la patience et la gentillesse des accueillants. C'est sûr que nous conseillons cette belle soirée très instructive et si inhabituelle ».

Sur le site même de la prestation, Patric propose à la vente truffes, champignons, fruits et légumes cultivés en biodynamie sur ses terres, avec plus de 100 variétés de tomates anciennes, huile de noix plusieurs fois médaillée d'or. Il est également présent au Régal et Capitole fermier de Toulouse.

Contact : 06 84 54 33 65 ou 06 37 96 28 54.



Correspondant

VOIR LES COMMENTAIRES

L'Amour est dans le pré : leur histoire a tourné au drame

Trendscatchers | Sponsorisé

Pour votre T-Roc, profitez d'une reprise + jusqu'à 2500€

Volkswagen - Offre du Moment | Sponsorisé

Ce Mardi découvrez le nouveau rituel beauté naturel de Marionnaud

Cultivez votre naturel | Composée de plus de 90% d'ingrédients d'origine naturelle

Marionnaud | Sponsorisé