



TRÉSORS DES SAVEURS DE L'AUDE

TRUFFES ET FOIE GRAS

Composition

- Choix de livres
- 14 panneaux 60 x 80 cm

Présentation

L'exposition présente deux produits audois particulièrement savoureux : la truffe et le foie gras. La truffe récoltée dans l'Aude est la truffe noire, dite *truffe du Périgord*, considérée comme le caviar de l'Aude. Sa production est en pleine évolution. L'exposition vous raconte l'art de la récolte et l'exploitation du diamant noir.

La production audoise de canards gras est artisanale et traditionnelle. Vous découvrirez comment s'élabore le foie gras, de l'élevage du canard à l'élaboration du produit fini.

Exposition réalisée par la BDA.

Suggestions

- Accompagner l'exposition de matériel de gavage, terrines, balances de pesée de la truffe...
- Rencontre avec un trufficulteur ou un éleveur de canards gras

- Rencontre culinaire et conférence
- Lectures de textes

Contacts

- www.lefoiegras.fr/
site officiel des professionnels du foie gras
- www.barriere-truffles.com/
- Association Ampélofolies du Cabardès
Mairie de Moussoulens
Tél. 04 68 24 92 46
- Association des trufficulteurs audois
Tél. 04 68 11 79 79
- Philippe Barrière
Tél. 08 70 53 88 36
- Chambre d'agriculture de l'Aude
Tél. 04 68 11 79 79
- «Cépages d'encre» : lectures
Tél. 04 68 91 17 70
- Mireille Braç : conférence et ateliers de cuisine languedocienne
Tél. 04 68 31 37 88