

Ainsi, vous découvrirez dans cette visite les diverses essences d'arbres pouvant recevoir la truffe; de même, vous apprendrez quelles sont les différentes variétés de truffes qui se récoltent en France.

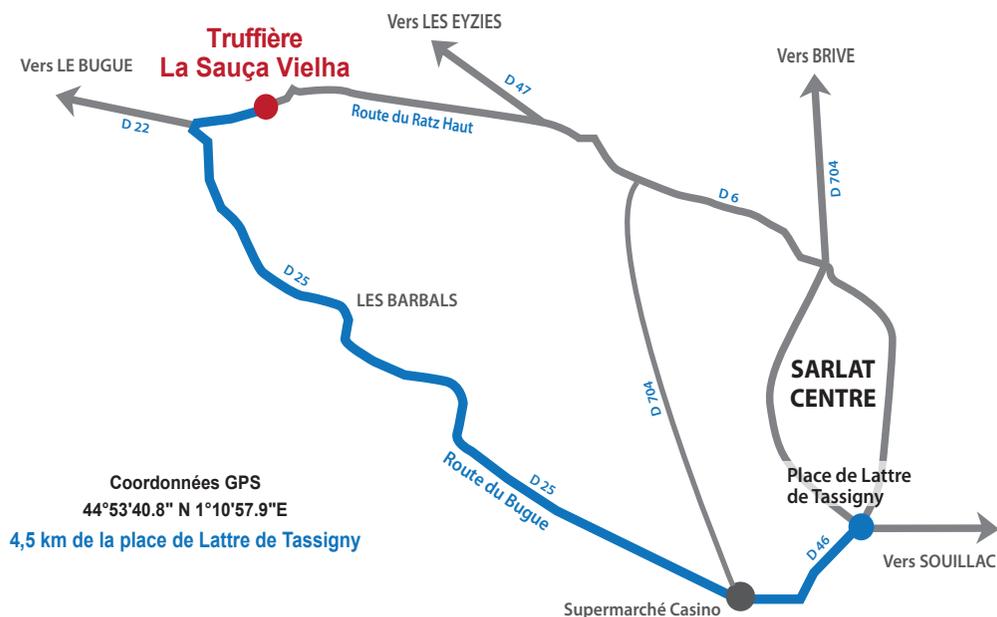
Notre domaine truffier s'étend sur 2 hectares au milieu de la campagne Sarladaise, avec vue imprenable sur une nature de notoriété mondiale, à 3 mn du centre ville. Pour les groupes, le site est accessible aux bus.

Durant 1 h 30, nous faisons partager notre amour du métier. Des démonstrations de cavage sont faites devant vous, et la visite se termine par une dégustation de nos produits, autour d'un verre, dans un cadre bucolique (*sous couvert de vos réservations et de la météo*).



Avec nous, vous toucherez, sentirez et dégusterez des mets haut de gamme. Vous apprendrez à déjouer les pièges de vendeurs malhonnêtes, et nous vous donnerons tous les conseils de cuisine pour vous régaler.

Car notre jolie boutique, installée sur le site, propose des truffes fraîches (*Melanosporum* ou *Estivum* - la truffe d'été -, selon les saisons) avec lesquelles vous pourrez repartir, autant que des produits dérivés (huiles, carpaccios, crèmes, sels), etc...



A noter : nous vendons nos truffes fraîches Melanosporum par correspondance de Décembre à Février. Soumis à dessiccation, la truffe peut perdre 1 à 2 grs entre sa récolte et sa réception dans votre boîte aux lettres !

TRUFFIÈRE

La Sauça Vielha

Dégustation Vente des produits
"Les Délices Forestiers"



BP 35 - 24200 Sarlat La Canéda
Tél. 06 07 75 67 75

Courriel : lasaucavielha@gmail.com

Passez vos commandes en ligne sur : www.lasaucavielha.fr

Visite de notre truffière sur réservation

La visite de la truffière "La Sauça Vielha",

C'est avant tout une approche d'un des biens ancestraux les plus précieux du Périgord noir. La Truffe Noire. Champignons énigmatiques et Ô combien convoités, Les fameuses "Tuber Melanosporum" (truffe d'hiver), et "Tuber Aestivum", (truffe d'été), dévoilent leurs mystères et révèlent la richesse de la nature, au travers d'un rendez-vous complice avec nos visiteurs, qui allie découverte du terroir et leçon de trufficulture.



De père en fils, nous nous sommes transmis l'expérience et les secrets propices à faire jaillir du sol un or noir peu ordinaire !

Car si la notoriété de la gastronomie Sarladaise dépasse les frontières, et si autant de restaurateurs choisissent nos produits, c'est grâce à cette compétence ancestrale qui fait notre réputation.

Notre démonstration de "cavage"

(en Occitan : creuser, caver, faire un trou au bon endroit) vous convaincra sur le véritable savoir-faire du trufficulteur et de son chien.



Car il ne suffit pas de se pencher au pied des arbres pour récolter le diamant noir du Périgord !



Olympe, notre chienne truffière, veille fièrement sur nos chênes truffiers qui s'enracinent sur un sol propice.

L'arbre et le champignon forment une alliance magique autant qu'indispensable, et c'est la complicité de l'homme et de l'animal qui définit la réussite de la récolte. Le caveur (appelé "rabassier" dans le sud de la France), dépend autant des éléments climatiques et organiques que du talent de son chien...

C'est une véritable complicité, une complémentarité entre l'homme et l'animal. Le cueilleur se transforme en « chasseur » de truffes.

L'approche technique du métier de trufficulteur est ici définie de façon ludique, car même si tout métier comprend des procédés complexes, nous vulgarisons et adaptons notre exposition, en n'oubliant pas que nos visiteurs sont avant tout des vacanciers.

