



10 chefs étoilés inaugurent l'Institut de la Truffe Plantin

En plein coeur de l'hiver provençal, à Puyméras (84) l'entreprise Plantin, leader de la truffe fraîche sur le marché national, vient d'inaugurer son nouvel Institut de la Truffe avec dix chefs étoilés du guide Michelin à l'international

Les 10 chefs :

- **Michael MICHAELIDIS** - LE CHÂTEAU JOËL ROBUCHON - Tokyo, Japon - 3 étoiles Michelin
- **Pierre BURGADE** - Executive Chef du Raffles Singapore (Restaurant

Alain Ducasse, Anne Sophie Pic)

- **Jason TAN** - CORNER HOUSE - Singapore - 1 étoile Michelin
- **Julien TONGOURIAN** - ROBUCHON AU DOME - Macau, Chine - 3 étoiles Michelin
- **Adriano CATTANEO** - L'ATELIER JOËL ROBUCHON - Hong Kong, Chine - 3 étoiles Michelin
- **Guillaume GALLIOT** - CAPRICE - Hong Kong, Chine - 3 étoiles Michelin
- **Olivier ELZER** - L'ENVOL - Hong Kong, Chine - 1 étoile Michelin
- **Flora MIKULA** - AUBERGE FLORA - Paris
- **Siv KANTHAN** - Directeur Food & Beverage Grand Prix Singapore
- **Xavier BOYER** - GADDI'S AU PENINSULA - Hong Kong, Chine - 1 étoile Michelin



10 chefs étoilés inaugurent l'Institut de la Truffe Plantin

Venus tout spécialement de Chine, de Paris ou de Tokyo, ces toques étoilées, dont l'exigence en matière de sourcing est hissée au plus haut niveau ont répondu favorablement à l'invitation de **PLANTIN** à découvrir le savoir-faire de cette entreprise qui oeuvre depuis 90 ans à sublimer le diamant noir.

En effet, depuis 1930, au cœur d'une des grandes régions truffières, PLANTIN n'a d'autre ambition que de sublimer cet art de la truffe, dans le respect de ces plus nobles traditions gastronomiques et recherche sans relâche les plus belles variétés de champignons et de truffes, dont la fabuleuse *Tuber melanosporum*.

Seules les plus belles truffières sont sélectionnées, exploitées par des passionnés, dont le quotidien de producteur est rythmé par la plantation des meilleurs arbustes mycorhizés, la parfaite irrigation des parcelles, l'entretien soigneux des arbres, le cavage ancestral des truffes.

Visite des ateliers PLANTIN

Ainsi, cette «brigade internationale étoilée» a pu visiter les ateliers PLANTIN, et apprécier le travail d'orfèvres des maîtres opérateurs : brossage délicat et tri manuel minutieux selon la taille, la silhouette, la note olfactive. Ils ont pu ensuite tester et savourer la toute nouvelle gamme de produits PLANTIN en vente dans la **Boutique/Institut de Puyméras**.

PLANTIN joue la carte de la nouveauté. Son laboratoire de Recherche et Développement et l'extension de ses ateliers a permis à la marque de commercialiser près d'une trentaine de nouveaux produits destinés au grand public, rien qu'au premier semestre 2019.

En 2018 a vu le jour **l'atelier «Délices et condiments» de PLANTIN**, au sein duquel est fabriquée chaque jour une gamme de savoureux tartinables, huiles, sels, moutardes et autres douceurs à la truffe, sucrées ou salées. Des produits accompagnant à la perfection tous les repas et préparations gastronomiques.

Sans oublier, pour les cadeaux de prestige, les écrins signés PLANTIN, qui magnifient le meilleur de ces quatre gammes. Soit 17 coffrets répartis en 3 sous-gammes : Les Assaisonnements, Les Solos et Les Gastronomiques.

La Boutique de la Fabrique et l'Institut de la Truffe

Ancienne route de Nyons

84110 Puyméras, France

Tél : +33 (0)4 90 46 70 80

truffe-plantin.com