

LE PROGRAMME

SAMEDI 17 JANVIER

En centre-ville

- 8h30 Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
- 9h à 17h Marché aux Truffes (marché primé de 9h à 12h) - Place Boissarie
Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe - 1 rue Fénelon
Concours de pesée de truffe - 1 rue Fénelon
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés - Place de la Liberté
- 10h30 Visite guidée de la ville «Patrimoine et Gastronomie» - Départ de l'Office de tourisme
Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
- 11h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac Duras - Ancien Évêché
- 11h30 à 14h30 **Dégustation de croustous truffe et foie gras** - Place de la Liberté
- 12h Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac Duras - Ancien Évêché
- 14h30 Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
Conférence sur l'histoire de la Truffe noire du Périgord - Ancien Évêché
- 15h Street-food : démonstration de cuisine en plein-air - Place de la Liberté
- 15h30 Visite guidée de la ville «Patrimoine et Gastronomie» - Départ de l'Office de tourisme
Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
- 16h Street-food : démonstration de cuisine en plein-air - Place de la Liberté
Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
- 16h30 Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker

Au Centre Culturel

- 19h30 **Dîner Prestige avec 3 chefs étoilés** - Réservation obligatoire - 99€
 - **Vincent Arnould - Le Vieux Logis*** à Trémolat
 - **Pascal Lombard - Le 1862*** - Hôtel Les Glycines aux Eyzies de Tayac
 - **Nick Honeyman - Le Petit Léon*** à Saint-Léon-sur-Vézère

DIMANCHE 18 JANVIER

En centre-ville

- 8h30 Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
- 9h à 17h Marché aux Truffes (marché primé de 9h à 12h) - Place Boissarie
Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe - 1 rue Fénelon
- 9h à 18h Vente de produits à base de truffe et produits dérivés - Place de la Liberté
- 10h30 Visite guidée de la ville «Patrimoine et Gastronomie» - Départ de l'Office de tourisme
Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
- 11h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac Duras - Ancien Évêché
- 11h30 à 14h30 **Dégustation de croustous truffe et foie gras** - Place de la Liberté
- 12h Stage d'œnologie : accord mets et vins de Bergerac Duras - Ancien Évêché
- 14h30 Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker
- 14h30 à 17h30 **Démonstrations de cuisine** - Ancien Évêché
- 15h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
- 15h30 Visite guidée de la ville «Patrimoine et Gastronomie» - Départ de l'Office de tourisme
Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Place du Peyrou
- 16h Stage de cuisine avec un chef sarladais - Section hôtelière lycées Joséphine Baker

Inscription stage d'œnologie (18€) : 05.53.31.45.45 ou sarlat-tourisme.com
Inscription stage de cuisine (20€) : 05.53.31.45.45 ou sarlat-tourisme.com
Dîner prestige (99€) : 05.53.31.45.45 ou sarlat-tourisme.com
Visite guidée (8€) : 05.53.31.45.45 ou sarlat-tourisme.com