

*Famille G. Vigouroux - Vigneron*

# Toques & Truffes



📍 *Cahors - Occitanie*

**FESTIVAL**

VIN & GASTRONOMIE

DU 10 JANVIER

AU 03 MARS

2026

*Château  
de  
Haute Serre*



*Château de Mercuès*

## L'ART DE VIVRE MALBEC AU PAYS DE LA TRUFFE



*Christine Vigouroux, trufficultrice  
et son chien, Ulysse.*

Toques & Truffes est un festival annuel de vin et de gastronomie dédié au diamant du Quercy : la truffe noire. Une exploration de la beauté de ce mets local, éphémère et précieux en accord avec les grands Malbecs de la Famille Vigouroux.

Toques & Truffes est une effervescence gourmande et précieuse portée depuis 12 ans par Christine Vigouroux qui œuvre avec passion à la mise en valeur du patrimoine naturel et gastronomique local.

Plus d'un mois d'expériences épicuriennes et immersives variées autour de la Tuber Melanosporum (célèbre truffe noire de Lalbenque) seront proposées cette année du **samedi 10 janvier au mardi 03 mars 2026**.

Pour faire vivre cet événement, deux lieux emblématiques de l'Art de vivre Malbec chers à la Famille Vigouroux : Le **Château de Haute-Serre**, dont la Table vigneronne est sélection guide Michelin et le **Château de Mercuès**, Relais & Châteaux, hôtel 4 étoiles et table gastronomique sélection guide Michelin.



# Château de Haute-Serre



MICHELIN  
2025



# Château de Mercuès



MICHELIN  
2025





# TRUFFE TUBER MELANO SPORUM

*Qu'est-ce que c'est ?*

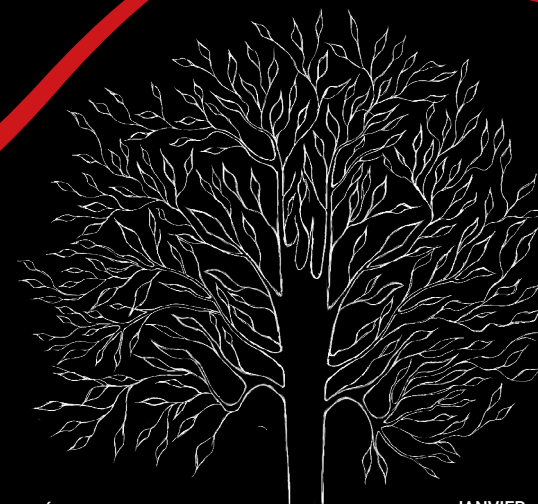


## UN TRÉSOR EN OCCITANIE

La truffe noire de Lalbenque, *Tuber melanosporum*, est un champignon précieux qui se développe avec symbiose aux racines d'arbres truffiers : chênes pubescents, chênes verts ou noisetiers.

Ce champignon est caractérisé par son mycélium, une structure filamenteuse souterraine qui tire profit des ressources des arbres. La truffe s'épanouit dans les sols calcaires de la région de Cahors, où le climat tempéré est propice à sa croissance et celle des vignes. Elle commence à se former sous terre dès le mois de mai et atteint sa maturité optimale en décembre.

C'est au début de l'année suivante que les récoltes commencent. Le cavage, la méthode de récolte, utilise des cochons ou des chiens entraînés pour trouver ces trésors grâce à leur flair. Tous les mardis midis d'hiver, c'est dans le village de Lalbenque, capitale régionale de la truffe, que le marché de gros a lieu contribuant ainsi à la mise en lumière des plus belles pépites du terroir. La truffe se marie naturellement avec les œufs, le foie gras, les pâtés, les volailles, les pâtes... et s'accorde aisément aux arômes du Malbec. Grâce à son parfum et son goût unique elle demeure l'un des fleurons de la gastronomie lotoise et occitane.



### DÉCEMBRE

Les truffes sont mûres.

### JANVIER

Les truffes sont récoltées.

### NOVEMBRE

Les truffes mûrissent.

### OCTOBRE

Les truffes évoluent lentement.

### SEPTEMBRE

Les truffes grossissent.

### AOÛT

Les truffes grossissent rapidement.

### JUILLET

Les truffettes grossissent peu.

### JUIN

Les truffettes sont formées.

### FÉVRIER

Les spores ensemencent le milieu.

### MARS

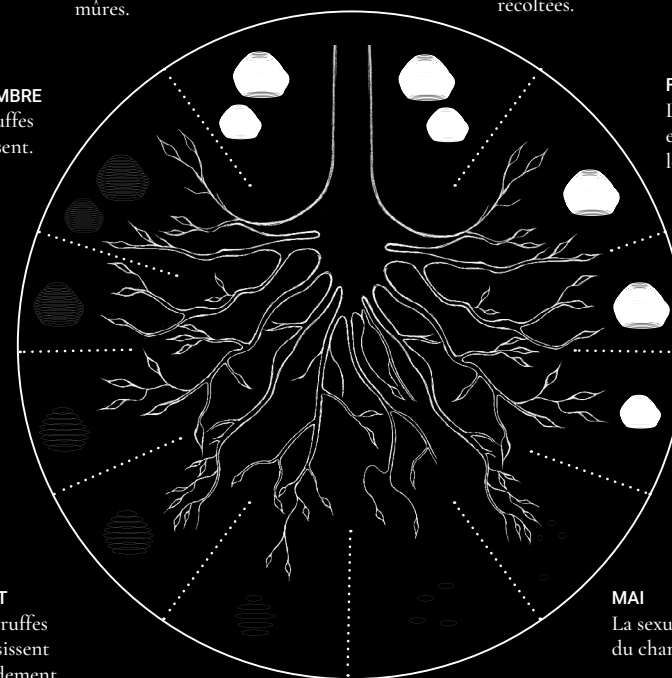
Les spores germent et induisent des mycorhizes.

### AVRIL

Le mycélium colonise le sol et induit des mycorhizes.

### MAI

La sexualité du champignon a lieu.



*Cycle saisonnier de la truffe noire*



# MENUS 100% TRUFFE

📍 Château de Haute-Serre

## Menu Toques & Truffles

À la Table vigneronne, le Chef Yan Boël interprète la truffe avec créativité et authenticité avec un menu entièrement dédié à ce trésor du Quercy. Une cuisine bistronomique où terroir, saisonnalité et plaisirs de la table se rencontrent dans un esprit de convivialité et de partage.



### DATES

Du 10/01 au 03/03  
(fermé les dimanches soirs)  
Déjeuners et dîners du jeudi soir au mardi midi

### TARIFS\*

3 temps : 99 €/pers  
4 temps : 110 €/pers  
\*Hors boissons

[CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER](#)



📍 Château de Mercuès

## Menu Melano

À la Table de Mercuès, le Chef Clément Costes sublime la truffe noire à travers un menu d'exception, alliant finesse, équilibre et émotions gourmandes. Produits locaux, sauces travaillées et accords subtils composent une cuisine sincère et inspirée des saveurs du Sud-Ouest, reflet du savoir-faire du Château de Mercuès.



### DATES

Du 23/01 au 23/02 (hors 13-14-15/02)  
Dîners du vendredi au lundi  
et déjeuner le dimanche

### TARIFS\*\*

4 temps : 165 €/pers  
6 temps : 210 €/pers  
\*\*Hors boissons

[CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER](#)



# LA TABLE DU CHEF

📍 Château de Mercuès

## *La Table du Chef - Melano*

Clément Costes, Chef du restaurant gastronomique du Château de Mercuès, propose une expérience privilégiée en plein cœur de sa cuisine aux allures de dîner-spectacle. Une table exclusive de cinq couverts et un menu dégustation composé sur-mesure autour de la truffe pour une immersion culinaire des plus raffinées.



### DATES

Du 23/01 au 23/02 inclus  
Dîners les vendredis, samedis,  
dimanches, lundis et déjeuners les dimanches

### TARIF\*

6 temps : 250€/pers  
5 couverts maximum  
\*Hors boissons

CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER



# TRUFFE MON AMOUR

📍 Château de Mercuès

## *Menu Saint-Valentin*

À l'occasion du week-end de la Saint-Valentin, la truffe noire se dévoile dans toute sa splendeur pour célébrer l'Amour. En 4 ou 6 temps, le Chef Clément Costes sublimerait ce joyau du terroir lotois à travers des créations dédiées, pensées pour éveiller les sens.



### DATES

13/14/15 février  
Déjeuner le dimanche  
et dîners du vendredi, samedi, dimanche

### TARIFS\*\*

4 temps : 175€/pers  
6 temps : 220€/pers  
\*Hors boissons

CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER





# ATELIER CULINAIRE

📍 Château de Haute-Serre

## *Atelier culinaire*

En immersion dans les cuisines de la Table vigneronne, aux côtés du Chef cuisinier et du Chef pâtissier, apprenez à maîtriser la palette aromatique de la truffe pour pouvoir la cuisiner. Des moments de partage et de découverte, alliant ateliers ludiques, visite et dégustation de trois vins, avant une clôture gourmande autour de plats truffés sublimés par les grands Malbecs de la Famille Vigouroux.



### DATE

Samedi 07/02  
1/2 journée - de 8h15 à 14h30

### TARIF

190 €/pers

CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER



# ATELIER & TRUFFE MALBEC

📍 Château de Haute-Serre

## *Atelier truffe & malbec*

Initiez-vous à la dégustation du vin au travers d'une mise en lumière de l'accord unique et précieux : Truffe et Malbec.

Une dégustation croisée, ludique, sensorielle et gourmande pour connaisseurs et novices. Des moments d'échange et de partage privilégiés pour explorer la pleine palette gustative d'un accord inspiré par le terroir.



### DATES

Les lundis à 11h00 et 17h30  
Les vendredis à 11h00 et 17h30

### TARIF

55 €/pers

CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER



# VEILLÉE VIGNERONNE

*Toques & Truffles*



📍 Château de Haute-Serre

## *Veillée Vigneronne*

Une soirée conviviale à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierres blondes du Château de Haute-Serre. Un concert live, des vins à déguster, des tapas, des mets truffés et non truffés à partager ! Dès 19h30, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis.



**SUNNY RUST**  
BLUES & FOLK

### DATE

Jeudi 22 janvier  
À partir de 19h30

### TARIFS\*

Tarifs variables selon la carte  
\*Mets et tapas à partir de 5€

**CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER**



# Petit DÉJEUNER DU TRUFFICULTEUR

📍 Château de Mercuès

## *Petit déjeuner du trufficulteur*

Savourez un petit déjeuner classique en buffet agrémenté de six plats truffés, sucrés et salés, pour un moment gourmand, réconfortant et épicurien. Des saveurs matinales revisitées avec élégance... Laissez-vous tenter pour éveiller vos sens.



### DATES

Du 23/01 au 24/02  
Les samedis, dimanches, lundis, mardis  
Disponible entre 8h30 et 10h30

### TARIF

55 €/pers

**CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER**





# AGENDA

## Expériences ET Immersions

### Semaine 1

**Samedi 10 janvier :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 11 janvier :**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 2

**Lundi 12 janvier :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 13 janvier :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 15 janvier :**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 16 janvier :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 17 janvier :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 18 janvier :**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 3

**Lundi 19 janvier :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 20 janvier :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*  
Animation sur le marché de  
Lalbenque (Château de Haute-Serre)

**Jeudi 22 janvier :**  
Veillée Vigneronne

Menu Toques & Truffes

**Vendredi 23 janvier :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 24 janvier :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 25 janvier :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano

### Semaine 4

**Lundi 26 janvier :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 27 janvier :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 29 janvier :**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 30 janvier :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 31 janvier :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 01 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano

### Semaine 5

**Lundi 02 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 03 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 05 février :**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 06 février :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 07 février :**  
Atelier Culinair

Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 08 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano

### Semaine 6

**Lundi 09 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 10 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 12 février :**  
Menu Toques & Truffes

### Saint-Valentin

Dîners du 13/14/15 février  
et déjeuner du 15 février  
Menu Melano St Valentin

Château de Mercuès

**Vendredi 13 février :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Truffe mon Amour  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 14 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*  
Menu Truffe mon amour

**Dimanche 15 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Truffe mon amour  
La Table du Chef Melano

### Semaine 7

**Lundi 16 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 17 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 19 février :**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 20 février :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 21 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 22 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Menu Melano  
La Table du Chef Melano

### Semaine 8

**Lundi 23 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 24 février :**  
Petit déjeuner du trufficulteur  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Jeudi 26 février :**  
Menu Toques & Truffes

**Vendredi 27 février :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Samedi 28 février :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*

**Dimanche 1er mars :**  
Menu Toques & Truffes

### Semaine 9

**Lundi 02 mars :**  
Atelier Truffe & Malbec  
Menu Toques & Truffes  
Tuber Tuber *Immersion*

**Mardi 03 mars :**  
Menu Toques & Truffes  
Cavadou *Immersion*



# TUBER TUBER

## 📍 Château de Haute-Serre

Immersion dans l'univers de la truffe et du Malbec au travers d'une dégustation croisée, où vous pourrez explorer les arômes subtils de ces deux trésors du terroir lotois. Un moment de partage unique pour découvrir l'harmonie parfaite entre la truffe et les grands Malbecs du domaine. Ludiques, ces ateliers invitent à un éveil sensoriel unique et surprenant.

Prolongez l'expérience avec un menu bistrannique 100% truffé accordé aux vins d'exception du Château. Dans un décor convivial et chaleureux, dans l'ancien chai de vieillissement, près de la cheminée, profitez d'un instant gourmand et mémorable.

## DÉTAIL IMMERSION

- Visite du domaine.
- Une dégustation croisée Truffe & Malbec de 1 heure (4 vins/ 4 mets truffés).
- Un menu Toques & Truffes en 3 temps à la Table vigneronne avec accord mets & vins (2 verres).

### DATES

Les lundis et vendredis à 11h00 et 17h30

### TARIF

160 €/pers



**CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER**





# CAVADOU & MARDI & SAMEDI

📍 Château de Haute-Serre

&

📍 Lalbenque, marché aux truffes

## *La truffe : de la terre à l'assiette !*

Une journée pour comprendre ce mets d'exception et découvrir ses secrets. Dégustez le Menu Toques & Truffes de la Table vigneronne de Haute-Serre en 3 ou 4 temps et, prolongez l'immersion en participant à une expérience rare : le «cavage». Dans la truffière du Château de Haute-Serre, assistez à une démonstration de cavage complice entre Christine Vigouroux, trufficultrice, et son chien au flair aiguisé, *Ulysse*. Prolongez l'expérience par une visite du domaine de Haute-Serre et de son chai et une découverte de ses grands Malbecs.

## DÉTAIL IMMERSION

- Visite du domaine et dégustation de Malbecs.
- Menu Toques & Truffes (3 temps le mardi ou 4 temps le samedi) avec accords mets & vins (3 verres).
- Visite guidée du marché de Lalbenque (mardi uniquement).
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien Ulysse.
- Goûter du vigneron.

### Mardi uniquement

Après le déjeuner à la Table vigneronne, découvrez l'esprit du marché aux truffes de Lalbenque. Accompagnés et guidés par Christine Vigouroux, assistez au folklore de la vente au panier dans les rues du village.

### DATES

Tous les mardis et samedis sur réservation à partir de 11h00

### TARIF

190 €/pers



*Marché aux truffes - Lalbenque*

CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER








*Séance de cavage en compagnie du chien truffier,  
Ulysse, dans les truffières du Château...*



# Séjour MELANO

 Château de Mercuès

**Durée du séjour : un jour, une nuit**



## DATES

Du 23/01 au 24/02  
Les vendredis, samedis, dimanches, et lundis

## UN SÉJOUR INOUBLIABLE AUTOUR DE LA TRUFFE.

*Au cœur de l'Art de vivre Malbec  
du Château de Mercuès*

- Visite et dégustation de 3 vins dans le chai architectural.
- Menu Melano en 6 temps au restaurant gastronomique avec accord mets et vins et boissons sans alcool.
- Nuitée dans un château du XIII<sup>ème</sup> siècle (catégorie de chambre au choix).
- Petit déjeuner du trufficulteur.



## TARIF\*

À partir de 900 € pour deux personnes.  
(chambre classique).



**CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER**



# Séjour DIAMANT NOIR

📍 Château de Haute-Serre & 📍 Château de Mercuès

**Durée du séjour : deux jours, une nuit**



## DATES

Du 23/01 au 24/02  
Du vendredi au samedi/ du samedi au dimanche/  
du lundi au mardi



## TARIF\*

À partir de 1350 € pour deux personnes.  
(chambre classique).

## IMMERSION ULTIME DE 2 JOURS

*Dans l'univers de la truffe*

### Au Château de Mercuès

- Visite et dégustation de vins dans le chai architectural.
- Apéritif offert (coupe de Bellefleur de Haute-Serre).
- Dîner Menu Melano en 6 temps avec accord mets et vins et boissons sans alcool au restaurant gastronomique.
- Nuitée dans un château du XIII<sup>ème</sup> siècle (catégorie de chambre au choix).

### Au Château de Haute-Serre

- Visite des chais et dégustation de 3 vins.
- Déjeuner Menu Toques & Truffes (4 temps le samedi ou 3 temps le mardi) avec accord mets & vins (3 verres).
- Visite du marché aux truffes de Lalbenque (uniquement le mardi).
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien (uniquement le mardi et le samedi).
- Goûter du vigneron.



**CLIQUER ICI  
POUR RÉSERVER**





# SÉMINAIRES

DÉCOUVRIR EN ÉQUIPE L'UNIVERS DE

*La truffe et du Malbec*

📍 *Château de Haute-Serre*

&

📍 *Château de Mercuès*

Organisez un séminaire alliant travail et découvertes gastronomiques, dans un cadre raffiné où créativité et esprit d'équipe se mêlent autour de la truffe et du Malbec. Un moment de partage et de convivialité pour renforcer la cohésion de vos collaborateurs. Événement sur mesure (*demi-journée ou repas*) à concevoir en collaboration avec nos équipes, sur la base des expériences et immersions.



*Veillée vigneronne*

ATELIER CULINAIRE

*Cavage*

MENU TRUFFÉ

*Atelier dégustation*

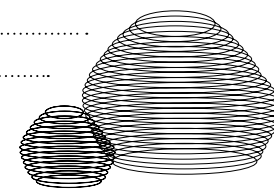
**SUR-MESURE**

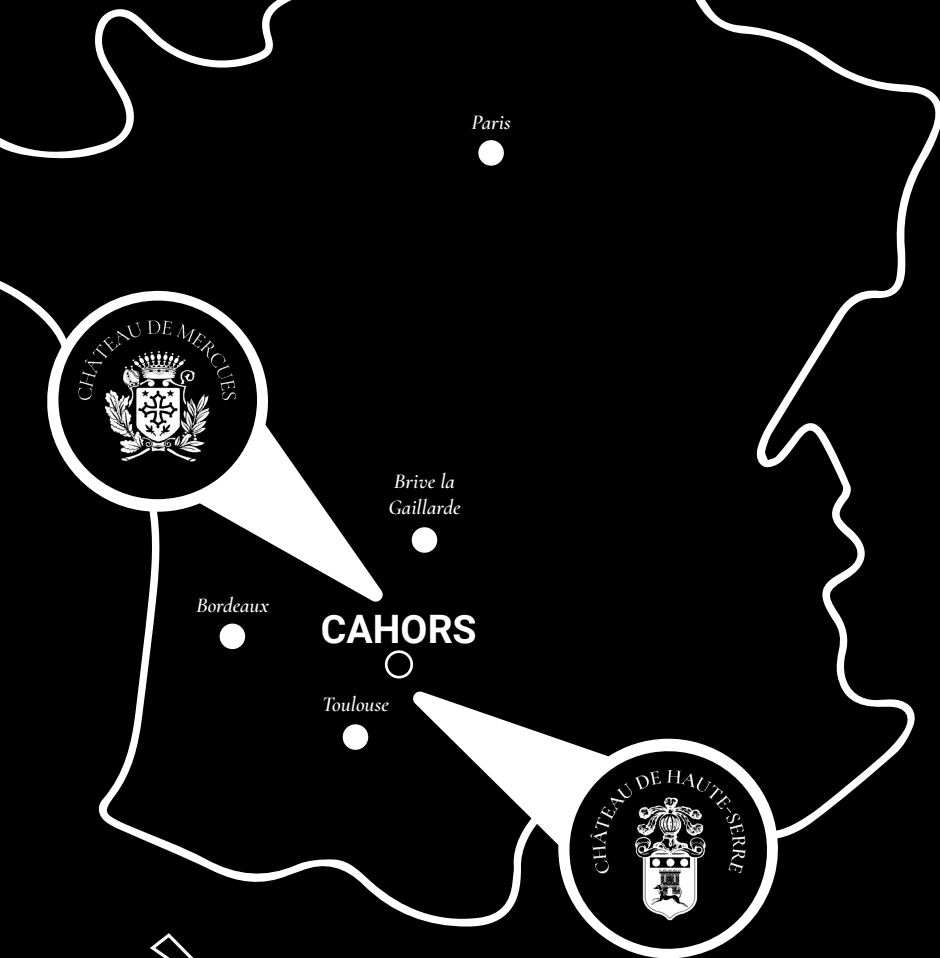
CONTACTEZ  
**NOUS**



## NOTES

*et souvenirs*





À  
1H15  
2H30  
1H  
45min  
1H30  
1H45

de Toulouse  
de Bordeaux  
de Brive  
de Montauban  
d'Agen  
de Rodez et Albi

# ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE MERCUÈS

## RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : [reception@chateaudemercues.com](mailto:reception@chateaudemercues.com)  
Téléphone : 05 65 20 00 01  
[www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)

## POUR RÉSERVER

Réservez par téléphone ou par mail  
ou sur le site [www.chateaudemercues.com](http://www.chateaudemercues.com)  
dans la rubrique gastronomie votre expérience culinaire,  
et dans la rubrique hôtel votre séjour.

## NOUS TROUVER

Rue du Château, 46090 Mercuès  
Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E

SECRET Box

POUR  
OFFRIR



# ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

## RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : [hauteserre@g-vigouroux.fr](mailto:hauteserre@g-vigouroux.fr)  
Téléphone : 05 65 20 80 20  
[www.hauteserre.fr](http://www.hauteserre.fr)

## POUR RÉSERVER

Réservez votre expérience culinaire ou votre immersion  
par téléphone ou par mail ou en cliquant sur le lien de réservation.

## NOUS TROUVER

4255 Route du vignoble, 46230 CIEURAC  
Point GPS : 44°23'24.0»N 1°29'25.0»E

SECRET Box

POUR  
OFFRIR



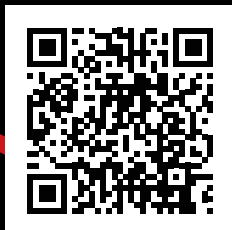


*Château  
de  
Haute-Serre*



*Château de Mercuès*

Pour plus d'informations,  
scannez le QR code.



[www.g-vigoureux.fr/fr/toques-and-truffles.html](http://www.g-vigoureux.fr/fr/toques-and-truffles.html)