Famille G. Vigouroux - Vigneron

Toques & Truffes



Cahors - Lot - Occitanie

FESTIVAL
VIN & GASTRONOMIE

DU 15 JANVIER
AU 28 FÉVRIER

2027

Château de Haute Serre

Château de Mercuès

L'ART DE VIVRE MALBEC AU PAYS DE LA TRUFFE

Toques & Truffes est le festival annuel de vin et de gastronomie dédié au diamant du Quercy : la truffe noire de Lalbenque (Tuber Melanosporum), sublimée en accord avec les grands Malbecs de la Famille Vigouroux.

Imaginé et porté depuis 13 ans par Christine Vigouroux, le festival célèbre le patrimoine naturel et gastronomique local à travers plus d'un mois d'expériences gourmandes et immersives, du 15 janvier au 28 février 2027.

Les festivités prennent place dans deux lieux emblématiques de l'Art de Vivre Malbec : le Château de Haute-Serre, avec sa Table vigneronne sélectionnée par le Guide Michelin, et le Château de Mercuès, Relais & Châteaux, hôtel 4 étoiles et table gastronomique sélectionnée par le Guide Michelin.



Sommaire

LES EXPÉRIENCES p.4

LES IMMERSIONS p.12

LES SÉJOURS p.14

L'AGENDA DU FESTIVAL p.17

COMMENT RÉSERVER ? p.19

LA DESTINATION p.20

TUBER MELANOSPORUM, QU'EST-CE C'EST ? p.22



Christine Vigouroux, trufficultrice et son chien, Ulysse, en cavage.

MENUS 100% TRUFFE

Menu Toques & Truffes

Château de Haute-Serre

À la Table vigneronne, le Chef interprète la truffe noire avec créativité et authenticité lotoise autour d'un menu en 3 ou 4 temps entièrement dédié au trésor du Quercy.



DATES

Du 15/01 au 28/02

Déjeuners et dîners du jeudi soir au mardi midi

(fermé les dimanches soirs)

TARIFS*

3 temps : 99 €/pers

4 temps : 110 €/pers

**Hors boissons*

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

MENUS 100% TRUFFE

Menu Melano

Château de Mercuès

À la Table de Mercuès, le Chef Clément Costes sublime la truffe noire à travers un menu d'exception, alliant saveurs lotoises, haute gastronomie et émotions gourmandes dans un menu en 3, 4 ou 6 temps.



DATES

Du 29/01 au 28/02 (hors 13-14/02)
Dîners du vendredi au lundi (4 ou 6 temps)
et déjeuners le samedi et dimanche
(3 temps uniquement)

TARIFS*

3 temps : 110 €/pers
4 temps : 165 €/pers
6 temps : 210 €/pers
**Hors boissons*

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

LA TABLE DU CHEF MELANO

Château de Mercuès

Une table d'exception au cœur de la cuisine

Une expérience privilégiée en plein cœur de la cuisine du Chef Clément Costes aux allures de dîner-spectacle et un menu dégustation en 6 temps autour de la truffe noire pour une immersion culinaire lotoise des plus raffinées.



DATES

Du 29/01 au 28/02 inclus

Dîners les vendredis, samedis, dimanches, lundis et déjeuners le samedi et dimanche 13-14/02

TARIFS*

6 temps : 210€/pers

(supplément de 10€/pers les 13-14/02)

5 couverts maximum

**Hors boissons*

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

ATELIER CULINAIRE

Château de Haute-Serre

Un atelier cuisine & vin autour de la truffe

Une demi-journée en immersion dans les cuisines du Chef cuisinier et du Chef pâtissier pour apprendre à maîtriser la palette aromatique de la truffe noire, puis savourer les plats préparés. Une visite suivie d'une dégustation de vins vient clôturer cette expérience de partage et de découverte, au cœur de l'Art de vivre Malbec de la Famille Vigouroux.



DATES

Samedi 06/02

1/2 journée - de 8h15 à 14h30

TARIF

190 €/pers

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

ATELIER & TRUFFE & MALBEC

Château de Haute-Serre

Un atelier consacré aux accords truffe et Malbec

Une dégustation croisée, ludique, sensorielle et gourmande pour connaisseurs et novices au travers de l'accord unique et précieux : Truffe & Malbec.



DATES

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

TARIF

59 €/pers

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

Petit DÉJEUNER DU TRUFFICULTEUR

Château de Mercuès

Un réveil gourmand et truffé

Savourez un petit déjeuner gourmand à travers une sélection de créations truffées salées et sucrées du Chef Clément Costes, à choisir à la carte, accompagnées d'un plateau de petit-déjeuner classique, d'une boisson chaude et d'un jus de fruits frais.



DATES

Du 29/01 au 28/02
Les samedis, dimanches, lundis, mardis
Disponible entre 8h30 et 10h30

TARIFS

Carte des mets truffés salés et sucrés de 16€ à 25€
Plateau petit déjeuner classique automatiquement servi dès la première commande d'un mets.

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

VEILLÉE VIGNERONNE

Toques & Truffes

Château de Haute-Serre

Une soirée à la lueur des bougies dans le chai

Une soirée conviviale à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierres blondes du Château de Haute-Serre. Un concert live de Tristan Effroy, 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.



TRISTAN EFFROY, ESPRIT PIANO-BAR.

DATES

Jeudi 28 janvier
à partir de 19h30

TARIFS*

Tarifs variables selon la carte

*Mets et tapas à partir de 5€

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

TRUFFE MON AMOUR

Menu Saint-Valentin

Château de Mercuès

À l'occasion du week-end de la Saint-Valentin, la truffe noire se dévoile pour célébrer l'amour au Château de Mercuès. En 4 ou 6 temps, le Chef Clément Costes sublimera ce joyau du terroir lotois à travers des créations dédiées, pensées pour éveiller les sens.



DATES

13/14 février
Déjeuners le samedi et dimanche
et dîners le samedi et dimanche

TARIFS*

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

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

CAVADOU & MARDI SAMEDI

Château de Haute-Serre **&** *Lalbenque, marché aux truffes*

Un cavage avec Christine Vigouroux et son chien

Une journée pour comprendre ce mets d'exception et découvrir ses secrets. Dégustez un menu truffé accordé aux vins d'exception du Château, visitez le marché de Lalbenque et assistez à une démonstration de cavage de la truffe avec Christine Vigouroux et son chien dans les truffières du Château.



CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

CAVADOU & MARDI SAMEDI

DÉTAIL IMMERSION DU MARDI

- Visite du domaine et dégustation de Malbecs.
- Menu Toques & Truffes en 3 temps, avec accords mets & vins (3 verres).
- Visite guidée du marché de Lalbenque.
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien Ulysse.
- Goûter du vigneron.
- Cadeaux souvenirs.

DÉTAIL IMMERSION DU SAMEDI

- Visite du domaine et dégustation de Malbecs.
- Menu Toques & Truffes en 4 temps, avec accords mets & vins (3 verres).
- Cavage avec la trufficultrice Christine Vigouroux et son chien Ulysse.
- Goûter du vigneron.
- Cadeaux souvenirs.



Marché aux truffes-Lalbenque

DATES

Tous les mardis et samedis sur réservation à partir de 11h00 (demi journée environ)

TARIF

199 €/pers

Séjour MELANO

Château de Mercuès

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^{ème} siècle (catégorie de chambre au choix).
- Petit déjeuner classique et truffé.



CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

Durée du séjour : un jour, une nuit



DATES

Du 29/01 au 28/02
Les vendredis, samedis, dimanches, et lundis

TARIF

À partir de 990 € pour deux personnes.
(chambre classique).
Autres catégories disponibles sur demande.

IMMERSION ULTIME DE 2 JOURS

Dans l'univers de la truffe

Séjour **DIAMANT NOIR**

Durée du séjour : deux jours, une nuit



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.



Château de Mercuès

- Visite et dégustation de vins dans le chai architectural.
- Coupe de Bellefleur de Haute-Serre offerte.
- Dîner Menu Melano en 6 temps avec accord mets et vins et boissons sans alcool au restaurant gastronomique.
- Nuitée dans un château du XIII^éme^ siècle (catégorie de chambre au choix).
- Petit déjeuner classique et truffé.

DATES

Du 29/01 au 28/02
Du vendredi au samedi/ du samedi au dimanche/ du lundi au mardi

TARIF

À partir de 1400 € pour deux personnes. (chambre classique).

Autres catégories disponibles sur demande.

CLIQUER ICI
POUR RÉSERVER

&SÉMINAIRES &TEAM BULDING

Découvrir en équipe l'univers de la truffe et du Malbec

Château de Haute-Serre **&** *Château de Mercuès*

Organisez un séminaire ou une réunion 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



CONTACTER HAUTE-SERRE

CONTACTER MERCUÈS

AGENDA

Château de Haute-Serre

Événements récurrents

LES LUNDIS

(18/01, 25/01, 01/02, 08/02, 15/02, 22/02)

- Atelier Truffe & Malbec
- Menu Toques & Truffes
- Séjour Diamant Noir - en partenariat avec le Château de Mercuès (à partir du 01/02)

LES MARDIS

(19/01, 26/01, 02/02, 09/02, 16/02, 23/02)

- Cavadou
- Menu Toques & Truffes (déjeuner uniquement)

LES JEUDIS

(21/01, 28/01, 04/02, 11/02, 18/02, 25/02)

- Atelier Truffe & Malbec (dîner uniquement)
- Menu Toques & Truffes

LES VENDREDIS

(15/01, 22/01, 29/01, 05/02, 12/02, 19/02, 26/02)

- Atelier Truffe & Malbec
- Menu Toques & Truffes
- Séjour Diamant Noir – en partenariat avec le Château de Mercuès (à partir du 29/01)

LES SAMEDIS

(16/01, 23/01, 30/01, 06/02, 13/02, 20/02, 27/02)

- Cavadou
- Menu Toques & Truffes
- Séjour Diamant Noir - en partenariat avec le Château de Mercuès (à partir du 30/01)

LES DIMANCHES

(17/01, 24/01, 31/01, 07/02, 14/02, 21/02, 28/02)

- Menu Toques & Truffes (déjeuner uniquement)

Événements ponctuels

JEUDI 28 JANVIER

Veillée Vigneronne

SAMEDI 6 FÉVRIER

Atelier culinaire cuisine & vin autour de la truffe



Événements sur mesure –Atelier culinaires, menus truffés, veillées, dégustations, cavages :
Sur demande toute la durée du festival

AGENDA

Château de Mercuès

Événements récurrents

LES LUNDIS

(01/02, 08/02, 15/02, 22/02)
- Petit déjeuner du trufficulteur
- Menu Melano (dîner)
- La Table du Chef Melano (dîner)
- Séjour Melano
- Séjour Diamant Noir - en partenariat avec le Château de Haute-Serre

LES MARDIS

(02/02, 09/02, 16/02, 23/02)
- Petit déjeuner du trufficulteur

LES VENDREDIS

(29/01, 05/02, 12/02, 19/02, 26/02)
- Menu Melano (dîner)
- La Table du Chef Melano (dîner)
- Séjour Melano
- Séjour Diamant Noir – en partenariat avec le Château de Haute-Serre

LES SAMEDIS

(30/01, 06/02, 13/02, 20/02, 27/02)
- Petit déjeuner du trufficulteur
- Menu Melano (déjeuner et dîner)
- La Table du Chef Melano (dîner)
- Séjour Melano
- Séjour Diamant Noir – en partenariat avec le Château de Haute-Serre

LES DIMANCHES

(31/01, 07/02, 14/02, 21/02, 28/02)
- Petit déjeuner du trufficulteur
- Menu Melano (déjeuner et dîner)
- La Table du Chef Melano (dîner)
- Séjour Melano

Événements ponctuels

SAMEDI 13 ET DIMANCHE 14 FÉVRIER

- Menu Saint-Valentin « Truffe mon Amour » – Chef Clément Costes (déjeuner et dîner)
- La Table du Chef Melano (déjeuner et dîner)

Événements sur mesure
Menus truffés et dégustations :
Sur demande toute la durée du festival



ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE MERCUÈS

SECRET Box

POUR OFFRIR



RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : reception@chateaudemercues.com
Téléphone : 05 65 20 00 01
www.chateaudemercues.com



POUR RÉSERVER

Réservez par téléphone ou par mail
ou sur le site 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'

ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

SECRET Box

POUR OFFRIR



RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : hauteserre@g-vigouroux.fr
Téléphone : 05 65 20 80 20
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

LE LOT, PRÉCIEUX PAR NATURE

DÉCOUVRIR

Une destination où l'on vient autant pour admirer que pour ressentir, goûter, marcher, explorer… et simplement profiter.

Entre vallées secrètes, villages perchés sur les falaises et paysages façonnés par la rivière, le Lot dévoile un art de vivre authentique, fait de nature, de patrimoine et de plaisirs épicuriens. En hiver, le Lot se fait plus intime et invite à ralentir, à savourer l'instant et à redécouvrir la beauté de ses paysages.



ROCAMADOUR

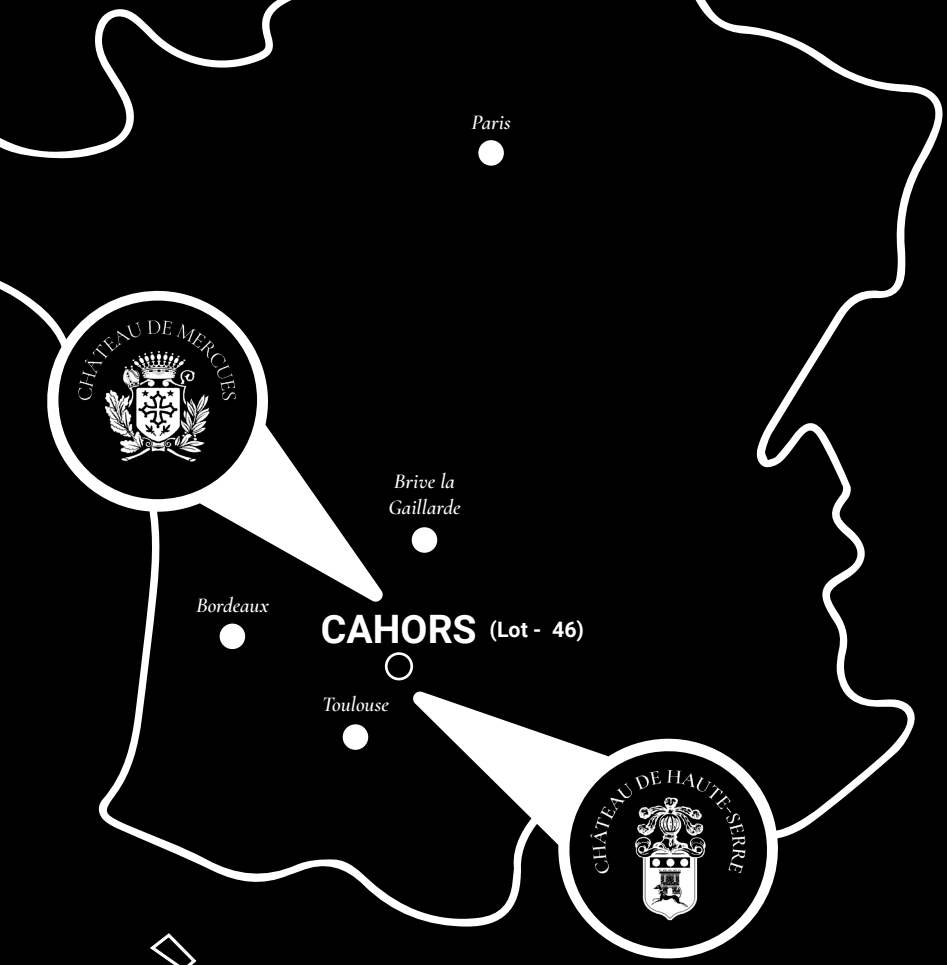
SAINT CIRQ-LAPOPIE



GOUFFRE DE PADIRAC



CAHORS



À

1H15 de Toulouse

2H30 de Bordeaux

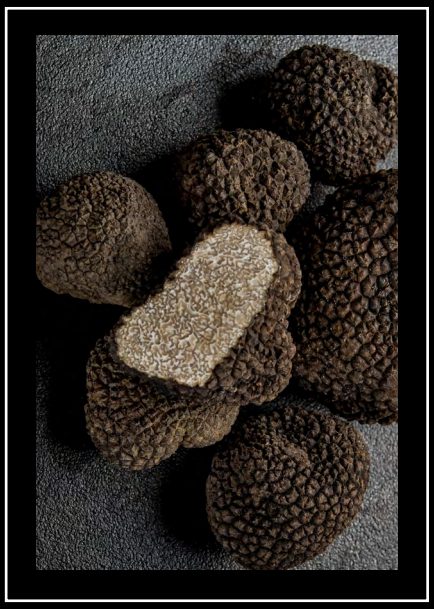
1H45min de Brive

1H30 de Montauban d'Agen

1H45 de Rodez et Albi

TRUFFE TUBER MELANO SPORUM

Qu'est-ce que c'est ?

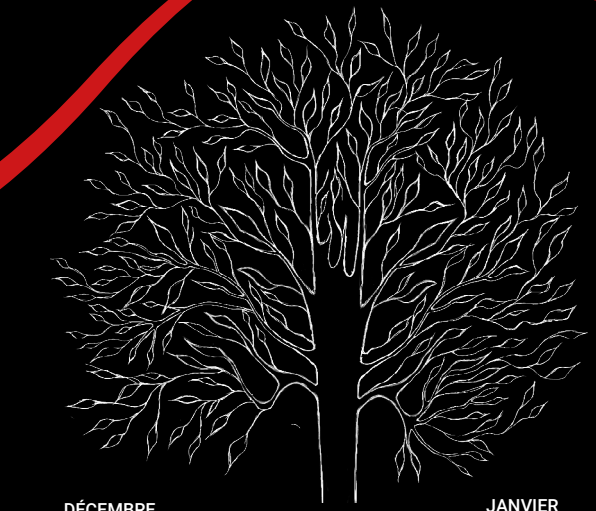


UN TRÉSOR EN OCCITANIE

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.

FÉVRIER
Les spores ensemencent le milieu.

OCTOBRE
Les truffes évoluent lentement.

MARS
Les spores germent et induisent des mycorhizes.

SEPTEMBRE
Les truffes grossissent.

AVRIL
Le mycélium colonise le sol et induit des mycorhizes.

AOÛT
Les truffes grossissent rapidement.

MAI
La sexualité du champignon a lieu.

JUILLET
Les truffettes grossissent peu.

JUIN
Les truffettes sont formées.

Cycle saisonnier de la truffe noire

Château de Haute-Serre

Château de Mercuès



www.g-vigouroux.fr/fr/toques-and-truffes.html

Mika Boudot
Jean-Christophe Torres