

Famille Vigouroux - Vigneron

Toques & Truffes



CAHORS - OCCITANIE

FESTIVAL

VIN & GASTRONOMIE

DU 16 JANVIER

AU 27 FÉVRIER

2024

*Château
de
Haute-Serre*



CHATEAU DE MERCUÈS

L'ART DE VIVRE MALBEC AU PAYS DE LA TRUFFE

Toques & Truffles 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 & Truffles est une effervescence gourmande et précieuse portée depuis 10 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 mardi 16 janvier au mardi 27 février 2024**.

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 restaurant étoilé.



Christine Vigouroux, trufficultrice

*Château
de
Haute-Serre*



CHATEAU DE MERCUÈS



AGENDA

Agenda

Les dates à ne pas manquer !

Semaine 1

Mardi 16 janvier
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Vendredi 19 janvier
Atelier Truffe & Malbec
Tuber Tuber

Samedi 20 janvier
Cavadou du samedi

Semaine 2

Lundi 22 janvier
Atelier Truffe & Malbec

Mardi 23 janvier
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Jeudi 25 janvier
Veillée vigneronne

Vendredi 26 janvier
Atelier Truffe & Malbec
Tuber Tuber

Samedi 27 janvier
Cavadou du Samedi

Semaine 3

Lundi 29 janvier
Atelier Truffe & Malbec

Mardi 30 janvier
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Vendredi 2 février
Atelier Truffe & Malbec
Tuber Tuber

Samedi 3 février
Cours de cuisine
Cavadou du Samedi
Menu Melano
La Table du Chef

Dimanche 4 février
Menu Melano
La Table du Chef

Semaine 4

Lundi 5 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table de Chef

Mardi 6 février
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Vendredi 9 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table du Chef

Samedi 10 février
Cavadou du Samedi
Menu Melano
La Table du Chef

Dimanche 11 février
Menu Melano
La Table du Chef

Semaine 5

Lundi 12 février
Atelier Truffe & Malbec

Mardi 13 février
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Jeudi 15 février
Menu Melano
La Table du Chef

Vendredi 16 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table du Chef

Samedi 17 février
Cavadou du Samedi
Menu Melano
La Table du Chef
Menu à 4 mains (Chef invité Patrick Bertron)

Dimanche 18 février
Menu Melano
La Table du Chef
Menu à 4 mains (Chef invité Patrick Bertron)

Semaine 6

Lundi 19 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table du Chef

Mardi 20 février
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Jeudi 22 février
Veillée vigneronne

Vendredi 23 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table du Chef

Samedi 24 février
Cours de cuisine
Cavadou du Samedi
Menu Melano
La Table du Chef

Dimanche 25 février
Menu Melano
La Table du Chef

Semaine 7

Lundi 26 février
Atelier Truffe & Malbec
Menu Melano
La Table du Chef

Mardi 27 février
Menu Toques & Truffles*
Cavadou du mardi

Du 3 au 27 février
Séjour DIAMANT NOIR

Du vendredi au samedi OU du samedi au dimanche OU du lundi au mardi

Immersions à ne pas rater !

*Menu Toques & Truffles aussi disponible sur réservation durant toute la période

MENUS 100% TRUFFE

Profitez d'une diversité d'expériences gastronomiques et de célébrations culinaires autour de la truffe. Des menus 100% truffe ; de quoi ravir les papilles de l'entrée au dessert !

Découvrez la signature étoilée de Julien Poisot au Château de Mercuès au travers du Menu Melano et laissez-vous lover par l'ambiance chaleureuse et bistronomique du Menu Toques & Truffes à la Table vigneronne de Haute-Serre.

COURS DE CUISINE

Plongez dans l'univers d'un Chef cuisinier et, à ses côtés, apprenez à maîtriser la palette aromatique de la truffe pour pouvoir la cuisiner. Assistez la création d'un menu truffe de l'entrée au dessert ! Des sessions ludiques et conviviales clôturées par la dégustation en groupe des plats préparés accordés aux grands Malbecs de la Famille Vigouroux.



MENU MELANO

DATES

Diners les vendredis/samedis/dimanches/lundis
Du 3/02 au 26/02

TARIF**

4 temps : 150 euros/pers
6 temps : 200 euros/pers

**Suggestion d'accord mets & vins en supplément

📍 Château de Mercuès

MENU TOQUES & TRUFFES

DATES*

Déjeuners les mardis
*Autres midis et soirs sur réservation (48h à l'avance)
Du 16/01 au 27/02

TARIF***

4 temps : 99/pers
5 temps : 110 euros/pers

***Hors boissons

📍 Château de Haute-Serre



DATES

Samedi 3/02 et samedi 24/02
De 8h15 à 14h30

TARIF

180 euros/pers

📍 Château de Haute-Serre

RÉSERVER CETTE

ACTIVITÉ



Expérience

Expérience

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 10h30 - 12h00 ou 15h00 - 16h30

Les vendredis 10h30 - 12h00 ou 15h00 - 16h30

*Autres jours possibles sur demande (minimum 4 pers)

TARIF

55 euros/pers

RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



📍 Château de Haute-Serre

LA TABLE DU CHEF

Julien Poisot, chef étoilé du restaurant « Le Duèze » du Château de Mercuès, propose une expérience gastronomique 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

Diners les vendredis/samedis/dimanches/lundis

Du 3/02 au 26/02

TARIF*

270 euros/pers

*Suggestion d'accord mets & vins en supplément

RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



📍 Château de Mercuès

Expérience

Expérience

VEILLÉES VIGNERONNES

avec des mets truffés

TUBER TUBER

Deux soirées conviviales à la lueur des bougies dans le chaleureux chai de pierre blanches du Château de Haute-Serre.

Un concert live, des vins à déguster et des mets gourmands et truffés à partager.. ! Dès 19h30, on se réchauffe le cœur, le corps et l'esprit entre collègues ou entre amis...!

Plongez dans l'univers de la truffe et du Malbec au travers d'un atelier de dégustation croisée. Un moment d'échange et de partage privilégié pour explorer la pleine palette gustative de ces mets. Prolongez l'immersion avec un menu 100% truffe à la Table vigneronne : Le menu Toques & Truffes accordé aux grands Malbecs du domaine.



DATES

Jeudi 25 janvier 2024

Jeudi 22 février 2024

À partir de 19h30

TARIF*

*Tarifs variables selon la carte



DATES

Les lundis et vendredis à partir de 10h30

TARIF

180 euros/pers

DETAIL IMMERSION (1/2 journée)

Menu 100% Truffe (Toques & Truffes en 4 temps avec accord mets-vins)

+ Atelier de dégustation Truffe et Malbec

RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



📍 Château de Haute-Serre

📍 Château de Haute-Serre

Immersion

Expérience

CAVADOU & MARDI & SAMEDI

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 4 ou 5 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 et admirez le savoir-faire du chien qui cherche la truffe dans la terre à l'aide de son flair avisé accompagné de Christine Vigouroux.

Prolongez l'expérience par une visite du domaine de Haute-Serre et de son chai et une découverte de ses grands Malbecs.

Mardi uniquement

Après le déjeuner à la Table vigneronne, découvrez l'esprit du marché aux truffes de Lalbenque.

Accompagnés et guidés par Christine Vigouroux, trufficultrice, assistez au folklore de la vente au panier dans les rues du village.

DÉTAIL IMMERSION (1 journée)

- Visite du domaine et dégustation de Malbecs.
- Menu Toques & Truffes avec accords mets & vins (4 ou 5 temps).
- Visite guidée du marché de Lalbenque (mardi uniquement).
- Cavage.
- Goûter du vigneron.

DATES

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

TARIF

180 euros/pers

RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



📍 Château de Haute-Serre

📍 Lalbenque



Sejour **DIAMANT** **NOIR**

Un séjour gourmand et immersif dans l'Art de vivre Malbec et truffe ! qui ravira épicuriens et fins gastronomes. Un moment de déconnexion sensoriel et sacré ; une parenthèse hors du temps.

Plongez dans l'univers gastronomique et gourmand de la Famille Vigouroux en voyageant dans l'univers de leurs deux domaines Malbec : le Château de Mercuès et le Château de Haute-Serre.

DETAIL IMMERSION (2 JOURS/1 NUIT)

Au Château de Mercuès - jour 1

- Visite et dégustation au chai.
- Apéritif dans le petit salon.
- Menu Melano en 6 temps avec accord mets & vins au Duèze (chef étoilé Julien Poisot).
- Nuitée.
- Petit déjeuner du trufficulteur.

Au Château de Haute-Serre - jour 2

- Visite et dégustation au chai.
- Menu Toques & Truffes avec accord mets & vins (5 temps ou 4 temps le mardi).
- Visite du marché aux truffes de Lalbenque (uniquement le mardi).
- Cavage avec la trufficultrice et son chien.
- Goûter du vigneron.



DATES

Du vendredi au samedi
Du samedi au dimanche
Du lundi au mardi
Du 3/02 au 27/02

TARIF

À partir de 769 euros/pers (chambre classique)

RÉSERVER CETTE
ACTIVITÉ



Château de Mercuès

Château de Haute-Serre

Sejour immersif

Paris

CHATEAU DE MERCUÈS

Brive La
Gaillarde

Bordeaux

CAHORS

Toulouse

Château
de
Haute-Serre

ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE MERCUÈS

RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : reception@chateaudemercues.com

Téléphone : 05 65 20 00 01

www.chateaudemercues.com

POUR RÉSERVER

Réservez sur www.chateaudemercues.com, votre expérience dans la rubrique **gastronomie** et votre séjour immersif dans la rubrique **hôtel**

NOUS TROUVER

Rue du Château, 46090 Mercuès

Point GPS : 44° 29' 47" N; 1° 23' 40" E'

ACTIVITÉS AU CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE

RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

Mail : hauteserre@g-vigouroux.fr

Téléphone : 05 65 20 80 20

www.hauteserre.fr

POUR RÉSERVER

Réservez votre expérience ou votre immersion par téléphone ou par mail.

NOUS TROUVER

46230 CIEURAC

Point GPS : 44°23'24.0"N 1°29'25.0"E

À
1H15 de Toulouse
2H30 de Bordeaux
1H de Brive
45 min de Montauban
1H30 d'Agen
1H45 de Rodez et Albi

*Château
de
Haute-Serre*



CHATEAU DE MERCUÈS

Pour plus d'informations,
scannez le QR code.



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