

HORAIRES

[du 16 septembre au 15 juin]

Vendredi et samedi : 10h-14h et 17h-19h

Dimanches et jours fériés : 10h-14h

Pendant la semaine se déroulent les visites guidées sur réservation.

[du 16 juin au 15 septembre]

Du mardi au dimanche : 10h-14h et 16h-20h

Le Musée dispose d'un répondeur **permanent**.

Information et réservations: 948 54 01 02

museodelatrufa@kaizengestion.eu

www.museodelatrufa.com



Route de Ganuza 1-31241 - Metauten - NAVARRA

Ayuntamiento de Metauten



À la découverte de la Truffe



MUSEO DE LA TRUFA

Centro de Interpretación de Metauten - Navarra



Organisé par :



Financé par :



Le Musée de la truffe

Inauguré en 2007, le Musée de la truffe se trouve dans la vallée de Metauten, dans la région d'Estella, au pied de la Sierra de Lokiz.

Ce musée, pionnier en Espagne de par sa thématique, a pour objectif principal de faire connaître la mystérieuse truffe noire (*Tuber melanosporum*) qui pousse de forme naturelle dans la région, ainsi que son histoire, la culture qui s'est développée autour d'elle et ses valeurs naturelles et gastronomiques.

La truffe

Lorsqu'on voit une truffe pour la première fois, en général on ne sait pas dire ce que c'est et on ne peut éviter de se demander qui a eu l'idée de l'utiliser comme aliment. À l'heure actuelle ce champignon qui pousse sur les racines de certaines espèces d'arbres est l'un des ingrédients les plus recherchés.

Dans la Sierra de Lokiz se reproduisent et se cultivent deux types de truffes : la truffe noire (*T. melanosporum*) et la truffe d'été (*Tuber aestivum*), toutes deux comestibles même si la première, aussi appelée le Diamant noir de la cuisine, est celle qui représente la plus grande valeur gastronomique et commerciale en Espagne et en France.

L'exposition

Le Musée abrite une exposition composée de 8 panneaux didactiques, de projections multimédia et d'autres éléments interactifs qui permettent au visiteur de découvrir le monde méconnu de la truffe.



À la découverte de la truffe

C'est le titre du documentaire qui est projeté dans la salle d'audiovisuel et où apparaissent le restaurateur Koldo Rodero, parrain du Musée, et le trufficulteur Serafin Nieva. Ils nous présenteront le parcours d'une truffe de sa collecte à sa dégustation.

La truffe dans notre cuisine

On a tendance à associer ce délice avec la haute cuisine et les "pinchos" de créateur, mais le "Diamant noir" peut aussi se convertir en un ingrédient supplémentaire à notre disposition pour enrichir certains de nos plats les plus communs.

Durant la saison de la truffe il est possible d'acheter au musée ce produit frais.

Pendant le reste de l'année on peut trouver au magasin du Musée d'autres produits truffés, comme le pâté ou le foie gras, et des truffes en conserves (dans son jus, à l'eau de vie), entre autres.

Saison de la truffe noire

(*T. melanosporum*):
de décembre à mars

Saison de la truffe d'été

(*T. aestivum*):
de juin à août

Accueil de groupes

Le Musée propose des visites guidées de l'exposition. **Il est nécessaire de réserver à l'avance.**

Les installations offrent également un programme de visites scolaires dirigées aux groupes de primaire, collège, lycée et formation professionnelle qui nécessite également une réservation préalable. Il existe un bulletin d'information spécifique sur ce type de visites.

Un musée actif

Vente de truffes fraîches, participation à des foires, visites guidées de l'environnement, proposition de randonnées dans la Sierra de Lokiz...

Le Musée complète son exposition permanente par une série d'activités tout au long de l'année.

Vous trouverez des informations mises à jour sur les activités organisées par le Musée sur le site:

www.museodelatrufa.com