
PLANTIN
L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Une saga de terroir

de savoir-faire et de transmission

Implantée à Puyméras, au pied du Mont Ventoux, la Maison Plantin perpétue depuis 1930 une relation intime avec le diamant noir. Née sous les chênes de Provence, l'aventure s'est muée en référence européenne du négoce de truffes, sans renier l'esprit artisanal d'origine ni le lien constant avec les producteurs. Si la truffe fraîche reste l'âme de la maison, l'offre s'est élargie pour permettre d'en profiter toute l'année, en verrines « première ébullition », en conserves, en surgelés, ou au travers d'une palette de condiments, sauces, tartinables et chips, toujours avec la même exigence.





1. Jalons & développement
2. Principes & engagements
3. Origines, terroirs & « Plan Terroir »
4. Variétés & usages : l'éventail Plantin
5. Un acteur-pivot de la filière
6. Une direction bicéphale
7. Portrait : Christopher Poron
8. Portrait : Nicolas Rouhier
9. Vision & cap
10. Sur le terrain : Charles Rouhier
11. Parole de trufficulteur : Guillaume Reynaud
12. À la table de tri : Mélissa, maître truffier
13. Visiter la Boutique & l'Institut
14. Contacts presse

Jalons
& développement

Fondée en 1930 par Marcel Plantin à Puyméras (Vaucluse), la Maison s'impose d'abord sur la truffe noire (Tuber melanosporum) auprès des grandes tables françaises. En 1986, Hervé Poron reprend l'entreprise à Guy Sisteron, qui avait lui-même pris la suite de la famille Plantin. S'ensuit une phase d'expansion, notamment à l'international, menée sans perdre l'ADN artisanal, l'attention aux gestes et le lien aux terroirs.

En 2009, changement de génération : Christopher Poron s'associe à Nicolas Rouhier afin de racheter la Maison. Le duo densifie le négoce de truffes fraîches et élargit le réseau de producteurs, du sud-ouest de la France à l'Espagne, afin de répondre à une demande en hausse et d'assurer un approvisionnement régulier.

Aujourd'hui, les exportations représentent 55 % des ventes et la Maison accompagne près de 1 500 clients à travers le monde. Les produits Plantin voyagent de New-York à Singapour, des Émirats arabes unis au Japon, garnissant les tables des plus grandes cuisines. Le site de fabrication de Puyméras s'étend sur 4 400 m² et l'entreprise emploie 80 personnes. À la présence historique à Paris (rue de Solferino) s'ajoutent des bureaux et une représentation à New-York et Hong-Kong.

Principes
& engagements



Plantin revendique une culture du métier où la qualité n'est pas négociable. Exigence, expertise et excellence structurent chaque étape, de l'achat à la sélection, de la transformation à la logistique, au service d'une constance aromatique et d'une traçabilité claire.

La Maison associe savoir-faire hérité et outils de pointe : appertisation, pasteurisation et surgélation sont maîtrisées pour proposer des références stables et fidèles au produit d'origine. Cette rigueur s'accompagne d'un suivi client sur-mesure (calibres, découpes, usages), répondant précisément aux besoins des restaurateurs, artisans, distributeurs et particuliers.



Origines, terroirs
& « Plan Terroir »

Ancrée en Provence et en Drôme provençale, la Maison défend un modèle de filière qui valorise les territoires. Le « Plan Terroir » vise à accompagner les agriculteurs prêts à diversifier leurs cultures par la plantation de chênes truffiers lorsque les parcelles s'y prêtent. Les équipes Plantin interviennent à chaque étape, de la préparation des sols aux premières récoltes, et s'engagent à acheter au juste prix. L'objectif : contribuer au dynamisme économique local en soutenant une production emblématique de la région.



En parallèle des achats, un dialogue constant avec les producteurs, qu'ils cavent au chien ou à la mouche, permet de capter des truffes au bon degré de maturité et de consolider, saison après saison, la confiance réciproque indispensable au métier.



Variétés & usages

l'éventail Plantin

Cœur historique de la maison, la truffe noire (Tuber melanosporum) cohabite avec les truffes dites saisonnières : la truffe d'été (Tuber aestivum) et la truffe d'automne (Tuber uncinatum), ainsi qu'avec la truffe blanche d'Alba (Tuber magnatum). Pour prolonger le plaisir au-delà des saisons, Plantin propose des truffes appertisées en verrines ou en conserves, dont les « Première ébullition » préservent l'essentiel du profil aromatique. L'offre comprend également des truffes surgelées, des sauces, crèmes, huiles, sels, des tartinables, des chips à la truffe et une sélection de champignons séchés.

Chaque référence est pensée pour un usage précis en cuisine : assaisonnement subtil, finition, farce, bases de sauces, garnitures, mise en bouche. Les découpes et calibrages (extra, 1er choix brossée, morceaux, pelures, brisures, jus) sont adaptés en fonction des besoins et du rendu attendu.







Un acteur-pivot
de la filière

Présente sur l'ensemble de la chaîne, la Maison collecte, trie, transforme et distribue. Elle sert des restaurants gastronomiques et étoilés, des épiceries fines, des industries agroalimentaires, des grandes et moyennes surfaces, des grossistes, des traiteurs, des charcutiers et des particuliers. Cette pluralité d'usages implique une écoute méthodique : formats, intensités aromatiques et conditionnements sont ajustés au millimètre pour garantir une qualité constante, en France comme à l'export, toute l'année.







Une direction
bicéphale

L'aventure contemporaine s'écrit à deux voix. Au début des années 2000, à New-York, Nicolas Rouhier (alors expert-comptable en cabinet d'audit) croise la route de Christopher Poron, qui présente aux plus grandes cuisines de la ville les truffes noires de la Maison. De cette rencontre naît une ambition partagée : hisser Plantin encore plus haut sans trahir ses racines, en élargissant la base de clients et de producteurs et en structurant des équipes formées, professionnelles et fidèles à l'esprit maison.





Christopher Poron

Président

Issu d'une famille où la truffe est affaire de quotidien depuis la reprise de la Maison par son père Hervé, Christopher Poron a très tôt développé un regard de terrain.

Marchés, truffières, cuisines : il cultive le lien direct avec producteurs et chefs.

À la présidence, il veille à ce que chaque truffe passée entre les mains de Plantin tienne sa promesse : l'émotion d'un produit rare, traité avec respect et constance. Il porte le déploiement international tout en gardant Puyméras pour boussole.

Nicolas Rouhier

Directeur général

Issu d'une famille de restaurateurs, formé à la rigueur comptable, Nicolas Rouhier découvre chez Plantin un métier agricole saisonnier où le coup d'œil fait la différence.

Co-repreneur en 2009, il pilote l'opérationnel : modernisation des lignes, recrutement et formation, développement du sur-mesure et extension du réseau de producteurs en France et à l'étranger. Sous sa conduite, l'entreprise change d'échelle et l'effectif passe d'une petite équipe à 80 personnes, sans perdre pour autant la culture de la qualité.



Vision
& cap

Grandir sans se dénaturer : voilà la ligne directrice. La Maison continue d'affirmer sa présence internationale (bureaux à New-York et Hong-Kong) tout en jouant un rôle actif sur son territoire provençal et drômois, notamment via le « Plan Terroir ». L'ambition est simple : sécuriser des volumes au juste prix, encourager des plantations nouvelles, partager des itinéraires techniques éprouvés et transmettre des savoir-faire qui garantissent, à terme, une truffe digne de son rang.



Charles Rouhier

acheteur

Au contact des truffières, Charles Rouhier sillonne les terroirs, suit les saisons et anime un réseau croissant de producteurs. Son rôle : reconnaître les variétés, évaluer la maturité, lire les marchés et assurer, semaine après semaine, la constance d'approvisionnement. De la France à l'Espagne, il accompagne les exploitations prêtes à planter des chênes truffiers et installe une relation gagnant-gagnant : conseils techniques, visibilité sur les débouchés, achats au prix juste.



Guillaume Reynaud

trufficulteur

Héritier d'une lignée de trufficulteurs, Guillaume Reynaud continue d'implanter de nouveaux chênes et a parfois reconverti des parcelles, jusque-là vouées à la vigne, en futures truffières. Dans un contexte agricole exigeant, la truffe constitue un pilier de diversification. Avec Plantin, la confiance s'est construite sur la durée : chaque lot est valorisé selon sa qualité et trouve preneur, des plus belles pièces jusqu'aux brisures destinées à d'autres usages.



Mélissa

maître truffier

Formée en interne et passée par toutes les étapes du métier, Mélissa a été désignée pour succéder à Eric Hinterlang, maître truffier de la Maison.

Son canif tranche chaque jour : reconnaissance variétale, contrôle de maturité, tri par lots et orientation vers la bonne destination (frais, conserve, brisures, parfums pour produits).

Elle ouvre la chaîne de précision garantissant l'homogénéité et la qualité finales, au bénéfice de clients aux attentes très différentes.



Visiter la Boutique

& l'Institut

La Boutique & Institut de la Truffe à Puyméras accueille curieux et gourmets : dégustation, conseils, découverte des produits signature et de l'univers Plantin. Ouvert du lundi au samedi, de 10 h à 12 h puis de 13 h 30 à 18 h 30 (ouverture exceptionnelle les dimanches de décembre). Accès libre.

ADRESSE : Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras
– Tél. : +33 (0)4 90 46 70 80
– Site : truffe-plantin.com



PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE

DEPUIS 1930

ANCIENNE ROUTE DE
NYONS 84110 PUYMÉRAS

TEL : 04 90 46 70 80

www.truffe-plantin.com

CONTACTS PRESSE DK CONSULTING

Dimitri Kuchenbrod
06 08 22 18 76
dimitri@dkconsultingrp.com

Kamel Boussekaoui
07 50 84 24 95
kamel@dkconsultingrp.com

Adrien Max
06 10 60 04 41
adrien@dkconsultingrp.com

Emma Pulze
06 78 66 82 74
emma@dkconsultingrp.com

Caroline Caen
06 72 88 03 03
caroline@dkconsultingrp.com

Margot De Suarez d'Aulan
06 76 07 72 16
margot@dkconsultingrp.com

Julie Garnier
06 80 84 18 17
redaction@dkconsultingrp.com

Beryl Bonhomme
07 67 00 09 27
contact@dkconsultingrp.com

Jade Djerroud
06 68 80 54 54
jade@dkconsultingrp.com