



## La Dernière Heure

Date : 22/10/2017

Page : 12

Periodicity : Daily

Journalist : Bidaine, Philippe

Circulation : 59200

Audience : 435900

Size : 638 cm<sup>2</sup>

## Les sauces de la vie

PAR PHILIPPE BIDAINE

# Histoire de TRUFFES...

▶ À l'aube de célébrer les trente ans de son restaurant La Truffe Noire, Luigi Ciciriello reste un des plus grands spécialistes d'un produit bien plus versatile qu'on ne pourrait le croire

▶ Peu de produits alimentaires suscitent autant de passion que la truffe... Et tout spécialement, en cette saison, la truffe blanche d'Alba, dont les premiers spécimens sont arrivés ces derniers jours sur le marché.

Très différente de sa sœur noire d'hiver, plus connue elle sous le nom de tuber melanosporum ou encore du Périgord, la blanche, appelée scientifiquement tuber magnatum pico, principalement originaire du Piémont, en Italie, et d'Istrie, en Croatie, est beaucoup plus puissante d'un point de vue aromatique. Ceci au point qu'il suffit d'en râper quelques grammes pour aromatiser tout un plat. Heureusement d'ailleurs car la truffe blanche est chère... Très chère !

**POUR PARLER DE CE PRODUIT** exceptionnel, peu de spécialistes sont aussi compétents que Luigi Ciciriello. A la tête du célèbre restaurant la Truffe Noire, qui va bientôt célébrer ses trente ans d'existence, notre homme,

formé entre autres à la magnifique école d'Abel Bernard, à la regrettée Cravache d'or, s'est forgé au fil des années une connaissance exceptionnelle du marché des précieux champignons, quelle que soit leur couleur.

Et en ce qui concerne la truffe blanche de cette année, il ne mâche pas ces mots : "La saison commence mal. Les quantités sont réduites et la qualité également. Ceci alors que les prix n'ont jamais

été aussi élevés. Le cours des truffes blanches dépasse aujourd'hui les 6.000 € le kilo, alors que d'habitude, elles tournent plutôt autour des 4.000... Ce qui est déjà conséquent !"

Et notre restaurateur de poursuivre, un peu dépité : "C'est au point qu'en Italie, mais également chez nous, pas mal de mes confrères vont jusqu'à demander 12 € le gramme pour une pe-

tite râpée sur une assiette. Si celle-ci atteint les 5 grammes, ce qui est une bonne quantité, le supplément est donc de 60 € pour un plat... Personnellement, je me contente encore de demander 20 €. Mais, si cela continue, je vais également devoir augmenter mes prix..."

Il faut évidemment voir comment va évoluer la saison, qui se termine généralement en décembre. Mais jusqu'ici, la météo, très pauvre en précipitations, n'a pas arrangé les choses. Et c'est ainsi que les très belles truffes blanche de plus de 200 g, comme celle que me montre Luigi, son très rares et se négocient donc à prix d'or. Tout cela même si leur parfum reste fabuleux.

La meilleure manière de déguster ce petit prodige de la nature reste la plus simple : en râper simplement quelques grammes sur de simples pâtes aux œufs tout juste relevées d'un peu de véritable parmesan. Et l'on approche alors de ce que l'on peut véritablement appeler un orgasme gastronomique...

Bien d'autres possibilités d'apprécier la truffe blanche se présentent évidemment... Comme avec une brouillade d'œufs ou encore pour relever un bon carpaccio. Ou encore, comme me l'avait fait découvrir un jour Jean Mailian, le patron du Marché des Chefs, en associa-

▶ **Le somptueux perdreau Alexandre Dumas, garni d'une truffe noire entière!** © BIDAINE

tion avec une tranche de St Jacques et une lamelle de lomo issu d'Iberico...

**TOUTEFOIS, TOUJOURS** en quantité mesurée, à cause du prix, bien sûr, mais aussi en raison de la puissance aromatique.

Au point que croquer telle quelle une truffe blanche en-



tière relèverait presque de l'expérience douloureuse, pour le portefeuille bien sûr, mais aussi pour le palais. Ceci au contraire de la tuber melanosporum qui, elle, peut se déguster allègrement à la croque au sel... Cette dernière, qui se négocie environ quatre fois moins cher que la blanche en temps normal, soit aux environs de 1.000 € le kilo, peut hélas, se déguster en quantité nettement plus conséquente !

**EN OUTRE, SA SAISON** est assez différente, les premiers exemplaires ne faisant leur véritable apparition qu'en décembre pour s'arrêter en mars. Toutefois, au contraire de la truffe blanche, la truffe noire peut se conserver de différentes manières. Comme le rappelle Luigi Ciriello, "on peut notamment la surgeler. Elle va alors perdre sa texture mais son goût et son parfum restent intacts. On peut par exemple la râper encore gelée pour parfumer divinement une assiette. On peut aussi la stériliser. Si l'opération est faite par de bons spécialistes, le résultat est excel-

lent, même en texture..."

Et pour cause, c'est ainsi grâce à cette technique que dans son restaurant, notre spécialiste propose ce qui est pour moi un des plus grands plats de la cuisine française : le perdreau Alexandre Dumas. L'animal, au mieux de sa forme depuis le 15 septembre et jusqu'à fin octobre, est entièrement désossé et farci d'une truffe entière enrobée d'une farce au foie gras et aux châtaignes... Tout simplement divin ! Tout comme le damier de St Jacques - un coquillage jamais au mieux de sa forme qu'en ce mois d'octobre -, alterné de lamelles de mélando et saucé d'une vinaigrette au jus de truffe et relevé d'une touche de betterave et de coriandre !

**DEUX SPÉCIALITÉS** de la *Truffe Noire* qui, vu leurs saisonnalités divergentes, n'auraient pu être inventées si l'on n'avait pas pu conserver la truffe noire... Ceci n'empêchant bien entendu pas les gourmands d'attendre avec impatience les premières *mélanos* fraîches !

#### EN SAVOIR PLUS

**La Truffe Noire** 12 boulevard de la Cambre à 1000 Bruxelles. Tél. 02/640.44.22. [www.truffe-noire.com](http://www.truffe-noire.com). Fermé le samedi midi, le dimanche ainsi que le lundi midi.



» Une des meilleures manières d'apprécier la truffe blanche est de la râper simplement sur des pâtes. © PHILIPPE BIDAINE



» Un amusant damier de St Jacques et de truffes... © PHILIPPE BIDAINE



» Luigi Ciciriello avec une magnifique mais coûteuse truffe blanche...

© PHILIPPE BIDAINE