



25 ANS de Truffe Noire !

▶ Voici un quart de siècle que Luigi Ciciriello décline sous toutes ses formes le plus précieux des champignons...

▶ Peu de produits de haute gastronomie présentent autant de mystères que la truffe. Sa culture est virtuellement impossible et la capture de son parfum inimitable plus qu'hypothétique. Et pourtant, que seraient les hautes cuisines italiennes et françaises sans cet ingrédient aussi précieux que savoureux ?

La Belgique peut s'enorgueillir d'abriter un des meilleurs spécialistes mondiaux de la truffe : à la tête du célèbre restaurant *La Truffe Noire*, qui célèbre cette année son quart de siècle d'existence, Luigi Ciciriello s'est forgé au fil des années la plus enviable des réputations. Il est régulièrement consulté comme expert international et, en matière de truffe, son autorité fait loi.

PEU DE RESTAURATEURS ont en effet réussi à mettre aussi bien en valeur le fameux champignon, celui-ci décliné dans toutes ses variantes. Car, il ne faut pas le perdre de vue, la truffe ne se réduit pas à sa simple expression *périgourdine*. Ainsi, sans évoquer les truffes d'été, les brumales ou les scandaleuses chinoises, la truffe blanche, la plus

rare et la plus chère (jusqu'à quatre fois le prix de la noire) est disponible d'octobre en midécembre. Originaire initialement du Piémont mais, aujourd'hui, majoritairement récolté en Istrie (ex-Yougoslavie), sa puissance aromatique fait qu'il faut plutôt la considérer comme un condiment.

Ceci contrairement à la *Noire*, qui peut parfaitement se concevoir comme un mets à déguster *pour lui-même*... C'est en pleine saison de celle-ci que nous nous trouvons pour l'instant.

Cette fameuse *tuber melanosporum* est souvent dite du *Périgord* même si voici belle lurette que l'essentiel de la production française vient du Vaucluse, mais également d'autres pays comme l'Italie. Alors qu'elle a fait timidement son apparition en décembre, de quoi garnir les tables de fêtes, c'est essentiellement en janvier et jusqu'à la fin du mois de mars qu'elle est au mieux de sa forme.

Je partage volontiers l'avis de Luigi Ciciriello lorsqu'il proclame que la meilleure manière d'apprécier la truffe consiste à l'associer avec quelques pâtes fraîches aux œufs, un peu de consommé de volaille et un peu de véritable *Reggiano*. Quelques belles lamelles de truffe généreusement râpées au dernier moment sur l'assiette et le tour est joué ! Extraordinaire de goût et de simplicité...

Mais bien d'autres délices permettent la mise en valeur optimale du précieux trésor, ainsi qu'en témoignent des préparations désormais classiques mises au point à *La Truffe Noire* par Luigi et ses deux chefs, Aziz Bhatti et Erik Lindelauf.

AINSI, LE CARPACCIO à la façon de Luigi (Bleue des Prés belge avec une belle râpée de truffe noire), le perdreau Alexandre Dumas (avec une truffe entière à l'intérieur) ou encore les merveilleux portefeuilles de Saint-Jacques (garnies de lamelles de truffes et agrémentées d'une simple mousse de purée de truffes...). Sans compter, au chapitre des desserts, parmi les autres créations mythiques, les fleurs de fromage *Tête de moine* au miel d'acacia, feuilles de tabac Cohiba et huile de truffe blanche...

Que dire également de la cave ? Sous la houlette du maître de maison et du remarquable sommelier Benjamin Lacombe, la collection des vins de la Truffe Noire est digne des plus grandes institutions gastronomiques.

Précisons qu'à l'occasion du vingt-cinquième anniversaire de son établissement, Luigi Ciciriello propose le menu *Diamant*, habituellement présenté au prix

Luigi Ciciriello fait figure d'autorité en matière de truffes





LA TRUFFE NOIRE
LA TRUFFE NOIRE
1742

La Dernière Heure
17.02.2013



» Voici un quart de siècle que Luigi Ciciriello se positionne comme le meilleur spécialiste de la truffe dans notre pays et bien au-delà... © GUY KOKKEN

de 175 €, qui devient le menu *Ferveur* des 25 ans, au prix exceptionnel de 150 €, et le menu privilège, habituellement présenté à 225 € qui passe pour l'occasion à 200 €, ces deux offres étant valables jusqu'au 30 mars prochain. Des prix conséquents à première vue bien entendu mais qui ne sont que le parfait reflet de ce que représente la va-

leur des truffes mises en œuvre !
Ph. B.

EN SAVOIR PLUS

La Truffe Noire, 12 boulevard de la Cambre à 1000 Bruxelles.
Tél. 02/640.44.22
Web : www.truffenoire.com
Mail: info@truffenoire.com
Ouvert du lundi au samedi de 12h00 à 14h15 et de 19h00 à 21h45



LA TRUFFE NOIRE
LA TRUFFE NOIRE
1742

La Dernière Heure
17.02.2013

L'art et la truffe...

Non content d'avoir entièrement rénové son cadre, le restaurant La Truffe Noire expose pour l'instant une sélection d'œuvres de l'artiste F. man, baptisées *Truffles in the Sky*. Ces productions présentent la caractéristique de changer de nuance et de proportions en fonction de l'éclairage et de son incidence, que celui-ci soit naturel ou artificiel. Une manière supplémentaire d'ajouter de la passion et de l'émotion aux festivités d'un quart de siècle d'existence, d'autant qu'à l'occasion de ces célébrations, chaque visite augmente, à travers les *fabuleuses tombolas de la Truffe Noire* la possibilité de remporter une œuvre de l'artiste.

Ph. B.



» La confection du carpaccio à la façon de Luigi se doit de se terminer par quelques belles lamelles de truffes râpées par le maître des lieux... © PHILIPPE BIDAINE



» L'association Saint-Jacques, truffes et mousse de purée de truffes est divine! © PHILIPPE BIDAINE