



LA TRUFFE NOIRE
LA TRUFFE NOIRE
1742

L'Eventail

01.03.2013

Circulation: 15000

6145fa

Page: 126

466

L'Eventail



© JOSIE-NOËL DUBOIN

La Truffe Noire fête ses 25 ans

Lovée depuis sa création dans une élégante maison de maître, boulevard de la Cambre, La Truffe Noire fait partie intégrante du paysage gastronomique et étoilé bruxellois. Y déjeuner ou y dîner se vit comme un moment de fête, toujours orchestré par son propriétaire, Luigi Ciciriello. Honorer ses hôtes par un accueil exceptionnel et les choyer de mille attentions, voilà ce qui constitue pour lui la quintessence de ce métier qu'il décline selon toutes les nuances du raffinement.

L'Eventail – 25 ans, cela se fête ! Comment se profile l'année 2013 à La Truffe Noire ?

Luigi Ciciriello – C'est tout un programme ! Pour fêter cet anniversaire, nous avons tout d'abord entièrement repensé la décoration du restaurant : tout était dans les tons beige et marron, et maintenant nous sommes dans des nuances de parme et d'aubergine – les couleurs de la gastronomie italienne –, avec du blanc laqué et des détails réalisés à la feuille d'or. Cela donne un caractère très jeune, frais et moderne aux lieux. Tous les tableaux ont été réalisés sur mesure par l'artiste F.man, dans des couleurs assorties. Elle a inventé un univers particulier, dédié à la truffe, que l'on retrouve dans chacune de ses œuvres. Les pigments utilisés changent en fonction de la lumière, ce qui leur donne un côté assez magique. Avant même le vernissage, certains sont déjà vendus ! Les appliques ont aussi été dessinées spécialement, avec un petit clin d'œil à ces diamants fantastiques que sont les truffes.

– À l'occasion de cet anniversaire, vous organisez également une tombola, ainsi que des menus spéciaux qui conjuguent la subtilité des saveurs de vos plats "cultes". Une manière pour vous d'honorer vos hôtes ?

– En effet, j'attache beaucoup d'importance à cette notion d'accueil, qui à La Truffe Noire est érigée en valeur absolue. Ce que je souhaite, c'est que chaque personne qui vienne ici s'y sente bien et passe à chaque fois un moment exceptionnel. Je reçois donc chacun de mes hôtes comme un ami privilégié. Cette tombola, à laquelle tous nos clients sont invités à participer lors de chacune de leur visite, est une façon de montrer l'importance que j'attache à ce qui est pour moi une esthétique non seulement

de l'art de vivre, mais aussi du cœur : le gagnant se verra offrir, après tirage au sort le 16 décembre prochain, un magnifique tableau que j'ai choisi parmi ceux qui décorent le restaurant. Quant aux menus "Ferveur" et "Privilège" du 25^e anniversaire, ils ont été pensés et conçus pour être un véritable florilège de l'expression de cette passion de la truffe.

– Vous alliez subtilité et simplicité dans l'ensemble de vos créations et de vos plats "cultes". Cela constitue-t-il pour vous le mariage parfait, celui qui exacerbe le mieux l'alliance des saveurs ?

– Notre cuisine est à la fois traditionnelle et innovante. Moderne, en somme. Les bases sont classiques, mais travaillées de manière actuelle, en faisant très attention aux matières grasses. C'est vrai que je recherche une forme de simplicité dans la sophistication : il n'y a pas plus de cinq ou six ingrédients par plat, et chacun d'entre eux est basé sur les meilleurs produits du marché. La truffe les sublime, et est toujours travaillée de manière pure, naturelle.

– Parlant de cette passion de la truffe, comment définiriez-vous l'âme et la philosophie de votre maison ?

– Par un seul mot : le partage. Il recouvre pour moi tout ce que j'insuffle dans ce lieu depuis 1988 : le raffinement, l'élégance et la recherche de l'excellence. Faire partager cela à mes hôtes, c'est mon bonheur et ma fierté.

LA TRUFFE NOIRE – LUIGI CICIRIELLO

12 BOULEVARD DE LA CAMBRE, BRUXELLES
TÉL. 02 640 44 22 – WWW.TRUFFENOIRE.COM



© DR