

TARTUFO BIANCO

“On peut dire que, au moment où j’écris, la gloire de la truffe est à son apogée. On n’ose pas dire qu’on s’est retrouvé à un repas où il n’y aurait pas une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n’est pas enrichie de truffes.”

(BRILLAT-SAVARIN, PHARAON DE LA HAUTE CUISINE, 1825)

Du goût terrestre au goût céleste

Elle était déjà à la table de François I^{er}, à celle de Catherine de Médicis... La truffe, telle une note blanche ou noire, donnait le “la” à la haute cuisine. L’évolution culinaire a voulu qu’on considère ce noble tubercule autrement que comme simple touche décorative ou comme assortiment à des plats cuisinés. Aujourd’hui, plébiscitée par les plus grands chefs, la truffe s’apprécie de plus en plus crue. L’exaltation de son parfum n’étant qu’un prélude à la puissance de son goût...

Formé chez les plus grands, et surtout habitué de ce diamant culinaire, Luigi Ciciriello est un passionné des truffes au point de leur consacrer un restaurant (La Truffe noire, une institution depuis plus de vingt ans) et un livre (*La Truffe au cœur*, Éditions de la Truffe noire). Pour lui, Dame

Surnommée le diamant de la gastronomie, la truffe, noire ou blanche, s’impose comme le nectar de tout épicurien. S’il existe différents types de truffes (une centaine sont répertoriées, dont la provenance varie de Chine au Mexique, en passant par l’Algérie et le Maroc), quatre variétés sont reconnues comme les plus précieuses, tant par leur parfum et leur goût que leur prix : la truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*), la truffe blanche d’Alba (*Tuber magnatum*), la truffe d’été (truffe de Provence, *Tuber estivum*), la truffe d’automne (*Tuber uncinatum*). Autant de “dons de la nature”. Autant de ravissements pour le palais...

Truffe, ce “goût terrestre au goût céleste” est unique. Intarissable sur le sujet, il s’émerveille encore de ce que la nature produit. Telles des pierres précieuses, ces gemmes de la gastronomie, aussi rares que fragiles, arrivent par fret aérien de leur région natale (le plus souvent de la région d’Alba en Italie) pour être ensuite laminées à l’aide d’une mandoline...

Dernière en date au moment où j’écris ces lignes : une truffe blanche d’Alba de presque 500 grammes. Un régal. Pour cet esthète, un tel joyau se déguste de la façon la plus simple possible : sur un plat de pâtes fraîches aux œufs, accompagnées d’un vin adéquat. “La truffe est intraitable, elle ne supporte aucune agressivité, ni acidité, ni citron, ni vin trop gras.” Son conseil : “Ne jamais faire de choses élaborées, choisir son plat préféré, éliminer ce joyau à la dernière minute, même au couteau.”

Fervent de métaphores, Luigi Ciciriello voit la truffe noire comme une épouse, la truffe



La truffe, champignon souterrain et comestible très recherché.



Luigi Ciciriello.

blanche comme une dame de cœur... La rareté et surtout la fragilité de la truffe blanche d’Alba (six jours de vie une fois qu’elle est déterrée) tient du fait qu’elle ne peut être ni stérilisée, ni cuisinée, ni congelée. Au risque de perdre de sa superbe et de son croquant. Une constante qui alimente le débat éternel entre noire (la préférée des Français) ou blanche (la préférée des Italiens).

Coralie Tilot