

Truffe, du plaisir toute l'année

La France est le premier consommateur et le 1^{er} producteur de truffe noire dans le monde. La restauration italienne a, quant à elle, contribué à faire découvrir aux amateurs français la saveur particulière et rare de la truffe blanche d'Alba. Pour un plat parfaitement réussi, savoir sélectionner et bien utiliser ces bijoux n'est pas accessoire.

Ingrédient prestigieux, festif, la truffe est un produit de consommation plutôt rare, donc assez méconnu, ce qui peut conduire à la déception si l'on acquiert à prix d'or un faux ou si l'on consomme un produit insipide. La truffe, c'est parfois un peu comme cette publicité des années 80 d'un certain soda américain : ça ressemble à de la truffe, ça en a le prix, mais ça n'en est pas. De la truffe à la truffa*, il n'y a qu'un pas. C'est pourquoi certains repères sont indispensables. À propos de la truffe noire, quelques conseils d'experts éclairés : « choisir une truffe ferme et dense sous les doigts qui donne une impression de lourdeur », déclare Jean-Claude Authier, trufficulteur à Puget-Théniers. « Le parfum doit être fort », affirme Jeannot Favole, retraité rabassier** à La Penne. « Elle doit être noire et nervurée à l'intérieur. Pour le voir, il faut que le trufficulteur la « canife ». S'il refuse, c'est qu'il pourrait avoir quelque chose à cacher », avertit Jean-Claude Conil, rabassier à Puget-Théniers. Pour la truffe blanche d'Alba, Marina

Miroglio explique que visuellement, sa chair est de couleur noisette. Son parfum ne doit pas évoquer une odeur chimique, de produit d'entretien qui pique le nez, car c'est qu'elle est fautive. Il faut savoir que bien choisir n'est pas anodin pour un restaurateur car il engage sa crédibilité, voire sa responsabilité envers le client. La réglementation est là pour protéger le consommateur. « Depuis 1985, en Italie, la dénomination truffe blanche d'Alba est strictement réservée à celle du Piémont qui peut aussi être dite Truffe blanche du Piémont », indique Marina Miroglio chercheuse de truffe blanche d'Alba. En France c'est un texte de 2012 qui précise les règles de mise sur le marché des truffes et des denrées alimentaires en contenant (voir encadré). Marina Miroglio précise que seule la mention « arôme naturel » garantit l'absence de produit artificiel. Dans ce cas, elle déconseille vivement de le chauffer car une saveur chimique désagréable se dégagerait. Elle explique aussi que pour des motifs d'incompatibilité organique entre



Rochers de riz frit, crème aux cèpes, jaune d'oeuf de caille mariné et truffe noire, restaurant Filz à Milan.

les deux ingrédients, l'huile à la truffe blanche d'Alba est toujours à l'arôme artificiel, ajoutant qu'il présente l'intérêt d'être plus puissant et plus durable dans le temps. Bien lire l'étiquette est absolument indispensable sachant que rien n'impose une teneur minimale en truffe, à l'exception des produits à base de foie gras (3 %).

Du bon usage de la truffe blanche d'Alba

Une fois le bon produit en main, reste à l'utiliser sans le dénaturer, ni le gâcher mais au contraire à le valoriser. Pour ce qui est de la truffe blanche d'Alba, Marina Miroglio explique que la tradition est de la couper en lamelles presque transparentes avec une mandoline, sur des plats chauds. Comme elle s'amollit, on en ajoute après que la moitié de l'assiette ait déjà été consommée. Elle va sur les œufs, les risottos, les tajarin (tagliatelle très

fines du Piémont) avec un peu de beurre et de parmesan, la polenta. Le rendu est optimal sur le chaud qui exhale son arôme. Une autre tradition du Piémont est de la consommer en entrée, avec de la viande crue locale découpée en tartare sans aucun assaisonnement, ou juste un peu de sel et d'huile. Elle ne doit surtout pas être cuite et ne s'accommode pas non plus avec une viande cuite. On peut en râper un peu en complément d'un plat contenant de la crème ou de la sauce à la truffe qui doit absolument être à l'arôme naturel pour éviter le désagrément cité plus haut. Au Piémont, on retrouve aussi la truffe blanche d'Alba dans les bonbons au chocolat. Le fameux mixologue Alessandro Palazzi, barman du Dukes à Londres a conçu un cocktail de vodka à la truffe blanche, qu'il accompagne d'une olive garnie au fromage à la truffe blanche. Marina Miroglio prépare un dessert pié-

montais, le bonnet, une crème renversée au chocolat et amaretto, à la truffe blanche...

Truffe noire sucrée, salée

Il n'y a pas que la truffe blanche du Piémont qui excite l'imagination des chefs. En version salée comme en version sucrée. Au rayon des douceurs, la truffe noire de Norcia en Ombrie a inspiré au célèbre chef pâtissier italien Diego Crosara, un dessert intitulé « Truffe », composé d'un sorbet à la truffe et au mascarpone, d'une pâte brisée aux amandes, des poires cuites, un crémeux de chocolat noir et truffe, une compote d'ananas et de citron vert et des écailles de truffe. Stefania Calugi, propriétaire d'une entreprise spécialisée dans la truffe en Toscane s'enorgueillit quant à elle, de ce que le nouveau mélange d'amandes, truffe, sel et beurre de cacao, qu'elle a conçu spécialement pour être utilisé en

Quelques chiffres

▶ Avec une récolte de 70 tonnes de truffe en 2016, dont 30 tonnes de *Tuber mélanosporum* et 600 kg de truffes de Bourgogne (*Tuber incinatum*)*, la France se place dans le trio de tête des producteurs mondiaux avec l'Espagne (45 tonnes) et l'Italie (10 tonnes). Ces trois producteurs produisent la quasi-totalité de la production mondiale.

*France Agrimer 2016



HUILE À LA TRUFFE BLANCHE PAR COPPOLA
Huile d'olive à la truffe blanche en flacon de 250 ml.
www.coppolafoods.com



HUILE À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ PAR CAUVIN
Huile de pépin de raisin à l'arôme naturel de truffe d'été et écailles
www.huilecauvin.com



RAVIOLO PAR PATRIGEL

La garniture représente 40 % de la composition de cette pâte à l'œuf farcie de ricotta, fromages affinés, Grana, Parmigiano Reggiano et 3 % de vrais copeaux de truffes noires (*tuber aestivum*). Elle cuit en 4 à 5 minutes.
www.patrigel.com

TRUFFE DE TOSCANE PAR STEFANIA CALUGI
Fraîche, en conserve à l'huile, en compositions de pâtes, crèmes...
Nouveautés : trilogie d'aperitartufo : tomates cerises à la truffe noire, olives farcies à la truffe noire et noisettes à la truffe noire.
www.tartufi.it



* Escroquerie se dit truffa en italien

** Nom, dans le Midi, de celui qui ramasse les truffes

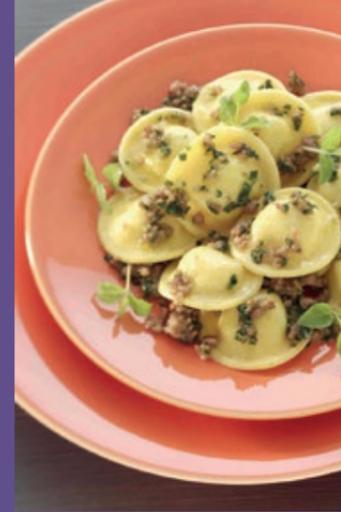




FROMAGES À LA TRUFFE NOIRE PAR PER INTER
Burrata à la truffe en pot de 100 g, mozzarella de bufala à la truffe en pot de 125 g, pecorino (lait de brebis) primosale à la truffe en meule de 800 g.
www.perinter.com



SAUCISSON AVEC MORCEAUX DE TRUFFE PAR MARCHISIO
Saucisson de porc, peau naturelle, séché à l'air libre dans des espaces préservés. Sans gluten, sans lactose. Son poids est d'environ 300 g.
www.salumificiomarchisio.com



LUNETTE À LA TRUFFE PAR SURGITAL
Pâte à l'œuf farcie.
Farce : 48 % ricotta, 8 % truffe (*Tuber aestivum*), Parmigiano Reggiano DOP...
www.surgital.it



CRÈMES, HUILE, FROMAGES PAR QUALITALIA
Produits Morra, pionnier dans la commercialisation de la truffe blanche d'Alba : crème aux cèpes et truffe blanche, huile à la truffe blanche, purée à la truffe blanche...
Fromages Luigi Guffanti : burrata, pecorino de Moliterno, latteria al tartufo, trifulia... Mais aussi mostarda à la truffe noire A. Fieschi et bien d'autres produits.
www.qualitalia.pro

plus souvent dans des recettes de plats que les chefs l'utilisent spontanément. Depuis 2 ans qu'elle exporte ses spécialités vers la France, Stefania témoigne que toutes ses gammes de produits ont un égal succès avec peut-être un léger avantage pour les écailles de truffe noire d'été à l'huile, le beurre, la crème, l'huile. De son côté, elle essaye de promouvoir des préparations pour un apéritif chic, à marier avec des boissons à bulles : tomates cerises farcies à la truffe, olive garnie de pâté de truffe et anchois, noisette à la truffe... Comme l'explique Dorine Philippon pour Qualitalia, spécialiste de denrées alimentaires d'Italie pour les professionnels de la gastronomie, les produits à la truffe éoustillent toujours, ils évoquent l'exceptionnel. « Depuis peu, outre les préparations habituelles que nous avons au catalogue à l'année, nous proposons une burrata à la truffe dont l'équilibre en saveur entre lait et truffe a su nous convaincre », se satisfait-elle. Romain Vernet, responsable commercial chez Patrigel, entreprise spécialisée dans les fruits, légumes et pâtes surgelés pour la restauration, constate lui aussi que même si leur pâte farcie aux



PIZZA NAPOLITAINE À LA TRUFFE
Pizzas artisanales cuites au feu de bois puis surgelées à Naples. Choix d'une quinzaine de recettes dont une à la truffe.
www.apizza.it

copeaux de truffe noire d'Ombrie connaît un succès particulier pour les fêtes de fin d'année, elle est disponible et commandée toute l'année car certains établissements peuvent organiser des repas ou des animations sur le thème de la truffe.

Locavorité

Ce qu'il faut relever concernant la truffe noire, c'est que les professionnels n'hésitent pas à utiliser les différentes variétés, en fonction de la saison et de

l'offre de proximité. C'est ainsi qu'au restaurant Dialetti de Naples, la famille Santangelo met à l'honneur la truffe noire fraîche de Bagnoli Irpino qui se ramasse en Campanie entre le 1er octobre et le 31 janvier : spaghetti au pesto de noix fraîches et parmesan complétés d'écailles de truffe, écrasé de pommes de terre au parmesan et écailles de truffe, filet de mérou poêlé avec pommes de terre et écailles de truffe... Pour autant, Dialetti ne se prive pas de concevoir quelques recettes adaptées lorsqu'un fournisseur apporte de la truffe blanche de Molise ou de Campanie, par exemple des gnocchi de pomme de terre au beurre, parmesan et écailles de truffe. Le restaurant Maialumeria, situé à Mugnano del Cardinale en Campanie, n'hésite pas non plus à travailler les spécialités locales de saison : tortello maison garni d'une farce de ricotta de bufala accompagné d'un beurre fondu, parmesan et écailles de truffe fraîche Bagnoli Irpino, pâtes et pommes de terre aux cèpes et écailles de truffe fraîche, ou bien encore le tartare avec provola fumée, tarallo napolitain émietté et écailles de truffe noire Bagnoli Irpino fraîche... En France, plusieurs options. Pour les restaurants du

groupe Big Mamma, gros utilisateurs de truffe noire pour leurs best-sellers tant les pâtes que la pizza, c'est la truffe noire de Molise fraîche qui est sélectionnée, complétée de crème de truffe noire pour la base de la pizza. Posture différente pour Enrico Einaudi, propriétaire du restaurant parisien Sense Eat qui indique qu'il utilise la truffe noire du Périgord en été (*tuber estivum* en juillet/août) et en hiver (*tubermelanosporum* de novembre à mars) pour les pâtes, le risotto ou dans les crèmes de légumes pour les plats en cocotte. En octobre et novembre, le joyau de la Botte est à l'honneur, la truffe

blanche d'Alba est servie avec les pâtes, le risotto. Au fil de l'année, si la truffe fraîche n'est pas disponible et selon les besoins de la recette imaginée, de l'huile ou de la crème à la truffe peuvent aussi entrer dans la composition de certains plats. Il se fournit alors auprès d'une entreprise piémontaise, spécialiste des produits à base de champignons et truffes. Quelle

HUILE, CRÈME, SAUCE PAR TRANSGOURMET

Crème de truffe blanche Cremalba en pot de 200 g pour des toasts ou chaud dans des pâtes ou du riz, carpaccio de truffe noire d'été en bocal de 200 g pour garnir plats chauds et froids. Huile d'olive aromatisée à la truffe blanche en bouteille de 25 cl pour les salades, pâtes, risotto, carpaccio, viande, fromage, œufs, pizza... Tartufata sauce truffe 3 % en bocal de 950 g pour pizzas, pâtes, gnocchi, sur le pain...
www.transgourmet.fr

que soit la truffe sur laquelle se porte le choix, et parce qu'on ne s'improvise pas expert en la matière, la recommandation essentielle pour ne pas être déçu, est sans doute de se fournir auprès d'interlocuteurs de confiance réputés pour la qualité de leurs produits mais aussi pour celle des précieux conseils d'utilisation qu'ils peuvent proposer à l'occasion... Carole Gayet

EXTRAITS DU DÉCRET N° 2012-129 DU 30 JANVIER 2012 RELATIF À LA MISE SUR LE MARCHÉ DES TRUFFES ET DES DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT :

Dans les établissements proposant des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer, le nom usuel de la truffe utilisée et, le cas échéant, la désignation de l'arôme ajouté, sont portés à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, par indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support. (Article 7)
La mention : « truffé » est réservée aux denrées alimentaires contenant des truffes des espèces *Tuber melanosporum* (dont les noms usuels sont truffe noire, truffe du Périgord ou truffe noire du Périgord), *Tuber brumale* (dont le nom usuel est truffe brumale) et *Tuber magnatum* (dont les noms usuels sont truffe blanche d'Alba ou truffe blanche du Piémont).

Les mentions : « au jus de truffe » ou « aromatisé au jus de truffe » sont réservées aux denrées alimentaires contenant du jus de truffes des espèces *Tuber melanosporum* ou *Tuber brumale*.

Le four électrique qui atteint la température maximale de 510°C.

Comme Gennaro NASTI

Soyez exigeant, choisissez le meilleur.

Retrouvez nous sur Equip'Hotel Hall 7.2 - Stand G096

AGENT DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE
18 RUE DES FRÈRES EBERTS | BP 30083 | F-67024 STRASBOURG CEDEX 1