Revue de Presse hebdomadaire

le Bonbon

Le premier bar à truffe de Paris va ouvrir ses portes en avril



Publié le 02/04/2025

Amateur·rices de truffe, arrêtez tout : pour la première fois, un « bar de trufficulteur » va ouvrir dans la capitale, à deux pas de la place des Vosges. On s'y retrouve dès avril pour déguster toute une sélection de recettes garnies de ce mets particulièrement corsé.

Revue de Presse hebdomadaire

Bar à truffe, bar à potes : c'est le nouveau concept, on vous le donne en mille, de Baratruf, un « labo truffé » né à Paris et tenu par un trufficulteur, un vrai ! Oui, ça fait beaucoup de fois le mot "truffe", mais en même temps, aucun lieu entièrement dédié à cet or noir distingué, appelé "diamant noir" dans le jargon, n'avait encore pignon sur rue dans la capitale. On vous décrit tout ce qu'il y a à savoir sur ce comptoir tout neuf, dont l'ouverture est prévue pour avril prochain.



© Baratruf

Démocratiser le diamant noir

Mais avant toute chose, rappelons ce qu'est véritablement la truffe : c'est un champignon, oui, mais hypogé, c'est-à-dire qui se développe sous terre, et qui atteint sa maturité après 290 jours environ. Ronde, globuleuse, cette curieuse espèce imparfaite se récolte grâce aux chiens, cochons ou mouches truffières, qui la repèrent grâce à son odeur marquée, avant d'être nettoyée, triée et commercialisée.

Et chez Baratruf, c'est Pierre-Ivan d'Arfeuille, originaire de Bourgogne, qui s'occupe de ces beautés très convoitées. Issu d'une famille de passionné·es, celui que l'on surnomme "Piv" cultive lui-même ses truffes à Pignol (63), puis les conserve et les transforme directement dans le laboratoire de ce nouveau bar feutré. Son objectif : démocratiser un produit de luxe autour de déclinaisons accessibles et savoureuses.



© Baratruf

Carpaccio, burrata, focaccia, et Spritz !

Mais alors, on se met quoi sous la dent chez Baratruf ? De belles recettes empreintes d'Italie, pardi ! Sur la carte, carpaccio, burrata et foccacia côtoient de généreuses planches de charcuterie artisanale et fromages truffés, sans oublier les spécialités de la maison : La Vache qui rit ou le Caprice des Dieux, à tartiner sans modération.

Multi-fonction, Baratruf s'intitule aussi bar à Spritz, « comme dans les apéros d'été à Pignol », explique le maître des lieux. On retrouve donc 30 (!!!) types de Spritz, dont un en pression, auxquels s'ajoutent une large sélection de vins de Bourgogne, liqueurs et spiritueux. L'adresse parfaite à découvrir à plusieurs, entre potes ou en famille, pour se truffer la panse.

Source : https://www.lebonbon.fr/paris/actu/premier-bar-a-truffe-paris-va-ouvrir-ses-portes-avril/