Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

TRENDYMAN
la curiosité a du style

Baratruf : de la truffe, de la vraie !



Léo B.

Publié le 17/06/2025

Dans le Marais, un nouveau lieu intrigue les amateurs de bonne chère et de terroir brut : Baratruf. À deux pas de la place des Vosges, ce bar d'un genre inédit met à l'honneur un produit d'exception, souvent galvaudé, mais ici respecté dans ses

moindres détails : la truffe, la vraie, cultivée, cavée, cuisinée et servie sans fioritures par un passionné nommé Pierre-Ivan d'Arfeuille.



La truffe en majesté, du champ à l'assiette

Chez Baratruf, ce ne sont pas des huiles parfumées ou des arômes artificiels, mais bien le diamant noir dans toute son authenticité qui est célébré. Au cœur du projet, la Tuber uncinatum, une truffe

de Bourgogne encore trop méconnue, cultivée dans les sols calcaires du domaine familial à Pignol. Pierre-Ivan, alias Piv, cultive et cuille lui-même ce champignon noble, qu'il fait ensuite transformer sur place dans le laboratoire du bar pour offrir une carte accessible mais exigeante.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Sur la scène culinaire de Baratruf, Max s'occupe de sublimer chaque gramme de truffe. Infusée à froid dans des corps gras avant d'être congelée, la truffe y conserve tous ses arômes. Résultat : une explosion de saveurs à la dégustation, que ce soit sur des focaccias généreuses, dans un burrata délicatement enveloppée, ou même dans des clins d'œils régressifs comme une Vache qui rit ou un Caprice des Dieux truffés. Des associations surprenantes, loin de toute forme de snobisme culinaire.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Un bar entre héritage, innovation et esprit de bande

Convivialité et terroir s'unissent dans cet établissement au style affirmé, ancrant le Baratruf dans son époque. Les caves voûtées du XVIIe siècle contrastent avec l'esprit décontracté de la maison. Le bar, avec son ambiance feutrée mais sans prétention, multiplie les espaces : salle de discussions intimes, comptoir à truffes animé, et sous-sol festif pour prolonger les soirées.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Mais Baratruf, c'est aussi une carte des vins soigneusement sélectionnée, avec un net penchant pour les appellations bourguignonnes. Côté cocktails, une détonante carte de 30 Spritz fait écho aux racines italiennes de ce rituel apéritif (on vous conseille le Spritz Melon), avec une tireuse à Prosecco en guest-star.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Ce projet résolument personnel s'inscrit dans un réseau court, familial et de confiance. Charcuterie artisanale de Bretagne (Maison Brielle), pain de terroir signé Jolie Miche, étiquette soignée sur les murs par un oncle tatoueur : tout ici est une affaire de passion et d'amitié. Le bar reflète cette « bande de truffes », où la sincérité prime autant que le goût.

Avec Baratruf, Pierre-Ivan bouscule les standards, prouve que la truffe mérite mieux qu'un statut bling-bling et redonne à ce produit noble ses lettres de noblesse… dans une ambiance qui sent bon le partage et l'authenticité.

Source : https://www.mensup.fr/baratruf-de-la-truffe-de-la-vraie/

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Traduction WETRUF :

Baratruf: truffles, real ones!



Leo B.

Published on 06/17/2025

In the Marais, a new venue is intriguing lovers of good food and raw local produce: Baratruf. Just a stone's throw from Place des Vosges, this unique bar showcases an exceptional product, often

overused, but here respected in every detail: the real truffle, cultivated, harvested, cooked, and served without fuss by a passionate man named Pierre-Ivan d'Arfeuille.



Truffles in all their majesty, from field to plate

At Baratruf, it's not perfumed oils or artificial flavors that are celebrated, but rather the black diamond in all its authenticity. At the heart of the project is the Tuber uncinatum, a still-overlooked

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

Burgundy truffle, grown in the limestone soils of the family estate in Pignol. Pierre-Ivan, aka Piv, cultivates and harvests this noble mushroom himself, which he then has processed on-site in the bar's laboratory to offer an accessible yet sophisticated menu.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

On Baratruf's culinary scene, Max takes care to enhance every gram of truffle. Cold-infused in fats before being frozen, the truffle retains all its aromas. The result: an explosion of flavors upon tasting, whether on generous focaccias, in delicately wrapped burrata, or even in retro references like a Laughing Cow or a truffled Caprice des Dieux. Surprising combinations, far from any form of culinary snobbery.



Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

A bar combining heritage, innovation and team spirit

Conviviality and local flavours come together in this distinctively stylish establishment, anchoring Baratruf in its time. The 17th-century vaulted cellars contrast with the relaxed atmosphere of the establishment. The bar, with its cozy yet unpretentious atmosphere, offers a variety of spaces: an intimate chat room, a lively truffle counter, and a festive basement for extending the evenings.

But Baratruf also boasts a carefully selected wine list, with a clear penchant for Burgundy appellations. As for cocktails, an explosive menu of 30 Spritzes echoes the Italian roots of this aperitif ritual (we recommend the Melon Spritz), with a Prosecco tapper as a guest star.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]



Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

This resolutely personal project is part of a small, family-run, and trusted network. Artisanal charcuterie from Brittany (Maison Brielle), local bread by Jolie Miche, and a carefully crafted label on the walls by a tattooist uncle: everything here is a matter of passion and friendship. The bar reflects this "truffle gang," where sincerity is as important as taste.

With Baratruf, Pierre-Ivan challenges the standards, proves that truffles deserve more than bling-bling status and restores this noble product's nobility... in an atmosphere that exudes sharing and authenticity.

Source : https://www.mensup.fr/baratruf-de-la-truffe-de-la-vraie/