

# BARATRUF

## **BARATRUF**

**Ouverture  
du premier  
bar de  
trufficulteur  
à Paris**

---

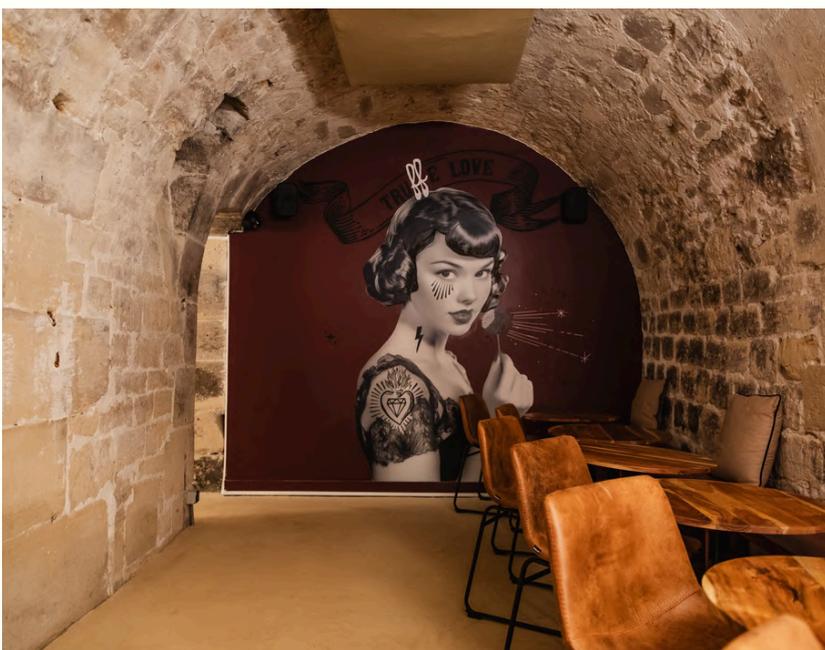
7 RUE DE BIRAGUE  
PARIS 4ÈME

DOSSIER DE PRESSE  
2025





**Pas de baratin au Baratruf ! Le premier comptoir de trufficulteur à Paris démocratise le diamant noir, le vrai. Exit la tartufade, Pierre-Ivan le jeune propriétaire valorise principalement la production de *Tuber uncinatum* qu'il cave à Pignol, le fief de sa famille en Bourgogne. L'ancrage et le terreau d'un art de vivre qu'il partage dans ce bar de copains, moins sage qu'il n'y paraît.**



**Les caves voûtées du XVIIIème siècle**

### **Entre la Place des Vosges et la Place de la Bastille**

Un bar pour les rencontres et se raconter. Une salle plus intime où refaire le monde, et en sous-sol, de belles **caves voûtées** propices à la fête. Les plafonds sont hauts, les **poutres** et les **voûtes du XVIIIème siècle**. Le luxe ici, porte une robe bordeaux et des tatouages. Le Baratruf est un établissement feutré, mais pas guindé.



Pierre-Ivan d'Arfeuille (Piv)

## Diamant noir à prix comptoir

À la manœuvre et derrière le comptoir **Pierre-Ivan d'Arfeuille** partage une **passion héritée de son père pour la culture de la truffe**. À sa suite, il **plante des arbres truffiers** pour récolter d'octobre à fin décembre, les « **patates** » qu'il **conserve et transforme** directement dans le laboratoire du Baratruf. C'est ce qui lui permet de rendre accessible ce produit de luxe, galvaudé par les imitations et paradoxalement méconnu.



Georgette

## Max au labo

Pour pouvoir proposer les **truffes tout au long de l'année**, elles sont, à pleine maturité, **cuisinées par infusion dans un corps gras et à froid avant d'être congelées**. Ce processus permet de **figer les arômes**. C'est lors de la décongélation que la truffe va pouvoir libérer tous ses arômes dans le gras qu'elle apprécie particulièrement.

**Au labo**, c'est Max qui manipule le précieux champignon et qui envoie des combinaisons percutantes, comme le **Carpaccio**, la **Burrata** et les voluptueuses **Foccias** ; ou encore des spécialités maison, qui cassent les codes, comme **La Vache qui rit** ou le **Caprice des Dieux à la truffe**.

« **La truffe de Bourgogne est un produit que j'ai dans le sang et j'avais envie de le rendre accessible au plus grand nombre** » résume Piv. Moins connue que sa grande sœur du Périgord, elle a trouvé ici, son meilleur ambassadeur.



## Derrière le bar une forêt

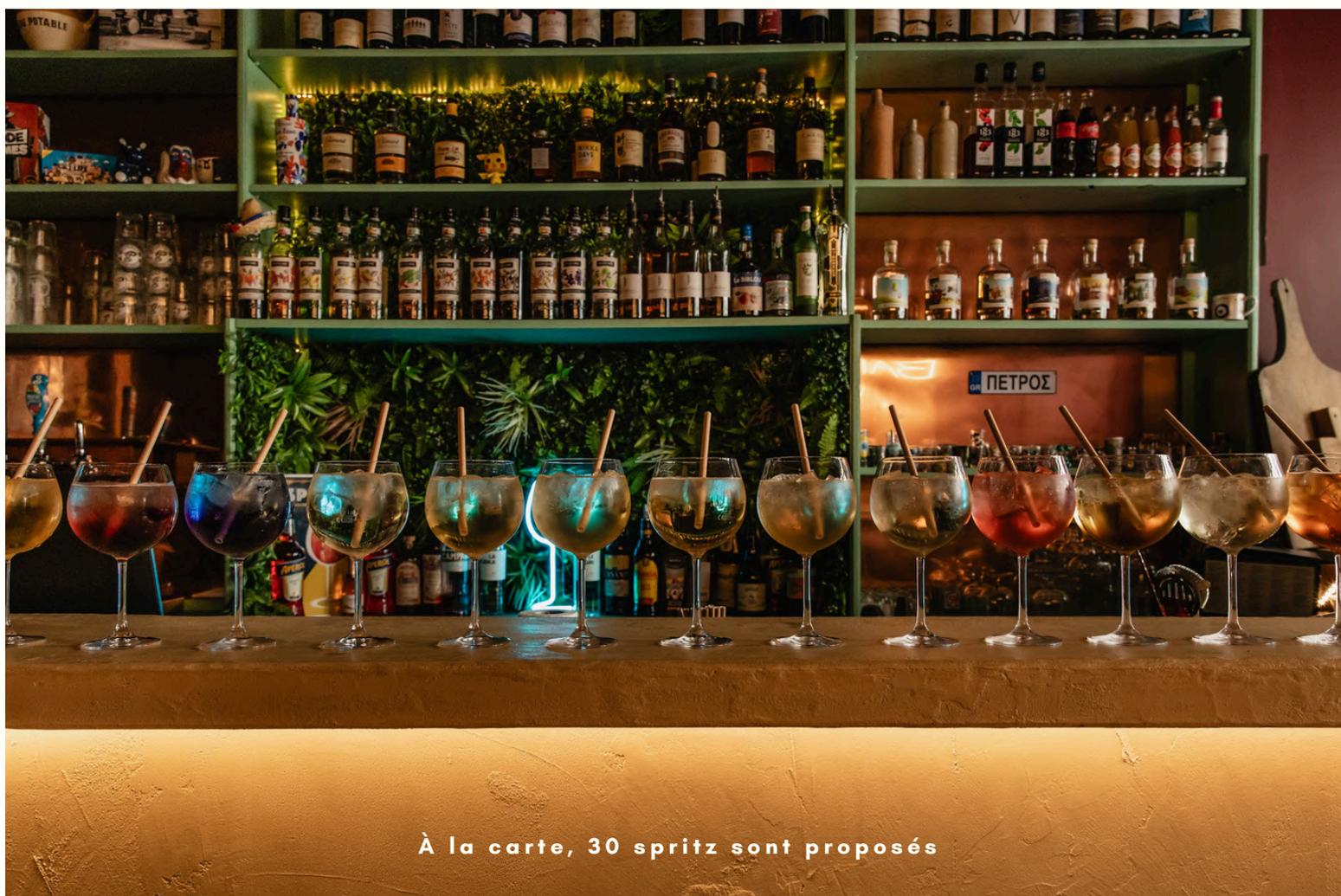
Si chaque bar plantait autant d'arbres que le Baratruf pour son ouverture, il ne serait peut-être plus question de déforestation. Pour sécuriser son approvisionnement et se développer, **Piv a planté 1500 arbres** en plus de ceux choyés depuis des années par Patrice, son père. Et il ne s'agit pas d'un champ mais d'**une véritable forêt** qui compte **des chênes, des noisetiers, des tilleuls, des charmes, des pins, des cèdres et des hêtres**. En plus de nous régaler, le Baratruf est un puit de carbone.

## Chaque bouteille son histoire

À la carte, **les flacons sont choisis**. Forcément **les vins** lorgnent plutôt du côté de **la Bourgogne**. Quant aux **liqueurs** et **spiritueux** les bouteilles aussi, ont une histoire. Formé à La Cidrerie du Canal, Piv connaît ses maisons et ne partage que **des coups de cœur**.

## Bar à Spritz

Côté cocktails, le spritz est à l'honneur, comme dans les apéros d'été à Pignol. Il y en a **30 à la carte**, rappelant que le Campari et l'Apérol ne sont que deux options parmi une infinité, pour ce cocktail à base de **Prosecco, proposé à la pression ici**.



À la carte, 30 spritz sont proposés

## Piv et sa « Bande de truffes » : une histoire de rencontres

Piv ne connaît pas d'autres circuits que les plus courts. Au Baratruf, **tout se passe en famille ou entre amis**. Les truffes viennent du Domaine des Truffières de Pignol. Les **tatouages muraux** sont l'œuvre d'un oncle (salon La Rose à Georgette à Nantes). La **Directrice de salle Maëlle** est une collègue de longue date. Tous les **fournisseurs sont directs**. Comme en témoigne la luxuriante planche de charcuterie de la **Maison Brielle** en Bretagne, ou l'excellent pain de la **Boulangerie Jolie Miche**. Une « bande de truffes » vouée à grandir avec l'aventure dans laquelle il embarque tous les clients de son bar. **L'hospitalité est chez Piv une seconde nature.**



Max, Maëlle et PIV

