

Les Grandes Brasseries parisiennes célèbrent la truffe

En cette saison de la truffe noire (Tuber melanosporum), les brasseries iconiques de Paris déclinent ce diamant noir originaire du Périgord dans sa forme la plus pure et fraîche, à travers des suggestions aussi raffinées que gourmandes.



La truffe, joyau de La Coupole

Brasserie mythique du quartier de Montparnasse, La Coupole dévoile un triptyque autour de la truffe, à savourer de l'entrée au dessert. L'œuf mollet ouvre le bal, accompagné d'une mouillette à la truffe et d'une purée de panais au parmesan (18,50 €). Suit un généreux vol-au-vent à la truffe, ris de veau, volaille française, champignons et épinards (39,50 €). Pour clore cette ode à ce trésor naturel, le chef l'invite dans un Brie de Nangis de caractère (12,50 €).

102, Bd du Montparnasse, 75014 Paris

Bofinger s'empare du diamant noir

Le délicat parfum de la truffe enveloppe également la brasserie Bofinger, à deux pas de la place de la Bastille. On y découvre un œuf mollet parmentier sublimé par le précieux tubercule, accompagné d'une crème de parmesan et d'une mouillette au beurre demi-sel (16,50 €). Du côté des plats, un médaillon de veau au sautoir met à l'honneur une crème délicate de morilles et une purée de pommes de terre, relevée de truffe (38€).

5-7, rue de la Bastille, 75004 Paris



L'esprit des grandes recettes au Procope

Au Procope, l'hiver s'exprime à travers des recettes emblématiques revisitées avec finesse. En entrée, le velouté parmentier se fait enveloppant, relevé de truffe noire du Périgord et adouci par une crème d'Isigny délicate (11,50 €). Le plat prolonge cette lecture généreuse avec un bœuf bourguignon longuement mijoté, enrichi de foie gras de canard poêlé, de poitrine fumée, de champignons de Paris et de pommes de terre fondantes, où la truffe vient apporter profondeur et élégance (36,50 €). Une interprétation chaleureuse de la tradition française, à savourer dans l'atmosphère intemporelle de cette adresse historique.

13, Rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris



Délices d'initiés au Grand Café Capucines

La truffe fraîche trouve une nouvelle expression au Grand Café Capucines, offrant toute l'ampleur de sa palette aromatique. Elle dialogue avec un œuf parfait, accompagné d'une mousseline de céleri, d'une crème de parmesan et d'une mouillette au beurre (17,50 €). En plat, elle sublime un filet de bœuf, sauce périgourdine et purée de pommes de terre (46,50 €). Pour conclure sur une note fromagère, un Brie de Meaux se pare de brisures de truffe (15,50€).

4, Bd des Capucines, 75009 Paris

