



com • forward

PORTRAIT FIRENZE/GALLERY HOTEL ART
GRANDS REPORTAGES
February-April 2026

N°548
FÉV. - MARS - AVRIL 2026

Grands Reportages **ITALIE**

RÊVER • VOYAGER • S'INFORMER | GRANDS REPORTAGES ITALIE

LA TOSCANE
Beauté éternelle

LES PLUS BEAUX VILLAGES DE TOSCANE

DÉCOUVERTE
Florence : dans les pas de ses génies

1.18703 - 3 - F. 6.90 € - RD





| Gastronomie

Comme son père et son grand-père avant lui, Massimo Cucchiara a fait de la chasse aux truffes son métier.

San Miniato

Dans les pas d'un chasseur de truffes

— Dans les forêts qui cernent San Miniato pousse la perle du terroir local : la truffe. C'est là que nous avons rencontré Massimo Cucchiara, fils et petit-fils de chasseur de truffes, qui entretient la tradition familiale et livre tous les secrets de cette belle mondialement convoitée.

TEXTE : MATHILDE LELEU / PHOTOS : ANDREA PICCIONI

Grands Reportages • Italie

Devant la petite gare de San Miniato, en plein cœur de la Toscane, Massimo Cucchiara nous attend sous son parapluie noir. Son visage s'allume d'un large sourire tandis qu'il me salue et ouvre la porte de son antique Fiat Panda. Le bolide toussote quelques instants puis enfin s'élance et file droit vers les vertes collines qui enserrant San Miniato et ses 30 000 habitants. Et déjà, l'homme, dans son anglais impeccable, ne parle que de truffe. Et pour cause : Massimo Cucchiara est non seulement expert en la matière, mais il est aussi fils et petit-fils de chasseurs de truffes. Son père, Salvatore, a présidé l'association des chasseurs de truffes de San Miniato pendant plus de 18 ans. Quant à son grand-père, Lino, il a été l'un des tout premiers à faire de cette discipline un véritable métier. « Il m'a dit : "Tu verras, la première truffe blanche, c'est comme un premier baiser. Tu t'en souviendras toute ta vie" », sourit-il. Lino avait raison. Massimo s'en souvient, de cette jolie truffe blanche déterrée alors qu'il n'a que 15 ans, et de la fierté qui l'a accompagné de retour à la maison. Quatre décennies plus tard, l'homme y consacre encore tout son temps, avec dans le regard la petite étincelle de ceux que la passion anime, encore et toujours.

Un travail d'équipe

Massimo se gare aux abords d'une petite forêt, à cinq minutes à peine du centre-ville. Le parking est désert en ce matin gris et humide de décembre. Mon guide regarde le ciel et sourit : « C'est une journée idéale. Je veux dire, pour les truffes, car elles aiment le froid et l'eau. » Il me tend une paire de bottes puis ouvre son coffre et libère Bice (prononcer « biché »), sa partenaire du jour. Bice est un « lagotto », une race origi-

naire de Romagne, chien truffier par excellence. L'animal de petite taille au poil blanc frisé frétille d'excitation et file vers le bois, toutes narines dehors. Nous lui emboîtons le pas. « Bice a un nez particulièrement affûté mais je dois la garder à l'œil car madame est gourmande, elle pourrait être tentée de manger ce qu'elle trouve. »

En Italie, les chasseurs truffiers – appelés aussi les *trifolau* – entretiennent une relation étroite avec leurs chiens. Ils savent que sans eux, nulle chance de déguster les précieux mets qu'ils convoitent. Car les truffes sont des belles discrètes qui ne poussent que sous terre, au creux des vastes systèmes racinaires de la forêt. Massimo confirme : « Les héros de la chasse à la truffe, ce sont les chiens. Sans eux, nous ne pourrions rien faire. Au fond, nous ne sommes que leurs assistants. » Devenir un véritable chien truffier exige des années d'entraînement. Dès leur plus jeune âge, ils sont familiarisés à l'odeur si particulière des truffes et formés à ne rechercher qu'elles sans se laisser distraire par les mille autres arômes que la forêt libère, particulièrement à l'automne. Si l'animal est doué, il deviendra alors la seule compagnie tolérée par les loups solitaires que sont les *trifolau*. Témoin de ce lien si particulier entre l'homme et l'animal, la statue, visible à San Miniato, représentant Arturo Gallerini, découvreur de la plus grosse truffe blanche du monde, en train de caresser son chien (voir encadré).

La truffe blanche, reine des forêts

Dans les forêts toscanes, la grande variété de truffes qui y poussent permet aux chasseurs de travailler tout au long de l'année. Entre la fin de l'hiver et le printemps, place aux truffes Brumal et aux truffes Blanchette, suivies par les



↑ La truffe blanche est la seule capable d'atteindre une taille grosse comme le poing.

← Accompagné de ses chiens, « les vrais héros de la chasse aux truffes », Massimo Cucchiara se rend en forêt quasiment tous les jours de l'année.



truffes noires d'été. Mais la période entre octobre et décembre marque inévitablement l'apogée de la saison avec l'arrivée de la truffe noire Scorzone mais aussi, surtout, de la plus convoitée d'entre toutes : la truffe blanche (*Tuber magnatum*).

La truffe blanche est l'indétrônable reine des forêts de Toscane. Elle est de loin la plus chère et la plus recherchée. Son prix, fixé sur le cours du marché, s'établit souvent à plusieurs milliers d'euros le kilo. Nombre de festivals culinaires lui sont aussi consacrés comme la Mostra Mercato Nazionale del Tartufo bianco de San Miniato qui se tient tous les ans au mois de novembre. Pourquoi tant d'honneurs ? Si la *Magnatum pico* est la seule capable de grossir et grossir encore jusqu'à peser plusieurs centaines de grammes, elle est aussi la plus rare et la plus difficile à débusquer. « *La truffe noire est plutôt prévisible. D'une année sur l'autre, on la retrouve plus ou moins aux mêmes endroits. Pour la blanche, c'est une autre paire de manche. Son mycélium est si étendu qu'il est impossible de prévoir où elle poussera.* » C'est là qu'intervient le flair du chien, couplé à la science du chasseur et à sa connaissance du milieu, à son abnégation aussi, qui le fait arpenter la forêt par tous les temps et quasiment tous les jours de l'année. « *Oui il faut être un peu fou pour faire ce métier. Il faut avoir la flamme.* » Vingt minutes se passent avant que le petit chien blanc ne se mette à creuser le sol. Massimo se presse à ses côtés. Il s'agenouille, l'interrompt dans son effort, renifle une poignée de terre, approuve de la tête, demande à Bice de creu-

↑ L'extraction de la truffe (ou « cavage ») est une étape délicate qui se fait à l'aide d'une fine bêche. Elle représente aussi un savoir-faire ancestral.

En haut : Parmi les espèces de truffes présentes dans les forêts toscanes, la truffe blanche est la plus chère et la plus recherchée de toutes.

En bas : Massimo Cucchiara et son chien Bice, un « lagotto », chien truffier par excellence, formé à la chasse aux truffes depuis son plus jeune âge.





ser encore, l'interrompt à nouveau, gratte la terre puis empoigne une petite bêche qu'il fait doucement tourner. Enfin il déterre une truffe noire grosse comme une noix. Sa chair est dure, sa peau est bosselée, son odeur est puissante et imprégnée des sous-bois. Le chien est récompensé d'une gourmandise et se remet aussitôt en quête. Dix minutes plus tard, l'opération se répète. Massimo et son chien reprennent leur chorégraphie et se voient récompensés d'une truffe noire légèrement plus grosse que la précédente. Avant de se relever, l'homme prend le temps de reboucher le trou d'humus et de feuilles mortes. *« C'est essentiel de laisser l'endroit le plus intact possible. Cela permet que le sol se régénère et que d'autres truffes repoussent l'an prochain. Et puis, c'est aussi une question de respect pour cette nature à qui l'on doit tout. »*

La brume laisse place à une pluie fine d'abord, puis drue et glacée. Massimo décide d'écourter la sortie. Sur le chemin du retour, Bice s'immobilise une dernière fois pour creuser. Massimo respire à nouveau la terre, puis lève les yeux vers moi avec une lueur toute enfantine dans le regard et glisse : *« Cette fois, ça sent la truffe blanche. »* C'est en effet une truffe grosse comme un œuf et plutôt beige que blanche qui l'attend à dix centimètres sous la surface du sol. L'une de celles qui rejoindront sans mal l'un des restaurants haut de gamme pour lesquels il travaille. Une bonne nouvelle pour le chasseur car en cette période qui précède les fêtes de Noël, son téléphone n'arrête pas de sonner. Les chefs se bousculent pour lui réserver ses plus belles trouvailles. Alors, quand la chasse du matin a été fructueuse, le bonhomme se rend à San Miniato, Pise ou Florence, pour livrer lui-même ses produits. *« Quand je passe le seuil des restaurants étoilés avec mes bottes et mon manteau kaki, on me dévisage. Mais les chefs aiment expliquer à leurs clients que c'est grâce à moi qu'ils ont des truffes dans leur assiette. Alors je deviens l'objet de toutes les attentions »,* s'amuse-t-il.

Ci-dessous :

Homme et chien œuvrent de concert pour dénicher les truffes qui sommeillent sous terre.



En haut : Les éternels spaghettis, assaisonnés de beurre, de poivre et de fines tranches de truffe blanche.

En bas : En ce mois de décembre, à quelques jours à peine des fêtes de Noël, la demande pour la truffe blanche est plus forte que jamais.



« La **truffe noire** est plutôt prévisible. D'une année sur l'autre, on la retrouve plus ou moins aux mêmes endroits. **Pour la blanche**, c'est une autre paire de manche. »

De la forêt à l'assiette

De retour chez lui, Massimo nous entraîne vers le bâtiment construit il y a quelques années au fond de son jardin. C'est là qu'il a aménagé un lieu d'accueil pour recevoir les groupes originaires du monde entier qui viennent à sa rencontre. Dans la spacieuse cuisine où brille un grand sapin de Noël, il nous confie à sa sœur, Letizia, avant de s'éclipser. « *La forêt est son univers, mais la cuisine, c'est le mien* », lance-t-elle comme pour excuser son départ. C'est dans cet autre décor, plus chaleureux et envahi de gourmandes odeurs, que Letizia s'emploie elle aussi à mieux faire connaître le précieux tubercule. Elle y enseigne les rudiments de la cuisine italienne avec, en invitée de marque, vous l'aurez deviné, sa majesté la truffe. « *Je suis passionnée de cuisine mais je dois admettre qu'au début, j'appréhendais de le faire pour et avec des inconnus. Aujourd'hui c'est devenu tout à fait naturel. La nourriture est un plaisir universel qui fédère*

les gens et les rapproche d'une manière tout à fait particulière. »

Cela fait quinze ans maintenant que Letizia Cuchiarra a accepté de rejoindre son frère dans l'aventure truffière. « *Il voulait faire plus que de vendre des truffes. Il voulait emmener les gens en forêt pour parler de son métier, de ce savoir-faire qui se transmet de génération en génération, de son rapport à la nature. Et comme il a de la suite dans les idées, il s'est dit qu'on ne pouvait pas parler de truffes sans finir autour d'une table. Alors il a pensé à moi.* » Letizia a d'abord hésité. Le projet lui semblait tout à fait ambitieux. Qui voudra se salir les chaussures pour aller chercher des truffes ? Pourquoi prendre un cours de cuisine quand on peut goûter aux truffes dans les meilleurs restaurants d'Italie ?

↓ Letizia Cuchiarra cuisine des préparations à base de truffe et enseigne les techniques de la cuisine italienne.



« Quand je passe le seuil des **restaurants étoilés** avec mes bottes, on me **dévisage**. Puis les clients découvrent que c'est grâce à moi qu'ils ont des truffes dans leur assiette. **Alors leur regard change.** » Massimo Cucchiara

Géologie

La plus grande truffe blanche du monde

La plus grande truffe blanche du monde jamais trouvée, recensée dans le *Livre Guinness des records*, pèse 2,520 kg. Elle a été trouvée à San Miniato le 26 octobre 1954 par Arturo Gallerini, un chasseur de truffes originaire de Balconevisi, petit village situé à 10 km de San Miniato. Une statue en fer forgé le représentant avec son chien Parigi a été érigée à San Miniato.

La chasse à la truffe reconnue par l'UNESCO

En 2021, la chasse à la truffe en Italie a rejoint la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Un moyen de mettre à l'honneur la persistance d'une pratique et d'un savoir-faire ancestral dont les techniques de chasse et de cavage (extraction de la truffe) se partagent d'une génération à l'autre et souvent à l'oral.

Une expérience 100 % truffe

L'établissement hôtelier florentin Portrait Firenze propose à ses hôtes l'expérience de la chasse à la truffe animée par Massimo Cucchiara au tarif de 300 euros par personne. Plusieurs formules avec cours de cuisine et dégustation de mets locaux peuvent être également réservées directement sur le site www.truffleintuscany.com



↑ À San Miniato, une statue en fer forgé représente Arturo Gallerini, découvreur de la plus grosse truffe blanche au monde, et son chien Parigi.



Pourtant, elle a fini par se laisser convaincre et quitté son poste de comptable pour donner ses premiers cours de cuisine. Après un lancement timide, les demandes augmentent jusqu'à exploser juste après la pandémie du Covid. Depuis, les groupes se succèdent tout au long de l'année – et même deux fois par jour au plus fort de la saison – venus d'Asie surtout mais aussi d'Europe et des États-Unis.

Entre les casseroles fumantes et les ustensiles en inox, Letizia est elle aussi intarissable sur la truffe : « Les truffes sont composées à 80 % d'eau. On ne peut donc ni les congeler, ni les déshydrater, sous peine de leur faire perdre l'essentiel de leur goût. Elles doivent être consommées fraîches, directement de la forêt à l'assiette », confie-t-elle. Sans cesser de discuter, elle me tend une assiette de houmous maison surmontée de très fines tranches de truffe noire. Les lamelles, marbrées à l'intérieur, offrent une subtile saveur et un côté croquant qui épouse parfaitement la purée de pois chiche. Viennent ensuite des raviolis au fromage mai-

↑ Largement composées d'eau, les truffes ne sont jamais si savoureuses que servies fraîches et découpées en très fines lamelles.

son agrémentées de tranches de truffe blanche qui fondent dans la bouche de la plus exquise manière. Devant mon air ravi, Letizia sourit : « Essayez de garder ce souvenir le plus longtemps possible. Cela vous permettra peut-être d'éviter les pièges des arômes artificiels que l'on trouve trop souvent dans les restaurants. »

Le temps a filé, il est l'heure de rejoindre la gare. Je quitte Massimo Cucchiara au même endroit où je l'ai rencontré cinq heures plus tôt avec un délicieux goût en bouche et le sentiment d'avoir vécu une expérience pour le moins inédite. Il regarde à nouveau le ciel, envisage tout haut un petit crochet par la forêt avant de rentrer chez lui, m'offre un dernier sourire puis s'évapore. Non, les truffes, ça n'attend pas. ●

Coup de cœur

San Miniato



Le Gallery Hotel Art

Cet hôtel 4 étoiles est l'un des établissements florentins de la Lungarno Collection, la société de gestion immobilière fondée par la famille Ferragamo en 1995. Celui-ci vous accueille en plein cœur du centre historique de Florence et offre une situation géographique privilégiée pour aller découvrir à pied quelques-uns des trésors culturels et architecturaux dont recèle la ville. Il dispose de chambres modernes et lumineuses décorées avec élégance et sobriété et équipées de tout le nécessaire (baignoire, minibar, télévision par satellite, etc.) pour passer un séjour mémorable. Le petit plus : des équipes aux petits soins et un bar rooftop pour déguster un cocktail en jouissant d'une vue imprenable sur Florence. L'établissement accueille également régulièrement des expositions d'art.

Vicolo dell'Oro, 5 50123 – Florence
www.lungarnocollection.com/gallery-hotel-art



Le Caffè dell'Oro

En plein cœur de Florence, à deux pas du pont Vecchio, l'élégant Caffè dell'Oro vous accueille tous les jours de 7 heures à 23 heures pour vous faire découvrir la cuisine du chef Luca Armellini, au carrefour des traditions culinaires italiennes et de la modernité. L'occasion d'un délicieux voyage des sens, entre sensibilité contemporaine et authenticité, dans un cadre élégant résolument moderne, entièrement rénové en 2025. Sur les bords de l'Arno, offrez-vous une halte gourmande dans cet établissement haut de gamme, et plongez au cœur des délices de la gastronomie florentine, ou bien laissez-vous tenter, en fin de journée, par son ambiance feutrée et goûtez au plaisir de l'aperitivo à l'italienne.

Lungarno degli Acciaiuoli, 2P – Florence
www.lungarnocollection.com/caffe-dell-oro



Le Picteau Bistrot & Bar

Le meilleur atout du Picteau Bistrot & Bar ? Sans aucun doute sa situation exceptionnelle sur les rives de l'Arno, donnant l'impression d'être sur une péniche et offrant une vue de premier choix sur le mondialement connu pont Vecchio, emblème de la ville de Florence. Mais ce n'est pas tout. L'établissement propose des espaces lounge dans lesquels canapés blancs et moquette côtoient des tableaux de Picasso, de Jean Cocteau et de Marino Marini, et où il fait bon siroter un petit verre de chianti à la tombée de la nuit. Outre une jolie carte de vins, d'Italie et d'ailleurs, le Picteau Bistrot & Bar propose un large choix de cocktails savoureux qu'il est possible d'accompagner de pâtes, pizzas et autres plats, simples et en même temps terriblement sophistiqués.

Hotel Lungarno – Borgo San Jacopo, 14 – Florence
www.lungarnocollection.com/fr/picteau-cocktail-bar