



# La burrata, fierté lactée des Pouilles

**TERROIR** La burrata a été créée il y a 60 ans. Depuis que les Français se sont entichés de cette savoureuse mozzarella au cœur de crème, elle fait l'objet d'une fabrication intensive. Mais les gourmets la préféreront en version originale.

COLETTE MONSAT [cmonsat@lefigaro.fr](mailto:cmonsat@lefigaro.fr)

**V**oici quelques années déjà que les gourmets ne jurent plus que par la burrata. Fatigués sans doute d'avoir vu tant de dîners d'été tourner autour des sempiternelles tomate-mozza, l'entrée de service lorsqu'on n'a plus d'idées et tout aussi peu d'envies. Peu à peu, cette cousine de la mozzarella, plus onctueuse et plus gourmande encore, est devenue le nec plus ultra de la laiterie transalpine. Sa pâte blanche dévoile un nuan-



**Une appellation géographique protégée « burrata di Andria » au cahier des charges très strict garantit l'authenticité de ce produit**

cier de saveurs douces et subtiles. Originnaire de la région des Pouilles, en Italie, c'est un fromage au lait de vache (ce dernier a remplacé celui de bufflonne utilisé autrefois), obtenu en associant crème et fromage à pâte filée. Exportée sur tous les continents, proposée nature, à peine relevée d'un filet d'huile d'olive et d'un tour de moulin

La burrata au lait de vache des Pouilles du Mori Venice Bar, à Paris. DR

à poivre, ou cuisinée par de grands chefs, la burrata n'a pas une longue généalogie à son actif. En fait, elle a été inventée dans les années 1950 par un fermier, Lorenzo Bianchino. Celui-ci, ulcéré de perdre ses excédents de crème provenant de la fabrication de mozzarella, chercha un moyen de la « recycler ». Cela se passe dans le sud aride de l'Italie - le talon de la Botte -, une région pauvre où le gaspillage n'est pas de mise. Or la crème, à l'épo-

que, abonde, et les surplus de beurre se conservent mal, le nombre de réfrigérateurs n'étant pas suffisant. Les transports pour les écouler font également défaut et, en cet hiver 1956, les chutes de neige rendent la circulation des marchandises encore plus difficile. Alors, dans sa ferme, Piana Padula, près de Castel del Monte, l'agriculteur trouve la parade : la burrata. Il crée à la main une sorte de fiasque de pâte filée qu'il remplit de crème et de mozzarel-



la effilochée, la stracciatella. Un cœur de crème dans un pochon de pâte, fermé par un lien de raphia alimentaire, sans business plan, mais avec juste l'envie de sauver sa production.

Une appellation géographique protégée « burrata di Andria » au cahier des charges très strict garantit l'authenticité de ce produit. Malheureusement,

**« Cela a tout de même un sens, le lieu d'où vient le lait de vache ! Celui qui sert à la burrata provient d'une région particulière où l'herbe a son propre parfum »**

MASSIMO MORI, DU MORI VENICE BAR

victime de son nouvel attrait, il subit le sort des enfants gâtés de la gastronomie : les imitations. Et les puristes de s'émouvoir à juste titre de ces fausses burratas qui circulent en toute impunité sur les tables hexagonales. Certes, le camembert made in Bourgogne, le savon de Marseille tunisien et les couteaux de Laguiole chinois... Nous connaissons depuis longtemps ces farces et attrapes qui transforment notre quotidien en Musée Grévin, les faux parfois plus vrais que les vrais. Cependant, certains restaurateurs, très atta-

chés à l'authenticité des produits, ne décolèrent pas. Massimo Mori, au Mori Venice Bar, à Paris, est le chantre passionné de la gastronomie italienne, dont il connaît sur le bout des papilles toutes les spécialités. Dans son ambassade de la cuisine vénitienne, il propose aussi à la carte une jolie entrée intitulée « burrata: crémeux de fromage frais au lait de Vaccina des Pouilles, carpaccio de tomates mi-soleil, olives Leccine et roquette ». Une assiette aux couleurs de l'Italie, qui tient ses promesses en bouche, fraîche et douce à la fois. Et cette invasion de fausses burratas fabriquées hors de leur terroir d'origine n'est pas de son goût. « Cela a tout de même un sens, le lieu d'où vient le lait de la vache ! Celui qui sert à la burrata provient d'une région particulière où l'herbe a son propre parfum. » Et de vitupérer sur les fantaisies que l'agroalimentaire a le chic d'inventer, comme cette burrata noire, revêtue de cendre végétale, « pour faire joli sur une assiette blanche ». Alors, bien sûr, rien n'interdit de fabriquer ni d'apprécier cette petite boule de crème conçue hors sol, qui satisfait aux normes européennes en vigueur. Curieux de percevoir leurs différences, nous avons dégusté les deux burratas à l'aveugle. Et, croyez-nous, comme dans les bons films italiens, rien ne vaut la version originale.