

S.I.P.M.
TOP
ventes

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / NUMÉRO 282 / MARS 2022 / 5,50 €

67
RECETTES
INÉDITES

À PARTAGER

Des gratins
gourmands
et faciles!

Babka à la crème
de marrons

Gouter maison!
**Sortez de l'hiver
en douceur**

GAUFRES, BABKA, BRIOCHES...

TENDANCE
Les bienfaits
des aliments
fermentés



**SAUCISSE
DE MORTEAU**
NOS IDÉES POUR
LA CUISINER

HAUTS-DE-FRANCE
ARRAS, LA VILLE
OÙ LA TRADITION
A TOUT BON

L 14964 - 282 - F 5,50 € - RD



BurdaBleu

Avant même le goût, l'odeur est un précieux indicateur pour évaluer le niveau de maturité des agrumes. Ici, Étienne Schaller vérifie si le moment de cueillir les mains de bouddha est venu, comme il le fait pour chacune des 800 variétés cultivées.



La beauté du zeste

Au pied du mont Canigou, Perrine et Étienne Schaller ont pris la suite de la famille Bachès pour cultiver en bio une rare collection de plusieurs centaines de variétés d'agrumes et les commercialiser sous de multiples formes.

Texte **Particia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.

À Eus, dans les Pyrénées-Orientales, poussent en abondance des citrons caviar, bergamotes, combavas, pomélos, tangerines, kumquats, mains de bouddha et autres agrumes aux couleurs vitaminées et aux saveurs bien marquées. Et pour cause, cette commune posée au pied du mont Canigou est réputée pour être parmi les plus ensoleillées de France. C'est là que Michel et Bénédicte Bachès ont démarré leur activité dans les années 1980, comme pépiniéristes, avant de se spécialiser dans la production d'agrumes. Jusqu'à devenir une référence en la matière. Car cette culture bénéficie ici d'un climat favorable et d'un terroir propice. Dans cet ancien lit de la Têt, le sol limoneux argileux drainant est irrigué par un réseau ancestral de canaux creusés à flanc de montagne assurant les besoins en eau de ces arbres d'origine tropicale. Quant au contraste entre un fort ensoleillement diurne – 320 jours par an en moyenne – et la fraîcheur nocturne apportée par les massifs voisins, il active les pigments ainsi que les sucres et les acides des fruits. Résultat : une collection de plusieurs centaines de variétés qui offre un incomparable éventail de goûts, tailles, formes et teintes, et dans laquelle piochent à l'envi les chefs étoilés.

Conversion bio

Séduits autant par la dimension culturelle que gastronomique de cette exploitation, Perrine et Étienne Schaller ont pris la suite des Bachès en 2017. Ces trentenaires, tous deux ingénieurs agronomes, ont allié leurs expériences ■■■



Bien que la région connaisse un taux record d'ensoleillement, les nuits peuvent être rigoureuses sur le domaine. Les serres protègent les arbres, mais ne sont pas chauffées, pour maintenir le contraste thermique qui active les pigments des fruits ainsi que les sucres et les acides, leur donnant leurs couleurs vives et leur goût incomparable.



**GRAVLAX DE CANARD
AUX KUMQUATS**

Original

Préparation : 20 min.

Repos : 12 h. Pour 4 personnes :

- 1 gros magret de canard
- 60 g de gros sel de mer
- 40 g de sucre ■ 10 kumquats, dont 2 pour la décoration

1. Parez le magret et retirez la peau.
2. Coupez 8 kumquats en julienne, retirez les pépins et gardez la pulpe et le jus. Dans un bol, mélangez le gros sel, le sucre et les kumquats.
3. Déposez en croix sur le plan de travail 2 grands morceaux de film alimentaire. Disposez au centre un tiers de la marinade et posez le magret dessus. Recouvrez la viande du reste de la marinade (dessus et côtés) et repliez le film alimentaire de façon à bien recouvrir l'ensemble du filet. Déposez dans une assiette creuse et mettez au réfrigérateur pour au moins 12 h.
4. Au bout de 12 à 18 h, en fonction de vos goûts, retirez le magret de la marinade, rincez-le à l'eau claire et essuyez-le avec du papier absorbant.
5. Au moment de servir, coupez le magret en tranches fines et ajoutez des lamelles de kumquat pour la décoration.

Notre conseil vin : *un médoc.*

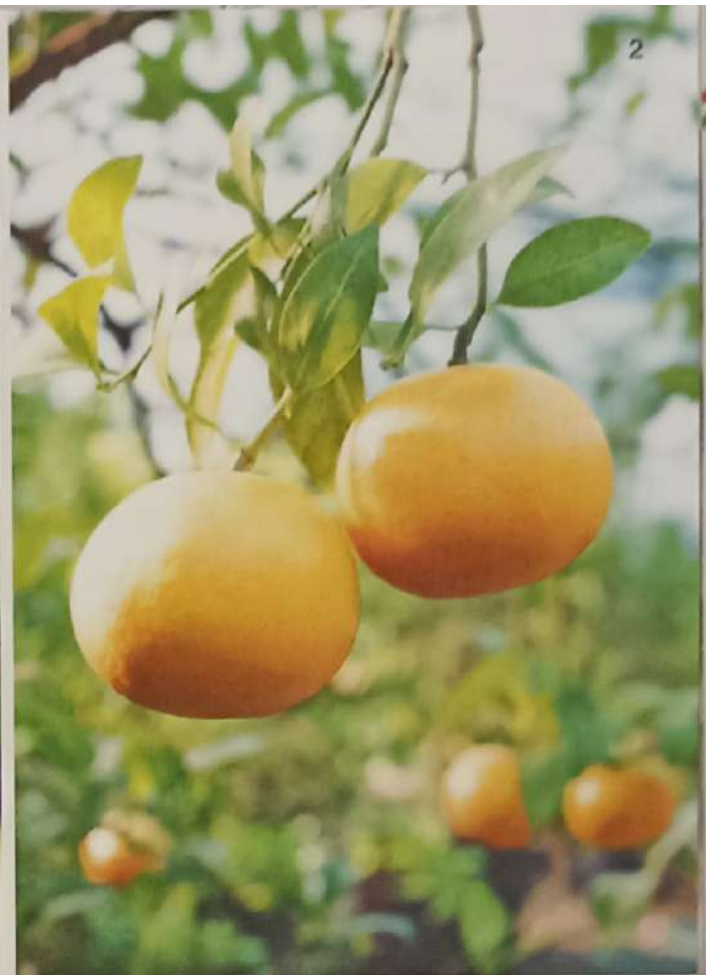
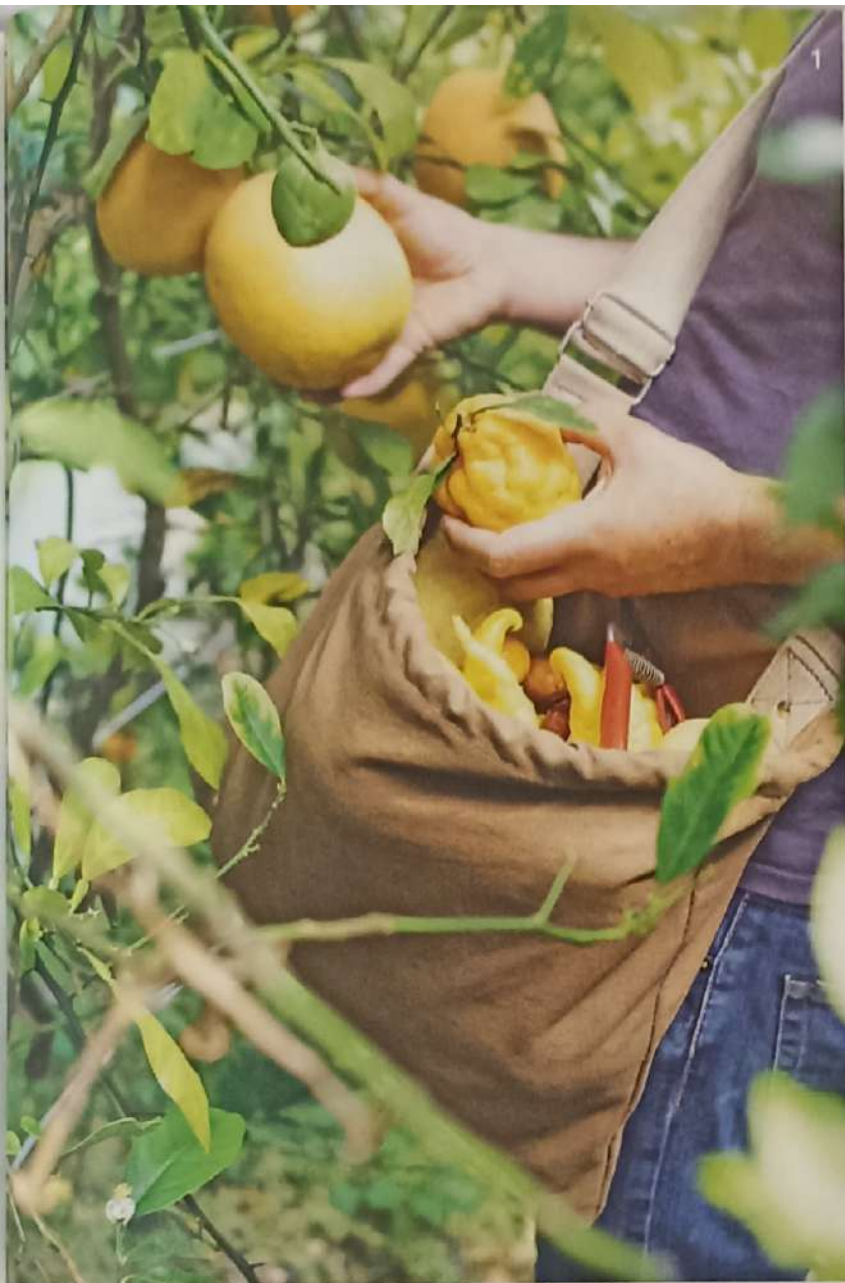
Une recette d'Anne Etorre.

■■■ respectives dans la gestion de la biodiversité naturelle et le développement durable des filières, notamment en Nouvelle-Calédonie, où ils sont restés trois ans, pour convertir le domaine au bio. Ils ont banni les traitements avant et après récolte au profit des mécanismes naturels de défense pour éliminer les parasites. En septembre 2021, ils ont obtenu le label Agriculture biologique, « dont les principes correspondent à [leurs] aspirations environnementales ».

Dans les 25 serres non chauffées réparties sur trois hectares, la récolte des 20 tonnes de fruits bat son plein de novembre à janvier, puis se prolonge avec des variétés plus tardives,

comme la mandarine murcott. Véritable travail d'orfèvre, la cueillette à la main ou au sécateur est effectuée par une équipe de sept personnes. Les agrumes sont ensuite expédiés le jour même, pour conserver les huiles essentielles contenues dans leur peau.

Le couple se passionne également pour la recherche et le développement, et a dédié une serre de 5 000 mètres carrés à la création et à la multiplication variétales. Pour autant, « sur 2 000 graines semées par an, seulement une ou deux peuvent être intéressantes au final », pointe Étienne. Il semblerait que ce soit le cas du « pomelaquat » : ■■■



1. Pour la cueillette, forcément manuelle, deux options sont possibles selon la variété : en tournant le fruit jusqu'à rompre son attache ou au sécateur. **2.** Croisement de mandarine et d'orange, la mandarine murcott est une variété tardive qui offre sa chair très sucrée en avril-mai. **3.** La main de bouddha, dont les quartiers poussent distinctement les uns des autres et les extrémités ressemblent à des doigts, ne contient quasiment que du zist sous son écorce. **4.** Originaire d'Australie, le citron caviar renferme de nombreuses petites vésicules – d'où son nom – contenant du jus. Ses arômes varient du pomélo à la groseille en passant par la citronnelle.





SABLÉS À LA PÂTE À TARTINER AU CITRON ET AUX FLEURS DE BOUDDHA

Pour le goûter

Préparation : 20 min. Repos : 2 h.
Cuisson : 10 min. Pour 20 pièces :

- 150 g de beurre mou ■ 125 g de sucre ■ 200 g de farine ■ 50 g de poudre de noisettes ■ 1 œuf
- 2 pincées de fleur de sel ■ Pâte à tartiner au citron (voir conseil)
- Fleurs de Bouddha (voir conseil)

1. Mélangez le beurre, le sucre, la farine, la poudre de noisettes, l'œuf et le sel, formez une boule. Réservez au réfrigérateur au moins 2 h.
2. Au bout de ce temps, étalez la pâte, découpez des formes de votre choix dans celle-ci à l'aide

d'un emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson.

3. Faites cuire les biscuits pendant 8 à 9 min dans le four préchauffé à 190 °C.

4. Quand les sablés sont froids, nappez-les de pâte à tartiner au citron et ajoutez sur chacun un pétale de Fleurs de Bouddha.

Bon à savoir La pâte à tartiner au citron et les Fleurs de Bouddha sont fabriquées avec la production de Perrine et Étienne Schaller, des Agrumes Bachès, et vendues en pot sur leur site internet.

Une recette de Sonia Ezgüllan.

LA CULTURE DES AGRUMES EST UN INFINI TERRAIN DE JEU POUR CE COUPLE D'AGRONOMES ÉPICURIENS.

■ ■ ■ ce croisement de pomélo et de kumquat à l'écorce croquante, qui conjugue une fine amertume et un parfum prononcé, pourrait avoir de beaux jours devant lui. Il a en tous les cas éveillé la curiosité des chefs qui, à l'instar d'Anne-Sophie Pic, l'ont déjà testé.

De la culture à l'épicerie fine

La crise sanitaire et la fermeture des restaurants, qui constituaient jusqu'alors leur principale clientèle, ont néanmoins failli mettre à mal leur entreprise. Non seulement les deux agronomes se sont adaptés en proposant un système d'expédition de paniers sur abonnement, mais ils ont rebondi en créant une large gamme de produits transformés, associés à des fiches de conseils et de recettes. Parmi la vingtaine d'aides culinaires sucrées et salées mises au point avec Laurent Lemale, un macaron Michelin à La Balette, à Collioure, des pickles de cédrat pour condimenter des sushis ou un ceviche de poisson, des écorces de yuzu pour égayer une tarte Tatin ou une salade de fraises, un pur jus de mandarines mikan pressées à la main, qui fait des merveilles en assaisonnement, ainsi qu'une redoutable pâte à tartiner au citron façon *lemon curd* et une très gourmande marmelade de yuzus à la vanille. Les particuliers, mais plus encore les chefs, qui ont trouvé là d'inédites sources d'inspiration, les ont adoptées. Un succès inespéré pour ce jeune couple qui, même s'il se revendique comme épicurien, était certainement loin de se douter, en arrivant à Eus, que la gastronomie prendrait autant de place dans sa nouvelle vie. ❖
Perrine et Étienne Schaller, Agrumes Bachès, 66500 Eus.

DU ZESTE À LA PULPE

Un agrume se compose de trois parties : l'écorce (encore appelée zeste, en cuisine), qui concentre les huiles essentielles, l'albêdo ou zist, la membrane blanche plus ou moins spongieuse dont le degré d'amertume varie selon les espèces, et enfin la pulpe, organisée en quartiers. Certains, comme les cédrats, contiennent bien plus de zist que de pulpe. Chacun des composants possède ses vertus culinaires et condimentaires, et tous peuvent être cuisinés de multiples manières : crus, cuits, pressés, confits, râpés, séchés, glacés, voire en infusion ou hydrolat pour les feuilles et les fleurs.