

*Dossier spécial
 "Produits d'excellence"
 ou comment conquérir une nouvelle
 clientèle en employant des matières
 premières sélectionnées*



n°65

Rédaction

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Web : www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

Ont collaboré à ce numéro

Laurent TERRASSON, Catherine STEPHAN

Abonnements

S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur

S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N° CPPAP : 57846

Imprimeur

La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

Produits d'excellence . . .

Les eaux
Les beurres
Les crèmes
Les œufs
Les farines
Les sucres
Les sels
Le kirsch
Le rhum
Les miels
Les vanilles
Les amandes
Les noisettes
Les abricots
Les ananas
Les cerises
Les fraises
Les framboises
Les pommes
Les poires
Les prunes



Comment développer son image commerciale ? Comment attirer une clientèle nouvelle ? Choisir des produits d'appellation ou labellisés, adopter, mettre en valeur les produits de son terroir et afficher "tarte aux fraises de Plougastel", "pain au sel de Guérande", "glace au kirsch du val d'Ajol" sont des pistes intéressantes. Elles visent une clientèle de plus en plus exigeante, avertie, à la recherche d'un mieux vivre. En indiquant l'origine de ses produits, on procure du "rêve", on appâte les gourmets : vanille de Tahiti, amande de Provence, farine de meule... Les références rassurent, témoignent d'un bon professionnalisme. Tel le cuisinier à l'affût des meilleurs produits lorsqu'il fait son marché, l'artisan doit apprendre à sélectionner ses matières premières et le faire savoir à ses clients en adoptant dans son magasin une communication adaptée.

Paroles de pro

"Plus le boulanger travaille de manière traditionnelle, plus il sent l'influence de l'eau sur la panification. Aucune preuve "scientifique" ne vient appuyer ce que je dis. Mais, j'en suis persuadé, l'eau participe du secret du bon pain".

Eric Kayser, rue Monge, Paris

d'éléments favorables à la santé. Elle ne peut donc en aucun cas faire mention d'une propriété curative ou minérale. Pour être commercialisée, l'eau de source doit être embouteillée à la source et répondre à des critères de traitements stricts.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour aller jusqu'au bout de leur démarche qualité, certains boulangers travaillent déjà avec une eau de source ou plus couramment avec une **eau filtrée**.

Si les arguments techniques d'amélioration de la qualité du pain avec de telles eaux, semblent "négligeables", les arguments commerciaux ne sont pas à prendre à la légère. Filtrer son eau ou utiliser de l'eau de source, c'est pouvoir annoncer à sa clientèle que le pain ne contient ni chlore, ni nitrates ou pesticides. Si les eaux de source ne sont pas à la portée de toutes les bourses, le filtrage de l'eau commence à faire des adeptes chez les artisans boulangers.

Les eaux

Faire son choix : les catégories

L'eau doit avant tout être **potable**, c'est-à-dire limpide, inodore et surtout d'une grande pureté bactériologique. Il faut qu'elle soit assez "douce", peu chargée, et ce de façon équilibrée, en sels calcaires, en magnésium, en phosphates, en carbonates, etc.

Elle doit être **aérée** (contenir de l'oxygène dissous). Une eau insuffisamment aérée est dite "lourde" ; trop chargée en calcaire, elle est "dure". Lorsque la proportion de sels minéraux est importante, elle a souvent un goût salé, alcalin, terreux, amer ou saumâtre.

L'eau minérale naturelle possède une teneur minimale en oligo-éléments ou en autres constituants minéraux bons pour la santé, et dont les qualités sont préservées par embouteillage à la source. Elles sont soit **plates** (naturellement exemptes ou débarrassées de tout gaz carbonique), soit **gazeuses** (naturellement ou après adjonction de gaz purs).

L'**eau de source** se différencie de l'**eau minérale** naturelle par le fait qu'elle ne comporte pas obligatoirement



Plus qu'un simple outil technique, le filtreur à osmose inverse peut être un véritable argument commercial

Le système de filtrage le plus utilisé est l'**osmose inverse**. Les appareils équipés de ce procédé naturel, éliminent, sans adjonction de produits chimiques, les substances indésirables : détergents, insecticides, chlore, métaux lourds dissous, 80 à 100 % des nitrates selon les modèles...

Prélevée sur le réseau, l'eau traverse généralement un filtre fin qui retient les sédiments. Un second filtre à charbon actif retient le chlore, puis une membrane d'osmose inverse rejette à l'égout toutes les impuretés dissoutes et les particules en suspension. L'eau est alors stockée dans le refroidisseur ou dans une cuve. Notons cependant un inconvénient : la consommation d'eau augmentée de façon non négligeable en raison des rejets.



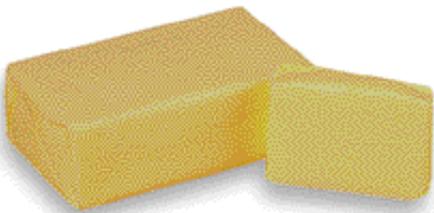
Les beurres

Faire son choix : les catégories

Les différentes dénominations du beurre répondent à des critères précis. L'appellation "**beurre**" est protégée par la législation et ne concerne que les produits dont la matière grasse est exclusivement "butyrique".

Le beurre **cru** est obtenu à partir du barattage de la crème crue. Aucun traitement thermique n'est réalisé hormis la réfrigération du lait après la traite.

Le beurre **extra-fin** se fabrique exclusivement 72 heures au plus après la collecte du lait ou de la crème. La pasteurisation et le barattage de la crème se font au plus tard 48 heures après l'écémage.



Le beurre **fin** est réalisé à partir d'une crème pasteurisée puis barattée. On peut y inclure jusqu'à 30 % de matière première laitière conservée par congélation ou surgélation.

Le beurre **concentré** comprend 99,8 % de matière grasse. Le beurre **cuisinier** ou beurre **de cuisine** en contient 96 %. Ces deux beurres sont pasteurisés. Pour éviter qu'on ne les revende comme beurre frais après adjonction d'eau, ces beurres sont tracés, c'est-à-dire reconnaissables par la présence de colorant (carotène) ou de traceur de goût (vanilline).

Le beurre dit "**allégé**", indique que la teneur en matière grasse se situe entre 41 et 65 %. La dénomination "demi-beurre" peut être employée pour un beurre allégé à 41 % de matière grasse.

Le beurre **demi-sel** contient de 0,5 à 3 % de sel. Lorsque cette quantité est supérieure à 3 %, le beurre est un beurre salé.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Le summum de la qualité demeure les beurres d'**appellation d'origine contrôlée** (AOC). L'AOC ⁽¹⁾ garantit une qualité particulière, liée à la méthode de fabrication de ces beurres et à leurs caractéristiques régionales.

Paroles de pro

"Nous utilisons seulement deux beurres : un sec et un doux. Le doux pour toutes les bases sucrées en général, et le sec pour les pâtes feuilletées, les pâtes levées, ainsi que pour certaines ganaches. On réduit ainsi les extraits secs d'une ganache. Avant toute chose nous utilisons des beurres de grande qualité et frais. Les saveurs d'un bon beurre dans une pâtisserie restent incomparables. Cela me rappelle toujours des goûts d'enfance : un sablé, un bon croissant, etc".

Eddie Benghanen, pâtissier à l'hôtel Crillon à Paris

"Le pur beurre est un des meilleurs arguments de vente pour la pâtisserie et cela depuis de nombreuses années. Celui qui ne travaille pas "pur beurre" ne peut pas être tout à fait en accord avec le vrai métier de pâtissier, où la qualité prime !"

Stéphane Glacier, École Bellouet-Conseil, Paris

Actuellement, seuls les beurres d'Isigny et de la région Charentes-Poitou ("Charentes-Poitou", "beurre de Charente", "beurre des Deux-Sèvres") bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée.

Les amateurs de beurres bien colorés, onctueux, au bouquet bien affirmé opteront pour les produits normands. Préférant un arôme plus fin, une pâte plus ferme, ils choisiront des beurres charentais. Les beurres normands et bretons sont, en général, plus "gras" ou tendres, les vaches étant alimentées toute l'année en herbe. Les beurres des Charentes et de l'Est sont plus durs ou "secs".

A partir du mois d'avril, et pendant quelques semaines seulement, on commercialise le beurre de printemps, un beurre "gras" par excellence. Il est confectionné à partir du lait des vaches qui ont repris le chemin des pâturages renaissants, après la longue période hivernale en étable. L'herbe jeune et fraîche lui confère une saveur particulière très aromatique. Très coloré, ce beurre est particulièrement riche en vitamine A.



(1) Ancêtre des signes de qualité, l'A.O.C. a été officialisée en 1935 dans le domaine des vins et des eaux de vie. Dans les années 60, les produits laitiers en bénéficient. Depuis 1990, tous les produits agricoles et alimentaires bruts ou transformés peuvent accéder à l'A.O.C. Les produits reconnus en appellation d'origine contrôlée sont l'expression d'un lien intime entre une production et un terroir, le tout mis en oeuvre et perpétué par des hommes doués d'un savoir-faire. L'INAO (Institut national des appellations d'origine) est l'établissement public chargé de déterminer et de contrôler ces produits.



Les crèmes

Faire son choix : les catégories

La crème **crue** se distingue par le fait qu'elle n'a subi aucun traitement thermique particulier. La crème obtenue aussitôt après écrémage, est liquide et douce.

La dénomination "**fraîche**" indique que le produit a été pasteurisé et la mention "**pasteurisée**" n'est donc pas obligatoire sur les emballages.

On trouve la crème fraîche sous deux aspects :

- **liquide** : elle n'a pas étéensemencée avant maturation. Liquide et douce, elle est commercialisée sous l'appellation "**crème fleurette**" (appellation générique non légale). Elle se différencie des crèmes liquides habituelles par le fait qu'elle est seulement pasteurisée et non pas stérilisée.

- **épaisse** : on a procédé à la maturation pour "cristalliser" une partie de la matière grasse, puis on l'aensemencée avec des ferments lactiques. La crème devient épaisse et acide. Son goût s'affirme. Le qualificatif "épaisse" ne sous-entend pas un taux de matière grasse supérieur.

La crème **stérilisée** (liquide), provient d'une crème crue stérilisée à 115 °C durant 15 à 20 minutes, puis refroidie.

La crème **UHT** (liquide), est une crème crue stérilisée à 150 °C durant 2 secondes puis refroidie rapidement. La crème légère contient après écrémage, au minimum 12 % de matière grasse et moins de 30 %. Ce taux doit être précisé sur l'emballage.

La crème **fouettée** se compose de crème ou de crème légère dans une proportion minimale de 75 %, permettant ainsi l'addition de certains produits autorisés comme du saccharose (15 % maxi), des ferments lactiques, des matières aromatisantes naturelles, des protéines de lait.

La crème **sous pression**, toujours pasteurisée ou stérilisée, est conditionnée sous pression ce qui assure le foisonnement et une bonne conservation.

Faire le meilleur choix : l'excellence

La "**crème fluide d'Alsace**" est une crème qui a obtenu un label rouge (1). Elle provient de lait exclusivement produit en Alsace, et rigoureusement contrôlé lors du ramassage dans les fermes. Lors de sa fabrication, on n'ajoute aucun ferment, additif ou autre ingrédient. L'écrémage doit se faire dans les 24 heures suivant la collecte. Cette crème est destinée à être fouettée pour être transformée en chantilly.

La **crème d'Isigny** est actuellement la seule crème à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée (AOC). Celle-ci appartient à la catégorie des crèmes fraîches épaisses pasteurisées.

Elle se caractérise par une grande finesse. Elle doit avoir une teneur en matière grasse au moins égale à 35 g/litre (dans les faits, elle affiche toujours 40 %). Elle doit être pasteurisée dans les 36 heures précédant l'écrémage. Elle ne doit pas être préparée à partir de crèmes congelées ou surgelées. Ainsi les crèmes crues, stérilisées ou UHT et crèmes légères ne peuvent prétendre à cette appellation contrôlée.

Paroles de pro

"Les matières grasses du beurre captent les arômes des aliments, leur servent de support, les exaltent et les enrichissent. J'utilise une crème de très grande qualité, une crème à 28 % de matière grasse. Celle-ci est très légère quand on la monte".

Laurent Jeannin, Hôtel Crillon, Paris.

"Complice des goûts, une bonne crème exalte les arômes des aliments (la matière grasse ayant la propriété de "fixer" les arômes). Elle apporte une texture fine, homogène et moelleuse. C'est pour cela qu'il est important aussi de bien choisir sa crème".

CIDIL



(1) Le logo "Label Rouge" garantit la qualité supérieure d'un produit. Elle est le résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit, aboutissant à une qualité gustative. Depuis 1960, tous les produits agricoles et alimentaires peuvent bénéficier du label rouge : on trouve le logo actuellement sur des volailles, des charcuteries, des produits laitiers, et depuis peu sur des produits de la mer, des fruits et les légumes...et même sur du sel.

Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires

Bureau des Labels et des Certifications de Produits

175, rue du Chevaleret

75646 PARIS CEDEX 13

Tél. : (1) 49.55.81.01 - Fax : (1) 49.55.59.48



Les œufs

Faire son choix : les catégories

Les œufs sont répartis en trois catégories. Les critères et les règlements qui les déterminent sont fixés par la CEE.

Catégorie **A** ou "**œufs frais**" : la seule catégorie qui intéresse le consommateur. Les œufs de cette catégorie peuvent être vendus sous deux dénominations :

- les œufs extra frais, appellation valable dans les 7 jours suivant l'emballage ou les 9 jours suivant la ponte,
- les œufs frais peuvent être consommés jusqu'à 28 jours après la ponte.



Catégorie **B** ou "**œufs de 2e qualité ou conservés**" : jamais proposés à la vente en France, ces œufs peuvent être destinés à la fabrication industrielle d'ovoproduits.

Catégorie **C** ou "**œufs déclassés destinés à l'industrie**" : ils sont destinés à être pasteurisés.

Parallèlement, les **ovoproduits** sont en constante croissance. Cette industrie nouvelle a analysé les besoins et les attentes spécifiques des professionnels de l'alimentation. Elle répond par toute une gamme de produits adaptés, fonctionnels et bactériologiquement sûrs.

On trouve sur le marché des ovoproduits : les œufs entiers, les blancs ou les jaunes, sous forme liquide, concentrée, séchée ou congelée.

Les œufs liquides frais - à stocker entre 0 et 4 °C - possèdent une date limite de consommation (D.L.C.) qui varie de 7 à 28 jours selon le traitement adopté par le fabricant : pasteurisation, UHT, etc. Les industriels incorporent dans certains cas du sucre et du sel afin d'améliorer la conservation de leur produit.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Rien ne saurait remplacer les bons œufs de poules élevées en plein air, et plus encore en élevage biologique.

Pour obtenir cette dernière mention, les poules doivent avoir une alimentation composée d'au moins 90% de produits issus de l'agriculture biologique, et doivent disposer chacune - comme leurs voisines élevées en plein air - d'un terrain qui fasse au minimum 2,5 m².

Paroles de pro

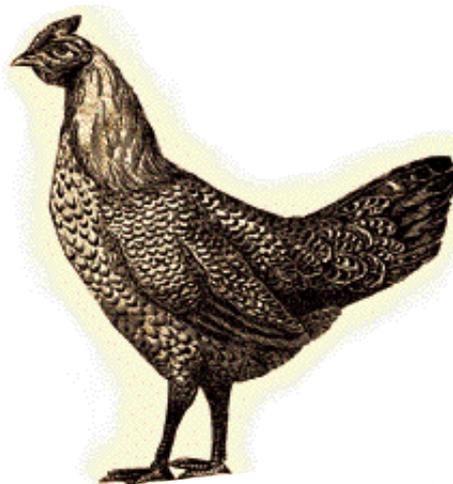
"Notre contrainte par rapport aux œufs demeure l'hygiène. Certains professionnels ne veulent pas courir de risque, et utilisent uniquement des ovoproduits.

Il est vrai que l'utilisation des blancs d'œufs en ovoproduits, peut séduire. Mais personnellement, je pense que c'est regrettable. Nous allons toujours vers la solution de facilité. Pourtant, rien ne remplacera un œuf frais. La meilleure preuve, réalisez une omelette avec des ovoproduits et faites la différence !

Je pense que par rapport à l'hygiène, il faut surtout se responsabiliser et respecter certaines règles... On fait la promotion de produits "pur beurre". Pourquoi ne pas lancer une campagne publicitaire mentionnant, "pâtisserie réalisée avec des "œufs frais" ?".

M. Poncet, boulanger-pâtissier à la retraite, Chelles, Seine-et-Marne

Vient ensuite le label rouge (1). Ce label rouge apporte une spécification supplémentaire quant aux élevages sur libres parcours et en plein air. Il porte la taille du terrain pour l'élevage de 2,5 m² au minimum à 10 m² au maximum par poule. De plus, l'alimentation des poules doit être composée à 75 % de céréales.



(1) Se reporter à la note au bas de la page 5



Les farines

Faire son choix : les catégories

Le décret du 13 juillet 1963 a classé les farines en différents types, de la farine type 45, utilisée en pâtisserie à la farine complète type 150. Les boulangers et les pâtisseries ont l'habitude d'utiliser ces références.

Cette classification ne tient pas compte de la nature des blés utilisés, mais du taux d'extraction à mettre en relation avec le taux de cendres. Les farines possèdent donc des qualités différentes, tant sur le point de leur composition chimique que de leurs propriétés physiques.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Certains gros moulins ont mis au point des marques et des gammes spécifiques de farines "à valeur ajoutée". Parallèlement, d'autres boulangers choisissent de se "dé-marquer" et d'utiliser des farines dont la valeur est indéniable aux yeux du consommateur.

Parmi ces farines qui se distinguent, on peut trouver actuellement :

- les farines de **tradition française** qui répondent au décret de septembre 1993. Ces farines ne comportent pas d'additif, mais elles peuvent contenir une proportion maximale de :

- 2 % de farine de fèves,
 - 0,5 % de farine de soja,
 - 0,3 % de farine de malt de blé.
- } cela est autorisé
mais peu courant

Une précision tout de même, ce n'est pas seulement l'utilisation de ces farines qui donne droit à l'appellation "pain de tradition française". En effet, ces pains ne doivent subir aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration.

Les farines **de meule** sont plus fines que les farines sur cylindres et plus grasses car elles contiennent le germe du blé. On les obtient après sept ou huit passages successifs dans les meules. Après chaque passage, un blutage assure le tri entre les particules fines et grossières. Il est difficile de définir un "type" pour les farines de meule, le taux d'extraction reste trop imprécis. Depuis 1996, huit moulins ont obtenu un label certifié de farine moulue - uniquement - à la meule de pierre.

Les farines **biologiques** qui connaissent actuellement un développement important, méritent une attention particulière. La législation française fixe depuis 1983 des contrôles à tous les maillons de la chaîne de la production de ces farines. La réglementation concer-

nant la farine bio ne précise pas le mode de mouture. Pourtant, ces farines sont réalisées à la meule afin de conserver davantage de matières aromatiques et de ferments. A noter également dans ces farines l'absence de résidus.

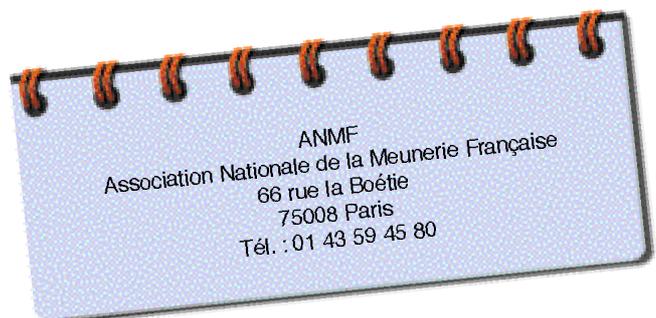
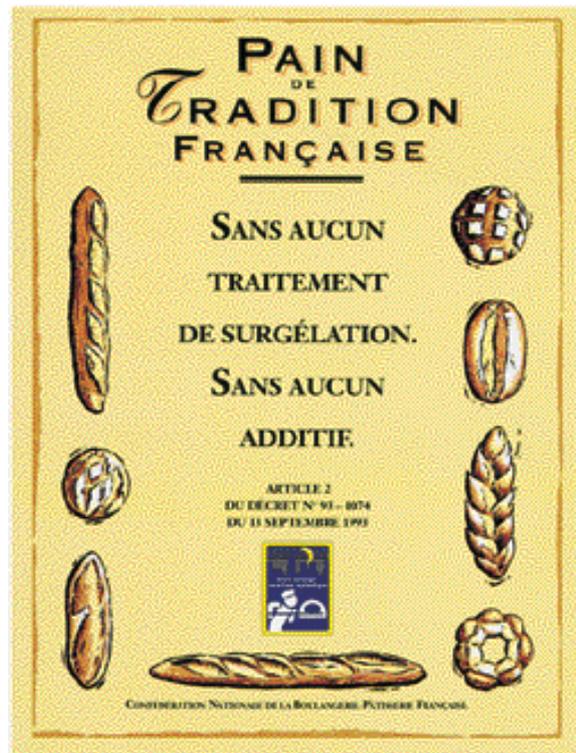
Paroles de pro

"Les farines de tradition, de meule ou biologiques, sont des moyens de se démarquer. Il y a de plus en plus, une clientèle pour ces produits. Mais pour les travailler, le boulanger doit rester attentif. Il faut oublier les années de pain blanc, de sur-pétrissage.

Il faut pratiquer de longues fermentations avec une hydratation raisonnable. Trop d'hydratation donne une mie pâteuse et collante, peu agréable à manger, et une croûte qui cuit mal.

Travailler des farines de meule et des farines biologiques demande aussi beaucoup de soin et d'attention. La qualité de ces farines varie très souvent. Ces farines méritent souvent un apport supplémentaire de pâte fermentée".

Jacques Tapiou, boulanger à Paris





Les sucres

Faire son choix : les catégories

Les sucres couramment utilisés sont :

- le sucre **blanc** ou sucre **raffiné**. C'est un sucre de betterave ou de canne. Il contient au moins 99,5 % de saccharose pur (et généralement plus de 99,9 %). Son humidité est inférieure à 0,06 % et sa teneur en sucre inverti inférieure à 0,04 %.

Le sucre **crystallisé blanc**, issu directement de la cristallisation du sirop, se présente en cristaux fins. C'est le produit que l'on obtient au stade final de l'extraction en sucrerie.

Le sucre **en poudre** est obtenu par broyage ou tamisage du sucre cristallisé blanc.

Le sucre moulu **en morceaux** est composé de cristaux de sucre blanc ou roux. On distingue le sucre blanc en morceaux de calibre n° 3 (7 g chacun) ou n° 4 (5 g), le sucre de canne de luxe n° 1 et 2 (à gros cristaux brillants), le sucre de canne roux, le sucre pur canne (en petits dés blancs réguliers, ou en cubes irréguliers blancs ou bruns), et le sucre en morceaux enveloppés par un, deux ou trois.

Le sucre **glace** est obtenu par broyage très fin de sucre cristallisé blanc et additionné d'amidon (environ 3 %) pour éviter sa prise en bloc.



Faire le meilleur choix : l'excellence

Certains sucres ont une meilleure connotation pour le grand public - même si cela n'est pas toujours justifié -, comme les sucres roux, les sucres "pure canne", les sucres "candi", la cassonade, et parfois même une connotation de terroir comme la vergeoise, blonde ou brune, ce sucre des gens du Nord et des spécialités flamandes.

Le sucre **candi** est un sucre composé de cristaux blancs ou bruns, plus ou moins gros, obtenus par cristallisation lente, sur un fil de lin ou de coton, d'un sirop de sucre concentré et chaud. Il agrémente le sucrier et il est recommandé pour les préparations familiales d'eau-de-vie, de liqueurs ou d'apéritifs.

Paroles de pro

"J'utilise régulièrement de la cassonade par exemple pour saupoudrer des crèmes brûlées ou encore dans certaines recettes comme pour les cookies... Par contre, j'adore les crêpes avec de la vergeoise brune ou blonde."

Christian Vautier, Hôtel Inter-Continental, Paris

La **cassonade** est un sucre pur canne, non raffiné, extrait directement du jus de canne et recueilli dans des turbines après concentration sous vide et cristallisation des sirops. Sa saveur spécifique rappelle la canne à sucre et le rhum.

La **vergeoise** blonde ou brune résulte de la cuisson des sirops colorés, appelés "sirops verts", éliminés au cours du processus de raffinage du sucre lors du premier essorage pour la vergeoise blonde, et lors du deuxième essorage pour la vergeoise brune. La blonde se caractérise pour sa douceur, sa texture moelleuse, sa couleur ambrée et son arôme caramel. La brune, à la couleur très foncée, a un arôme plus prononcé.

Bravo le sucre !

Le sucre est un agent de conservation ! En solution concentrée (65 %), il assure la conservation des fruits par cuisson directe (confiture, gelée, pâte de fruits...) ou par imbibage dans un sirop léger (fruits confits), parfois suivie d'une stérilisation à 100°C (fruits au sirop).

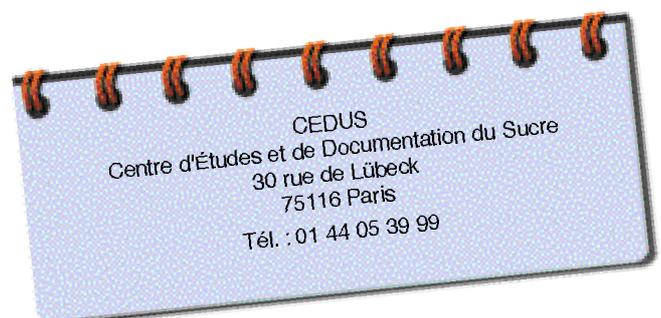
C'est un agent de coloration ! Selon son degré de cuisson et sa couleur, le caramel aura diverses utilisations (glaçage, chemisage...).

C'est un exhausteur de goût ! Édulcorant naturel, il contribue au renforcement de certains arômes dans les diverses préparations (boissons, sirops, crèmes...).

C'est un agent de fermentation ! Outre la fabrication de boissons fermentées, cette propriété contribue à donner une structure aérée aux pâtes levées, en favorisant la formation d'un gaz au cours de la fermentation des pâtes.

C'est un agent de texture ! Il contribue à donner du "corps" au produit final. Il conditionne ainsi partiellement l'aspect et la texture des préparations (pâtes friables, crèmes, soufflés...).

C'est enfin un élément du décor ! Pour le plaisir des yeux et du palais.





Les sels

Faire son choix : les variétés

Le sel ou chlorure de sodium est très abondant dans la nature. Les mers en renferment la plus grande partie (environ 27 g par litre d'eau), mais on peut également en trouver sous forme de roche à l'intérieur de la terre.

Le sel s'obtient à partir de trois techniques : minière, industrielle ou agricole.

La technique minière consiste, à extraire le sel, de mines ou de carrières creusées dans des gisements provenant de l'évaporation de très anciennes mers et océans, qui recouvraient la planète il y a quelques millions d'années. Le sel brut obtenu porte le nom de **sel gemme**.

On fabrique aussi industriellement le sel dans des salines à partir d'une saumure saturée de sel, provenant de gisement de sel gemme. Les sels produits sont qualifiés d'**ignigènes** ou **raffinés**.

Le **sel de mer** se récolte selon une technique agricole dans les salins ou les marais salants. L'eau de mer s'évapore sous l'action du soleil et du vent, et le sel cristallise naturellement.

On distingue plusieurs variétés de sel. Le **gros sel raffiné** est débarrassé par dissolution dans de l'eau, puis par évaporation, de ses matières terreuses et des sels déliquescents tels que sel de potasse et sel de magnésium. **Non raffiné**, le gros sel est de couleur grise et plus riche.

Le **sel fin** est toujours **raffiné**. On lui ajoute pour qu'il ne s'humidifie pas trop, différents produits : carbonate de magnésium, silico-aluminate de sodium, etc., dont la proportion ne doit jamais excéder 2 %.

La **fleur de sel** se forme à la surface des marais salants en une fine pellicule de cristaux très fins et très blancs, aux parfums délicats.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Les sels de terroir, comme le sel de l'île de Ré, le sel de l'île de Noirmoutier, ou encore le sel de Guérande ont les faveurs du public. Les chiffres le prouvent, et déjà de nombreux boulangers et pâtisseries les ont adoptés.

La plupart de ces sels portent le **logo AB** (1) (Agriculture Biologique). D'autres font l'objet d'un label rouge (2) comme le Guérandais et le sel d'Armor.

Paroles de pro

"Depuis longtemps déjà, j'ai eu envie d'utiliser la fleur de sel dans un de mes desserts. Mais je ne voulais pas galvauder sa délicatesse dans une utilisation quelconque. Son association au chocolat, puis à la texture sablée d'une pâte, m'est apparue évidente. J'ai donc réalisé une pâte sablée au chocolat et à la fleur de sel. Celle-ci prolonge subtilement le plaisir de la dégustation."

Christian Vautier, Hôtel Inter-Continental, Paris

Parallèlement, le groupement des producteurs de sel de Guérande est aussi en attente d'une **IGP** (Indication Géographique Protégée) (3). Tous ces sels de terroir sont proposés aussi bien en sel fin, en gros sel et en fleur de sel.

L'exclusif demeure la **fleur de sel** : un produit rare, très recherché ses cristaux friables, sa richesse en magnésium et autres oligo-éléments. Elle se forme à la surface des marais salants en une délicate pellicule, les jours de très beau temps sec. Ses cristaux sont très fins, grâce à l'évaporation très rapide. De plus, ils sont très blancs car ils n'ont jamais été en contact avec le fond des bassins.



(1) Dès 1980, la France met en place les règles pour définir et protéger l'agriculture biologique. En 1991, des règles communes strictes de production et de contrôle sont adoptées par l'Union Européenne. Le logo " AB " Agriculture biologique garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et respecte, en matière d'élevage, le bien-être des animaux.

(2) Se reporter à la note au bas de la page 5.

(3) L'IGP est un signe européen. Il a pour but de protéger des produits dont le nom et la fabrication sont attachés à une région.

Le kirsch

Faire son choix : les variétés

Pour cette eau-de-vie de fruits sans appellation réglementée, on trouve :

- le **kirsch**, provenant de la fermentation et de la distillation de cerises ou de merises,
- le **kirsch pur** obtenu à partir d'une distillation de cerises macérées,
- le **kirsch de commerce** contenant 10 à 70 % de kirsch pur,
- le **kirsch fantaisie**, réalisé à partir d'alcool neutre auquel a été ajoutée une petite quantité de kirsch pur et de l'extrait de noyau.



Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour le kirsch, un peu comme pour le vin, il est possible de sélectionner un terroir, un bouilleur de cru ou une distillerie, ainsi que l'année de production.

Les meilleures années pour le kirsch sont les années aux étés secs et chauds. La récolte des cerises à distiller est alors repoussée, sans inconvénient jusqu'à un certain degré de surmaturation. Les fruits ont alors leur plein d'arômes.

Si le temps de la récolte coïncide avec une période de pluie, les cerises risquent alors l'éclatement et une rapide altération. La qualité de l'eau-de-vie s'en ressentira.

Pour les terroirs, on rencontre des spécificités importantes par rapport à la répartition géographique des crus de kirsch.

Paroles de pro

"J'ai une préférence pour le kirsch du Val d'Ajol (Vosges). Son arôme est délicat, et je réalise un sorbet au kirsch du Val d'Ajol."
Yves Besset, chef pâtissier au Warwick hôtel à Paris

"Comme pour tout alcool ou eau-de-vie, ce que l'on cherche dans un kirsch, ce n'est pas l'alcool, mais l'arôme. Pour cette simple raison, un bon kirsch vaut beaucoup mieux qu'un mauvais kirsch ou un produit de remplacement qui n'apporteront rien aux desserts et surtout que nous utiliserons en plus grande quantité".

Christophe Felder, chef pâtissier de l'hôtel du Crillon à Paris

Dans les **vallées vosgiennes et les Hautes Vosges**, on trouve les kirschs les plus réputés, avec entre autres, les kirschs de Fougerolles (Haute-Saône), les kirschs de la Marsotte dans la commune de Mouthier-Haute-Pierre (Doubs), les kirschs du Val d'Ajol (Vosges), les kirschs du Val d'Orbey (Haut-Rhin) ainsi que les kirschs du Val de Villé (Bas-Rhin).

Un bon kirsch doit avoir un véritable bouquet de cerise, en bouche. Il doit être fruité et ne doit pas brûler le palais.

Le kirsch atteint son point de perfection après une longue période de vieillissement. Les meilleures qualités sont mûries très longtemps, parfois plus de dix ans.

Un véritable kirsch de Fougerolles

Bernard Oudot, à quoi reconnaît-on un véritable kirsch de Fougerolles ?

"Premièrement à son degré : la tradition en milieu rural veut qu'un bon kirsch titre 50 degrés ou maintenant, 50 pour cent. On peut vérifier ce degré en agitant la bouteille de kirsch. Les bulles qui se forment sur la paroi restent 10 secondes sur la bouteille à 50 degrés et 5 secondes sur celle à 45 degrés.

Deuxièmement à son prix de vente : un bon kirsch a un prix de revient élevé, en raison du prix de la matière première (10 kg de cerises pour un litre de kirsch), des taxes, des coûts de distillation et de commercialisation. Une bouteille de kirsch est généralement vendue, sur place (à Fougerolles) 150 F pour 70 cl."

Bernard Oudot, de la Ferme Chassard "Kirsch et Terroir" à Fougerolles





Le rhum

d'ex

Faire son choix : les variétés

La législation française stipule que la dénomination "rhum" est réservée exclusivement à l'eau-de-vie "provenant de la fermentation alcoolique et de la distillation, soit des mélasses ou sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de canne à sucre" (décret du 19 août 1921).

La distillation des mélasses de sucrerie s'opère dans des distilleries industrielles, annexées le plus souvent aux sucreries. La distillation du jus de canne, ou "vesou", s'effectue dans des distilleries agricoles, indépendantes des sucreries. En résultent, deux sortes de rhum :

- le rhum **industriel** obtenu par la distillation des mélasses ou sirops issus de la fabrication du sucre,
- le rhum **agricole** issu du vesou.

À la sortie des appareils à distiller, les rhums sont limpides et incolores, ou légèrement colorés. Avant d'être livrés à la consommation, ils vont être l'objet de soins et de traitements divers qui vont aboutir à un éventail très vaste de produits marchands. D'une façon générale, le rhum industriel a un arôme plus intense et plus persistant que le rhum agricole.

Les rhums industriels peuvent être classés en quatre catégories principales :

- le rhum **traditionnel** : c'est le rhum de consommation courante, incolore ou coloré soit par un vieillissement, soit par addition de caramel. De savants mélanges avec du rhum "grand arôme" ou des coupages entre rhums de diverses provenances permettent aux négociants, soit de composer des gammes de produits, soit de créer un produit standard, d'un goût toujours égal.

Le rhum "**grand arôme**" qualifie des rhums de mélasse particulièrement aromatisés. Ils sont obtenus par fermentation de longue durée, de 8 à 10 jours. Ils servent essentiellement à des coupages et offrent un grand intérêt dans la bonification des rhums traditionnels. Ce rhum n'est plus fabriqué que par une ou deux usines de la Martinique.

Le rhum **vieux** est obtenu après un séjour minimal de trois ans en fûts de chêne. Il acquiert ainsi une saveur et une finesse très appréciées et variables selon les crus, mais différentes de celles des rhums vieux agricoles.

La fabrication du rhum **léger** est le fruit de l'harmonisation des législations très différentes des partenaires de la U.E. Pour obtenir ces rhums légers, on essaie

traire au cours de la fabrication, certains éléments du "non-alcool" (substances étrangères qui lui confèrent son arôme et sa saveur caractéristiques : éthers, acides, etc.) par une distillation plus poussée : l'eau-de-vie obtenue a un caractère plus neutre, une couleur pailletée et un faible arôme.

Paroles de pro

"La meilleure des choses qui puisse arriver à un amateur de rhum, est de partir en vacances à la Martinique, de découvrir les différentes distilleries agricoles, de déguster différents rhums et ensuite de choisir ! Pour chacun de ces rhums, les qualités sont liées au terroir et au savoir-faire du rhumier. De retour en métropole, comparez sur un bon baba fait maison, le rhum que vous avez sélectionné - juste un soupçon - et le rhum classique que vous utilisez... Y a pas photo !"

Jacques Terrasson, boulanger-pâtissier à Andilly (17)

Faire le meilleur choix : l'excellence

Le **rum agricole** est fabriqué essentiellement aux Antilles. Le **rum de la Martinique** a obtenu en 1996 l'Appellation d'Origine Contrôlée (1).

Le rhum agricole provient de la fermentation directe du jus de canne ou vesou, sans extraction du sucre. Il est fabriqué dans des usines indépendantes auxquelles les planteurs de canne à sucre livrent directement leurs cannes.

Le rhum agricole a deux destinations principales. Une partie importante est livrée sans subir aucun traitement aux consommateurs locaux qui apprécient son goût âpre et corsé.

L'autre partie, destinée à l'exportation, est considérablement valorisée par le vieillissement en fûts de chêne pendant une période minimale de trois ans : ce qui lui donne droit à l'appellation "rhum vieux". Il acquiert alors une belle couleur ambrée, ainsi qu'un bouquet très particulier.



(1) Se reporter à la note au bas de la page 4.

Les miels

Faire son choix : les variétés

Il y a autant de miels que de fleurs dans les champs ! Ce produit naturel, sans additif ni conservateur, prend l'appellation "**miel de cru**" seulement si les abeilles ont butiné une seule espèce florale, à hauteur d'au moins 90 %. Le miel issu de plusieurs nectars, est dit "**miel de mille fleurs**".

Certains miels sont blonds ou clairs comme celui d'acacia, de tilleul ou de lavande, d'autres sont plus foncés comme celui de sapin ou de sarrasin. Ces couleurs sont déterminées uniquement par la composition florale. A ne pas confondre avec la pureté !

L'aspect et la consistance plus ou moins liquide dépendent exclusivement de la vitesse de cristallisation des sucres contenus ; exception faite pour le miel d'acacia qui reste toujours liquide.



Faire le meilleur choix : l'excellence

De nombreux miels comportent la mention spécifique d'un terroir. Cette dernière leur confère une valeur indéniable auprès du consommateur.

La liste est longue, mais nous pouvons citer :

- le **miel de bruyère du plateau de Millevaches** à la saveur corsée, aux arômes floraux très puissants,
- le miel de sarrasin **de Bretagne** très foncé, à l'odeur rappelant le caroube,
- le miel **de Narbonne ou des Corbières** au romarin au bouquet aromatique très singulier et très fin,
- le miel d'acacia **des monts de Gy (70) ou du Revermont (39)** sucré mais délicat,

Paroles de pro

"Pour mon nougat, le miel de lavande s'impose !"

Yves Besset, Hôtel Warwick, Paris.

"J'utilise un miel de sapin pour mes madeleines, ainsi que pour mon pain d'épices. J'apprécie tout particulièrement ses arômes balsamiques, légèrement mentholés".

Christophe Felder, Hôtel Crillon, Paris.

"Je préfère le miel de châtaignier pour mon pain d'épices".

Christian Vautier, Hôtel Inter-Continental, Paris.

- le miel de lavande et de lavandin **de la Drôme, du Vaucluse**, ainsi que **du plateau de Valensole (04)** à l'odeur légère de lavande et à la saveur acide,

- le miel de châtaignier **de l'Ardèche** à l'odeur forte et à la saveur légèrement amère,

- les miels polyfloraux comme le miel **du gâtinais, du Morvan, des Cévennes, des Causses, du Mont Lozère, du Roussillon.**

Le miel de sapin **des Vosges**, aux arômes balsamiques, fait l'objet d'une Appellation d'Origine Contrôlée (1). Il provient exclusivement des miellats des sapins noirs de l'aire de production définie du massif vosgien. Autre A.O.C., le miel **de Corse** (Mele di Corsica). Ce miel provient de nectars ou de miellats

butinés par les abeilles sur les associations végétales spontanées et naturelles de la Corse. On trouve, entre autres, le miel aux fleurs du maquis de printemps, d'été ou d'automne, et le miel de châtaigneraie.

L'étiquette réglementaire

Les pots doivent obligatoirement porter les mentions suivantes : le poids net, le nom et l'adresse du producteur ou du conditionneur (ou du vendeur s'il est établi à l'intérieur de la CEE), l'origine florale ou régionale, s'il y a lieu, les labels de qualité ou les médailles décernées à l'occasion de concours, la vignette Intermiel et, pour les miels n'appartenant pas à la Communauté, l'indication du pays d'origine voire, le cas échéant, la mention "mélange de miels d'importation".



(1) Se reporter à la note au bas de la page 4.

Les vanilles

Faire son choix : les variétés

Les produits dérivés de la vanille sont distribués, dans le commerce, sous trois aspects présentant une grande facilité d'utilisation.

La **poudre de vanille** est obtenue à partir des gousses séchées ou broyées. Elle est pure ou mélangée à du sucre ; dans ce dernier cas, elle doit contenir au minimum 25 % de poudre de vanille.

L'**extrait de vanille liquide** est obtenu par macération de gousses dans l'alcool. Il est vendu en petits flacons.

Le **sucre vanillé** est un mélange d'extrait sec de vanille (au minimum 10 %) et de saccharose.

Ces appellations ne doivent pas être confondues avec la vanilline qui est un arôme artificiel.

Ne s'use que si l'on s'en sert... 2 fois !

Pour donner tout son parfum, la gousse de vanille doit être fendue, afin que les petites graines qu'elle contient se répandent dans le liquide.

Dès la première utilisation, la gousse de vanille perd une grande partie de ses propriétés. Cependant, elle peut encore être réutilisée. Elle peut être réservée dans du sucre en poudre, ou encore dans un sirop.

On peut aussi l'utiliser une seconde fois dans une autre préparation, mais uniquement en complément d'un autre parfum.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour les préparations les plus raffinées et les plus délicates, les préparations qui ont une base liquide, la **gousse de vanille** s'impose.

La gousse de vanille est le fruit d'une orchidée qui comprend soixante-six espèces, et dont seulement trois sont cultivées pour la production des gousses aromatiques.

La *vanilla planifolia andreae* ou *vanilla fragrans* vient de l'Océan Indien. Plus connue sous le nom de "**vanille bourbon**", elle bénéficie d'un label attribué aux productions de Madagascar, des Comores et de la Réunion.

Son parfum est délicat. Les gousses ont entre 12 et 22 cm de longueur. Elles sont douces au toucher, et d'un aspect luisant. Cette vanille est la plus répandue.

Paroles de pro

"Nous utilisons couramment de la vanille Bourbon, mais nous réalisons une glace vanille avec de la vanille de Tahiti. Plus petite et plus épaisse, cette vanille donne un goût plus prononcé aux glaces. Elle est surtout plus subtile et fruitée. La note boisée de la vanille en général, est moins marquée avec la vanille de Tahiti."

Carl Marletti, chef pâtissier à Paris

La *vanilla tahitensis*, dite "**vanille Tahiti**" est cultivée en Polynésie française. Actuellement, la vanille la plus estimée demeure la vanille de Tahiti.



Par rapport à la vanille "Bourbon", ces gousses sont plus épaisses et plus petites. On la dit aussi "plus odorante", "plus sucrée", "plus onctueuse"... et "plus onéreuse" ; "*mais tellement plus parfumée que dans les recettes, la quantité peut être amplement réduite*" précise Alain Passard.

Aux Antilles, seule la Guadeloupe produit de la vanille, mais uniquement une variété secondaire appelée "**vanillon**", une petite vanille très charnue.



Les amandes

Faire son choix : les variétés

Selon l'épaisseur et la dureté de la coque, on classe les amandes en cinq groupes : fines, tendres, demi-tendres, demi-dures et dures.

Ensuite, on les distingue selon deux critères de consommation :

- amandes de table qui comprennent les amandes à consommer fraîches et les amandes à consommer sèches,
- amandes pour industrie de transformation.

Pour toutes ces amandes, les variétés sont très nombreuses. Et il faut tout d'abord distinguer les variétés françaises, souvent trop rares, produites essentiellement en Provence, des variétés étrangères.

La base du verger français se compose de la **Ferragnès** (environ 60 %) et la **Ferraduel** (environ 30 % de la production). Cette dernière est utilisée principalement pour les dragées en raison de sa forme plate. Pour ces deux variétés, les fruits sont à maturité vers la mi-septembre.

Pour les variétés étrangères, l'amande la plus commercialisée est l'amande **Nonpareil**, d'origine californienne. On trouve ensuite les amandes en provenance d'Espagne, dont la célèbre **Marcona**, et toutes les autres catégories englobées sous le nom de **Valencia**. Pour l'Italie, on trouve surtout l'**Avola**.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Parmi les amandes françaises, l'amande **Aï** symbolise le terroir provençal. Cette vieille variété cultivée depuis plus de 100 ans est très recherchée par les confiseurs : elle est très sucrée. Actuellement, un seul confiseur se réserve toute la production.

Il en est de même pour la **Ferrastar** qui est achetée par un seul chocolatier. Cette amande originaire de l'Ardèche est une variété protégée par l'I.N.R.A. Son amande est fine et tendre, sa forme très irrégulière, mais son goût musqué convient parfaitement aux pralinés, aux giandujas ou autres pâtes en confiserie.

La **Lauranne** est une variété créée par l'I.N.R.A. en 1978. Elle permet une bonne productivité et pour cette raison, elle sera de plus en plus disponible. Son amandon relativement petit, convient à de nombreuses utilisations comme les dragées, les nougats ou le praliné. Cependant, pour l'instant, sa commercialisation reste tellement limitée qu'un seul confiseur s'en procure.

Paroles de pro

Dans son ouvrage "**Secrets gourmands**" (Larousse) **Pierre Hermé** précise qu'il préfère les amandes mondées aux fruits entiers : *"la petite peau brune n'a en fait pas beaucoup de goût, elle est très sèche, un peu âcre, colle au palais et sent la poussière lorsque l'amande a été décortiquée depuis trop longtemps"*. Sa variété de prédilection est la Marcona, *"de goût très subtil, légèrement amer, qui a la particularité de n'être pas trop grasse et convient donc à merveille pour les macarons et pralinés"*.

L'amande idéale est une amande... *"pas trop ferme. Pas trop sèche, d'où l'intérêt de l'amande espagnole qui (est) moins sèche que la californienne. Elle est plus riche en huile, mais le goût est plus savoureux. Il y a de la personnalité. La Marcona est la Rolls des amandes. Selon ce qu'on désire faire, la forme est parfois privilégiée plutôt que le goût. C'est sûr que la Valencia est souvent utilisée pour le praliné. C'est la plus répandue. La Marcona est particulière au niveau de la forme, plus évasée et souvent utilisée en décoration, comme la languette"*.

Sylvain Duval, société DR Import-Export.
Extrait de "**La confiserie**", octobre 1998



On trouve plus facilement sur le marché français l'amande **Ferragnès**, très cotée. Sa coque est assez tendre. Son amande claire a un bon goût sucré. Cette amande convient à de nombreuses transformations.

Pour la production étrangère, l'amande **Avola** est très appréciée et appréciée pour son amande parfumée, mais elle est essentiellement utilisée pour les dragées. On peut la rapprocher de la Marcona cette petite amande espagnole, au goût typé que l'on utilise, entre autres, pour les nougats et les tourons.



Les noisettes

Faire son choix : les variétés

Pour les noisettes, il faut tout d'abord distinguer la production française de la production étrangère. Les noisettes françaises se caractérisent par la taille du fruit, plus gros que les étrangères. Mais d'un point de vue gustatif, les noisettes étrangères sont supérieures.

Les noisetiers français sont cultivés essentiellement dans le Sud-Ouest. Leurs noisettes sont commercialisées à la fin du mois de septembre.

Pour les gros fruits, on distingue trois variétés :

- **Ennis** : variété d'origine américaine à très gros fruit, avec une coque de couleur claire et brillante. Son goût est moyen et son émondage impossible.

- **Fertile de Coutard** : cette bonne variété de table a un fruit rond, de gros calibre à la coque épaisse de couleur foncée. Sa chair est assez ferme et assez parfumée, son émondage simple.

- **Corabel** : cette noisette est une variété de l'I.N.R.A. possédant un très gros fruit, d'une bonne qualité gustative et d'un émondage facile.

Pour les petits fruits, on trouve les variétés suivantes :

- **Ségorbe** : très bonne variété, avec une coque d'épaisseur moyenne, de couleur havane clair. Sa chair est ferme, parfumée et sucrée. Hélas, son calibre parfois insuffisant restreint la commercialisation.

- **Pauetet** : une variété en plein développement, de bonne qualité gustative, dont l'émondage est simple. Cette variété se trouve aussi en Espagne.

Une coque protectrice

Eviter d'entreposer les noisettes décortiquées au réfrigérateur : les noisettes craignent l'humidité. Elles ramollissent et moisissent rapidement.

La congélation est sans intérêt.

Les noisettes sèches en coques, se conservent bien dans un endroit sec et frais. Il est préférable de les enfermer dans une boîte hermétique.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Parmi les variétés de noisettes produites à l'étranger, on trouve :

- La **Tombul**, vendue aussi sous le nom de noisette "sous le vent". Cette petite noisette savoureuse est produite en Turquie.

Paroles de pro

"La romaine est souvent utilisée pour faire du praliné. La piémont est utilisée pour être blanchie, du fait que la peau, après torréfaction s'enlève très facilement au doigt".

Sylvain Duval, société DR Import-Export.
Extrait de "La confiserie", octobre 1998

- **La Négret**, une variété espagnole d'origine très ancienne et de très bonne qualité gustative. Sa chair est blanche, très ferme et très parfumée. Sa pellicule de couleur havane s'émonde bien. Elle est très prisée par les chocolateries industrielles.

L'Italie est riche de variétés :

- La Tonda gentile delle Langhe est plus couramment appelée la **ronde du Piémont**. "La meilleure noisette du monde" précise M. Germain de l'I.N.R.A. De très bonne qualité gustative, son amandon est très apprécié

par la chocolaterie du fait, entre autres, de son calibre (0,9 à 1,3 g), et de sa facilité d'émondage.

- La Tonda Romana, ou la **Romaine** se récolte dans les vergers au Nord de Rome. Son émondage est difficile, mais son goût est excellent.

- La **Tonda Di Giffoni** se trouve près de Naples. Sa chair blanc ivoire est ferme et parfumée. Sa pellicule de couleur havane rosé, s'émonde bien. Son calibre est assez gros.



Les abricots

Faire son choix : les variétés

Les variétés classiques sont nombreuses.

Le **Goldrich** ou **Jumbocot** est gros, oblong et ferme. De couleur orangé vif, il a une saveur légèrement acide. Ses régions de production sont le Languedoc-Roussillon et la Provence. Si sa cueillette qui a lieu fin juin, est à point, cet abricot est d'une bonne qualité.

Le **Lambertin n° 1** : c'est un fruit de taille moyenne, de couleur orange foncé. Sa chair est sucrée et juteuse. On trouve cet abricot surtout dans la région Languedoc-Roussillon et sa saison débute vers le 20 juin.

L'**Orangé de Provence** ou **Polonais** est oblong, de taille moyenne. Sa peau orangée est tachée de rouge, Cet abricot est de bonne qualité gustative (chair fine, fondante et très juteus), mais fragile. Sa maturité est tardive, entre le 10 juillet et le 10 août.



L'**Orangered** : ce gros fruit à la couleur orange cuivré à rouge vif, a une chair ferme, orange foncé. Son goût est musqué et agréable. Sa région de production est le Languedoc-Roussillon. Sa récolte débute entre le 20 et le 30 juin.

Le **Hâtif de Colomer**, de taille moyenne, est assez précoce (25 juin). Ses atouts majeurs sont sa résistance au transport et sa bonne productivité. En contrepartie, sa chair est de qualité médiocre et peu parfumée.

Le **Jaubert** présente des caractéristiques similaires : une très bonne productivité, mais une qualité gustative médiocre. Assez gros, il possède une peau orangée

ponctuée de rouge. Sa maturité débute vers la première semaine de juillet.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour les amateurs d'abricot très sucré, l'**Ampuis**, produit surtout dans la vallée du Rhône conviendra. Jaune pâle avec des tâches rouges, il est le plus souvent réservé aux confitureries. L'époque de maturité de l'Ampuis se situe mi-juillet.

Le **Bergeron**, gros fruit oblong d'un orange très soutenu, a une chair acidulée et ferme. Cette variété est intéressante en raison, entre autres, de son époque tardive de maturité, entre la mi-juillet et le début du mois d'août.

Le **Moniqui** espagnol, très gros et sphérique, a une chair excellente et sucrée. Son épiderme se caractérise par sa couleur blanc crème, zonée de rouge. Sa maturité débute vers la première semaine de juillet.

Paroles de pro

"J'utilise de préférence les rouges du Roussillon, mais aussi les bergerons pour mes confitures. Les rouges du Roussillon ont vraiment une chair très parfumée et très bonne."

Alain Furet propriétaire de la maison Tarrade, confiturier à Paris

De forme arrondie et légèrement oblongue, le **Rouge du Roussillon** a une peau veloutée, duveteuse, rouge doré, tachetée de rouge foncé. Sa chair orangée est ferme et très parfumée. Hélas, cet abricot a tendance à mûrir et à ramollir rapidement. Sa production se concentre surtout dans les Pyrénées Orientales, débutant les deux premières décades de juillet.

Cultivé principalement aux Etats-Unis et en Afrique du Sud et de façon restreinte dans le sud de la France, le **Royal** ou **Blenheim** est un gros fruit sphérique orangé. Il renferme une chair d'une très bonne qualité gustative.



Les ananas

Faire son choix : les variétés

Il existe 5 grands groupes d'ananas cultivés dans le monde dont deux sont réellement commercialisés en France : les ananas Cayenne et Victoria.

Le **Cayenne** lisse doit son nom à l'absence de piquants le long de ses feuilles et à son origine supposé : la Guyane. Il provient généralement de Côte d'Ivoire. Bien cylindrique, le fruit recèle une chair jaune pâle bien parfumée sous une écorce orangée aux baies plates. Il représente 80 à 90 % des importations en Europe.

Savoir le choisir

L'ananas mûr est lourd et d'aspect frais. À maturité, il dégage un parfum subtil et agréable.

Bien que massif, le fruit doit être légèrement souple au toucher.

Selon la saison et le mode de transport, la coloration jaune orangé est plus ou moins étendue à la surface du fruit.

Faire le meilleur choix : l'excellence

À la période des fêtes, de décembre à janvier, on trouve d'excellents petits ananas, de la famille des **Victoria**, et en particulier le **Queen Victoria**. Cet ananas possède une chair orangée, juteuse et tendre. Il provient principalement de l'île Maurice, et quelquefois du Kenya ainsi que de l'île de la Réunion.

Savoir le conserver

Si l'ananas n'est pas tout à fait à maturité, le laisser à température ambiante quelques jours, en le surveillant bien pour éviter la moindre tâche sur l'écorce : ces tâches révèlent un début de fermentation.

On peut aussi le conserver 5 à 6 jours dans le réfrigérateur, emballé dans un plastique pour éviter qu'il ne parfume les autres produits.

On congèlera plutôt l'ananas, après l'avoir coupé en morceaux ou en dés.

Rares mais bons

Toutes les variétés d'ananas en provenance d'Amérique du sud, n'apparaissent que très rarement en France. Par contre, elles commencent à figurer plus

Paroles de pro

"Un bon ananas doit être juteux. Il faut qu'il soit mûr à point. J'aime bien les petits ananas car le cœur est plus tendre, on peut le manger ; avec les gros, il faut le retirer. Je sers régulièrement en mignardise des petites tartes amandines à l'ananas. Je les nappe du sirop d'ananas réduit".

David Van Laër, chef à Paris (Le Bamboche)

couramment sur les étals belges et anglais.

On y trouve par exemple l'**Extra Sweet-Md2** qui provient du Costa-Rica. Sa morphologie rappelle celle du Cayenne, mais sa durée de vie est plus limitée. En effet, comme son nom l'indique, cet ananas est plus sucré et moins acidulé.

On peut également citer l'ananas **Caraïbe** ou **Red Spanish**, au goût poivré caractéristique, l'**Abacaxi** ou **Pernambucco**, en provenance du Brésil et du Venezuela, en forme de bouteille, à la saveur très proche du Cayenne, et enfin, plus rare encore, le **Peroléra** de Colombie, d'Equateur et du Pérou, à la chair jaune rougeâtre.



Les cerises

Faire son choix : les variétés

Sous la simple dénomination de cerise, se cachent divers fruits : merisier, cerisier, griotte, guigne... Il existe en France plus de 200 variétés que l'on classe en cinq groupes.

Tout d'abord, parmi les **cerises douces**, ces fruits de bouche, sucrés et juteux à la robe diversement colorée mais toujours lisse et brillante, on trouve les **guignes** à la chair tendre, et les croquants **bigarreaux**. L'ensemble de ces cerises douces orne les étals à 90 % de mai à juillet.

Parmi les **cerises acides** figurent les **griottes** à la chair plus ou moins tendre et acidulée, les **Montmorency** à la chair ferme et acidulée et les cerises anglaises.

De nombreuses variétés de cerises sont des variétés de table, comme les bigarreaux : Hâtif de Burlat, Van, Marmotte, Starking Hardy Giant, Tardif de vignola, etc, ou bien les cerises anglaises : impératrice Eugénie, Anglaise Hâtive et Belle de magnifique, etc.

Comment les conserver ?

Les cerises se gardent quelques jours au frais. Veillez à ne pas trop les serrer ou à les écraser.

Elles se congèlent aussi très bien. Pour cela, enlevez les queues et dénoyautez-les au préalable. Pensez également à les essuyer avec un papier absorbant. Il est inutile de les sucrer ou de les plonger dans un sirop de sucre.

Versez une cuillère de bon kirsch sur les cerises congelées pour hâter leur décongélation et les parfumer délicatement.

Faire le meilleur choix : l'excellence

En pâtisserie, il est recommandé d'utiliser les guignes, comme la **guigne précoce de la marche**, à la chair rose et sucrée, ou la **guigne hâtive de Bâle**, juteuse, sucrée et de très bonne qualité, ou encore la **guigne early rivers**, rouge vif noirâtre, à la chair rouge, juteuse et sucrée.

Le bigarreau **Géant d'Hedelfingen** convient aussi aux pâtisseries et plus particulièrement aux clafoutis.

Plus acidulées, les griottes conviennent à la pâtisserie comme à la confiserie. Leur chair est juteuse.

Paroles de pro

"Je la travaille beaucoup dans mes chocolats mais aussi dans mes pâtisseries. Et là, sans hésiter, je la marie à la vanille. Quoi de plus délicieux qu'une crème mousseline sur laquelle on dépose des griottes macérées dans le kirsch et qu'on parsème de copeaux de chocolat au lait ?

Dans ma région, surtout à Fougerolles, la soupe de cerises est très populaire, c'est une sorte de vin chaud avec des épices et des aromates divers auquel on ajoute des petites cerises."

Mickaël Azouz, pâtissier chocolatier à Vesoul

On trouve couramment la **Griotte du Nord** et la **Griotte de Sauvigny**.

Pour les macérations à l'eau-de-vie, ou pour les confitures, il est préférable d'utiliser la célèbre **Montmorency**, à courte queue ou à longue queue, à la chair ferme et acidulée.

En confiserie, il est préférable de prendre des bigarreaux assez gros, de bonne qualité et fermes comme la **Moreau** ou **Souvenir des charmes**, la **Reverchon**, ou encore la **Napoléon**.





Les fraises

Faire son choix : les variétés

Fruits du printemps et de l'été, les fraises fleurissent plusieurs fois de suite jusqu'aux gelées pour certaines variétés tardives.

Parmi les plus classiques des fraises de France, on trouve : La **Gariguette** (Midi-Pyrénées, Aquitaine, sud-ouest, Bretagne, Val de Loire.) : précoce, longue et conique, à la peau rouge orangé, elle a une chair moelleuse, juteuse et acidulée. Cette variété, de très bonne qualité gustative, a été obtenue en 1977, à la station INRA de Montfavet.

La **Ciflorette** (Aquitaine, Bretagne, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Val-de-Loire, Provence) possède un parfum subtil et très développé, légèrement floral, une chair à la saveur soutenue, équilibrée et très sucrée, et une couleur rouge pastel.

La **Pajaro** (sud-est, régions méridionales) : cette fraise de pleine saison a une peau d'un rouge groseille. Sa forme est conique et légèrement allongée. Sa chair, ferme et juteuse, est d'une bonne qualité gustative.

La **Elsanta** (sud-ouest, Val de Loire, Bretagne, Rhône-Alpes), conique et de belle présentation, est rouge orangé. Sa chair est ferme et d'une qualité gustative appréciable. Cette fraise de pleine saison est de bonne conservation.

D'un rouge rubis, conique et charnue, la **Darselect** (Aquitaine, Val de Loire, Bretagne) est un gros fruit sucré qui possède un parfum soutenu.

La **Valeta** (Bretagne, Rhône-Alpes) est tardive. D'une forme irrégulière, d'un rouge ne fonçant pas, la Valeta a une chair ferme, de bonne qualité gustative.

La **Selva** (sud-ouest, le Val de Loire, Rhône-Alpes) : cette fraise remontante se distingue par sa forme cunéiforme et courte, par sa couleur d'un rouge ne fonçant pas et par sa chair ferme.

La **Mara des bois** (Aquitaine, Bretagne, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, Val-de-Loire, Provence) est remontante. Globuleuse ou conique, d'un rouge brique, elle a une chair tendre, fragile et très parfumée. Elle est relativement récente, puisque créée en 1992.

La **Seascape** (Aquitaine, Val de Loire, sud-ouest) est remontante, allongée, d'un rouge brique pourpre. Sa conservation et sa qualité gustative sont bonnes.

La **Maraline** (Rhône-Alpes) se caractérise par sa grosseur, son rouge brillant et par sa chair très parfumée.

Faire le meilleur choix : l'excellence

La presqu'île de Plougastel-Daoulas est le berceau de toutes ces fraises françaises et les **fraises de Plougastel** attirent toujours les inconditionnels de ces "produits du terroir". Cependant autrefois, les fraises de Plougastel portaient les noms de "Mayenne", de "Petite de Plougastel", de "Marguerite le Breton", de "Docteur Morère" ou encore "Madame Moutot".

Aujourd'hui, elles ne rassemblent plus que les gariguettes aux côtés des Elsantas ou des Valetas, en particulier à la grande fête des fraises, le deuxième dimanche de juin.

Paroles de pro

"Je sers mes fraises sur une crêpe chaude avec une boule de glace à la vanille et aux pétales de lys jaune. J'ajoute un trait de vinaigre de cidre.

J'aime aussi les compoter à température ambiante pendant toute une nuit avec des pétales de lys jaune, du tilleul et de la verveine.

J'ai pour règle de ne jamais mettre les fraises au froid. Elles perdent leur parfum."

Olivier Røellinger, Maison de Bricourt à Cancale.

Les spécialistes des "fraises de France" conseillent aux professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie, d'acheter des fraises qui ont une très bonne qualité gustative :

- pour les primeurs disponibles à partir du 10 avril, il faut penser à la Gariguette, et à une nouveauté la Ciflorette ;

- à partir du mois de mai, il est préférable de remplacer la trop courante Elsanta par la Darselect ;

- pour les fraises d'été, à partir du 15 juillet, il faut choisir sans hésiter la Mara des bois.

De plus, ces spécialistes annoncent que bientôt les étals se garniront de nouvelles variétés d'excellentes qualités comme la Cigaline, la Cireine, la Cigoulette et la Ciloë.



Les framboises

Faire son choix : les variétés

On en dénombre une cinquantaine de variétés. Leur production s'étale de la fin du mois de juin, aux premières gelées de septembre avec les variétés dites **remontantes**.

Les principales régions productrices sont la région Rhône-Alpes (Ardèche, Isère, Rhône), la vallée de la Loire, le Limousin et l'Île-de-France (Yvelines).

Parmi les variétés les plus courantes, on trouve :

- la **Meeker** : ce fruit moyen, très ferme, de bonne saveur convient bien à toutes les tartes ainsi qu'aux framboises à l'alcool,
- la **Glen Moy** : un fruit assez gros, rouge clair, ferme, dont la qualité gustative est assez bonne (variété précoce),
- la **Schœnemann** : un fruit gros, rouge violacé dont la chair est parfumée et sucrée (précoce et productif),
- la **Mailing Promise** : un fruit très gros, rouge foncé à la pulpe juteuse et à la chair sucrée et parfumée.

Parmi les variétés remontantes les plus courantes, il faut citer :

- l'**Héritage** : un fruit moyen, rouge vif, ferme, agréable en bouche et légèrement acidulé,
- la **Lloyd George** : un fruit moyen, rouge foncé, légèrement acidulé, parfumé.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour les framboises, l'excellence repose surtout sur la fraîcheur du produit, et pour y répondre le renouvellement des achats aussi souvent que possible - au mieux au quotidien - s'impose.

Parmi les variétés qui se démarquent, citons une framboise comme la **Rose de Côte-d'or**, avec son arôme exceptionnel et sa forte connotation terroir.

Elle devrait combler le pâtissier de la Côte-d'or, dans la réalisation de ses coulis, de ses sirops, de ses mousses, etc.

Les **Puyallup** et **Radboud** conviennent parfaitement aux tartes ou aux charlottes, en raison de leur fermeté et de leur saveur agréable.

Les framboises comme la **Haïda**, la **Méco**, la **Wavi**, la **Zéva 2** pourront être utilisées en toute confiance dans de nombreuses fabrications.

Paroles de pro

"J'aime les framboises. C'est un fruit au goût délicat et facile à mettre en œuvre. J'ai choisi de la travailler de manière traditionnelle, dans les desserts uniquement. Je fais un sablé à la framboise avec une crème légère qui plaît beaucoup. La framboise est très fragile, elle ne tient pas à la cuisson. À chaud, je l'utilise en purée pour les soufflés, ou encore entière pour les gratins. J'ai fait quelques essais peu concluants en sucré/salé. Je me limite au vinaigre à la framboise dans certains plats salés."

Alain Denoual, La Gourmandise, Paris

Pour plus de singularité, il est aussi possible d'acheter des hybrides :

- la **framboise de Logan**, créée en 1881 en Californie dans le jardin du juge Logan est un croisement fortuit entre la mûre sauvage et une framboise,
- la **Boysenberry**, croisement framboise de Logan, framboise et mûre,
- la **Laxtonberry**, croisement framboise de Logan et framboise,
- la **Youngberry**, framboise de Logan et mûre.

Toutes ces hybrides donnent de gros fruits allongés (jusqu'à 5 cm !), à la fermeté de la mûre et au parfum de la framboise.



Savoir les conserver

Comme les fraises, les framboises sont délicates à conserver. Il faut les garder au maximum 36 h au réfrigérateur dans une boîte plate hermétique, sans les tasser. Sinon, bien mûres, elles moisiront vite. Malgré tout, elles se congèlent facilement et gardent tout leur parfum.

Mais il est préférable de renouveler ses achats aussi souvent que possible, au mieux au quotidien.



Les pommes

Faire son choix : les variétés

Il existerait plus de 1000 variétés de pommes, dont 85 sont produites de façon significative (un certain nombre étant des mutants de Golden ou d'autres grandes variétés).

Parmi les plus courantes, on trouve :

- la **Golden delicious**, un fruit croquant et juteux, jaune vert, rosé ou doré selon le terroir et la maturité. Bonne à croquer, cette pomme convient principalement aux préparations à cru car sa chair a l'avantage de peu s'oxyder,

- la **Granny Smith** est un beau fruit vert, acidulé et très croquant. Il est important de citronner sa chair qui s'oxyde rapidement. Elle convient à une cuisson normale,

- l'**Idared** : cette rouge américaine, à la saveur plus ou moins prononcée, se caractérise par sa forme sphérique aplatie et sa grande aptitude à la conservation. Elle a tendance à s'écraser à la cuisson. Elle doit être saisie, poêlée, grillée ou rôtie,

- la **Reinette grise** du Canada a une peau épaisse et une chair très parfumée. Elle convient parfaitement aux tartes ou même aux compotes,

- la **Boskoop** se caractérise par sa couleur vert jaunâtre lavée de rouge. Sa chair jaune est plutôt acide, ferme et juteuse. Elle convient parfaitement à la cuisson,

- la **Reine des reinettes** est une pomme de fin d'été, début de l'automne. Sa chair jaune pâle, fine juteuse, croquante et acidulée est très agréable à croquer, mais elle reste la pomme par excellence pour les tartes tatin,

- la **Gala** : rondelette, lisse et brillante, elle s'affiche jaune citron, flammée de rouge orangé. Cette pomme très sucrée, est croquante et juteuse, délicieuse tant crue que cuite,

- la **Braeburn** : ce gros fruit lavé et strié de rouge brique camoufle une chair ferme, croquante et juteuse, moyennement acidulée et bien sucrée,

- la **Jonagold** : dérivant, tout comme la Gala, d'un croisement avec la Golden delicious, elle possède une chair blanche. Bicolore, sucrée, légèrement amère et fondante, elle s'avère très désaltérante,

- l'**Elstar** camoufle sous sa peau couleur citron, lavée d'orangé et de vert-jaune, une chair ivoire au goût prononcé. Croquante et juteuse, elle se caractérise par son acidité teintée d'une légère amertume et par son potentiel aromatique, herbacé et fruité.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Actuellement de nombreuses productions régionales demandent et obtiennent une labellisation de leur produit. Ces labellisations garantissent une meilleure traçabilité du produit, une "production raisonnée", c'est-à-dire une limitation d'utilisation des produits chimiques, et une cueillette à maturité garantissant un taux de sucre. On trouve ainsi les pommes **Grannysud** et les **pommes des Alpes de Haute-Durance**.

Paroles de pro

"On peut faire un tas de choses avec des pommes. Et on varie les desserts à l'infini"

Daniel Alliet, chef du Nogentel, à Nogent-sur-Marne

"Les variétés actuelles de pommes ont une peau épaisse, parfois âcre". Pour les attendrir, Michel Bruneau de la Bourride à Caen, les met au congélateur pour "les cuire par le froid" pendant deux heures avant de les utiliser.

La **Reinette du Vigan**, les **goldens à face rouge du Limousin**, les **pommes de Savoie** sont des pommes qui se laissent apprécier pour leur qualité souvent jugée supérieure.

Ces fruits dits "d'altitude" ont en commun de pousser sur des coteaux, entre 300 et 500 mètres d'altitude. Les conditions de culture plus difficiles qu'en plaine, une densité de plantation moins élevée, un nombre de fruits par arbre moins important expliquent en partie, cette qualité des fruits plus fermes, plus croquants et plus goûteux. D'ailleurs, l'écart assez vif entre les températures diurnes et nocturnes de ces zones influe sur l'aspect des pommes, les teintant de rose sur une de leur face.

Précisons que les pommes de Savoie ont depuis plusieurs années, un label régional qui les distingue des autres productions. Parallèlement, les producteurs de Golden du Limousin cultivée sur un terroir délimité, ont déposé un dossier de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée (1).



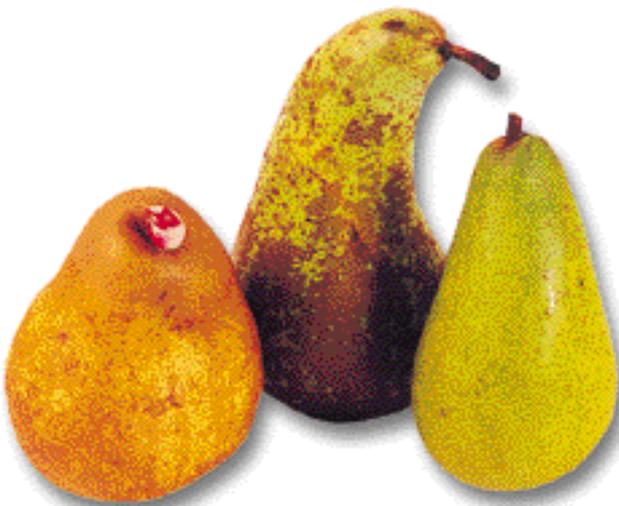
Les poires

Faire son choix : les variétés

Les variétés sont abondantes.

On trouve en été :

- la **William's**, un gros fruit trapu et piriforme, à la chair fondante et juteuse, sucrée avec une pointe d'acidité, essentiellement produite dans la région PACA ;
- la **Guyot** à l'habit vert clair et jaune citron, à la chair rafraîchissante, produite essentiellement en Provence.



En automne, on trouve :

- la **Conférence**, piriforme et très allongée, à l'épiderme épais, rugueux, de couleur brun pâle et recouvert de roussissures et de marbrures, à la chair juteuse et parfumée ;
- la **Doyenné du Comice**, toujours estimée en raison de sa chair blanche, fondante, un tantinet acidulée, originaire d'Angers et cultivée surtout dans le Val de Loire. Elle est appelée la "reine des poires". Hélas, cette variété est fragile ;
- la **Beurré Hardy**, une poire d'une excellente qualité gustative, quoiqu'irrégulière. Sa chair est fine, tendre, juteuse, sucrée et parfumée ;
- la **Packam' Triumph**, une variété surtout d'importation, en accroissement constant, de provenance d'Australie. Cette poire assez grosse, à l'épiderme assez épais, possède une chair fine, fondante, juteuse, acidulée et peu sucrée.

En hiver, on trouve :

- la **Passe Crassane**, bien ronde, à l'épiderme épais et rugueux, brun pâle, à la chair fondante et juteuse, légèrement acidulée.

Paroles de pro

"J'adore le fondant de la poire et sa saveur. Je réalise de temps en temps des douillons avec les poires, surtout en hiver avec des passes-crassanes.

J'aime aussi réaliser des chips croustillantes aux poires pour décorer des entremets. Pour cela, je coupe une demi-poire en tranches très fines et je les dessèche au four. J'obtiens ainsi ces chips que j'utilise pour décorer de nombreux desserts ou réaliser des feuillantine croustillantes".

Georges Rigaud, Pâtissier à Blois (41)

Faire le meilleur choix : l'excellence

Pour les poires, il est possible de sélectionner des variétés françaises plus que centenaires, des poires aux noms charmeurs et désuets, comme :

- la **Louise Bonne** d'Avranches, assez petite, à la chair acidulée sous une peau vert jaune, ponctuée d'un rouge vif, produite en Provence,
- la **Beurré Giffard**, dodue, à la chair fine, juteuse et parfumée, à la robe jaune vert et couverte de rouge bronzé et mat, cultivée dans le Val de Loire et en Provence,
- l'**Alexandrine Douillard** à la peau jaune bronzé voilée de saumon sur une face, à la chair ivoire et très sucrée, produite en Provence,
- la **Général Leclerc**, un beau fruit globuleux d'excellente qualité, à la chair fine et tendre, juteuse et très parfumée.

Savoir les choisir et les conserver

La poire est un fruit fragile très sensible aux chocs et à la chaleur. Il faut bien surveiller sa maturation. Des poires ayant à peine dépassé leur degré optimal de mûrissement blettissent très vite. Lorsqu'elles sont insuffisamment mûres, elles sont dures et indigestes. Il faut donc les choisir avec discernement.

Il est préférable de garder les poires à l'air libre, surtout sans les entasser. Si les poires sont très mûres, les mettre au réfrigérateur. Il est possible de congeler des poires, mais en les pochant au préalable à l'eau bouillante citronnée.

Plus rares sont les poires **Crèmesine** et **Martin-sec**. Elles sont fort appréciées pour leur arôme et leur saveur. Elles étaient très recherchées par les confiseurs au XIXe siècle, car excellentes à cuire ou à confire. On les trouve fréquemment chez les primeurs des départements alpins et de la Côte d'Azur. Pour les consommateurs avertis, ces poires dont de véritables friandises.

Les prunes

Faire son choix : les variétés

Nous trouvons sur le marché un certain nombre de variétés de prunes classiques :

- la **Allo**, une prune ronde à la peau violacée, molle à maturité,
- la **Golden Japan**, ronde, jaune doré et molle à maturité,
- la **Blackamber** une grosse prune ronde, à la peau noire, comme l'Angelino,
- la **Santa Rosa**, ronde, rouge violacé, à la chair ferme
- la **Président**, grosse et allongée à la peau bleu violacé que l'on confond parfois avec la quetsche.

Le coin des conseils

Avant de faire une tarte aux mirabelles, faire macérer les fruits pendant 30 minutes dans un peu d'eau-de-vie (de mirabelle bien sûr) additionnée de miel et d'une pointe de gingembre en poudre.

Bien les égoutter avant de les mettre sur le fond de tarte. Utiliser le jus en réduction pour napper la tarte après la cuisson.

Faire le meilleur choix : l'excellence

Que ce soit la Reine-Claude, la Mirabelle ou la Quetsche, leur nom évoque un terroir, une tradition, et leur confère une valeur indéniable auprès du consommateur.

La **Reine-Claude**, cette prune arrondie, se reconnaît à sa peau vert jaune, et parfois bleue. C'est la principale prune produite en France et elle se décline en plusieurs variétés dont la Reine-Claude dorée, juteuse, sucrée et très parfumée, qualifiée de véritable Reine-Claude, la Reine-Claude de Bavay juteuse et sucrée, et la Reine-Claude d'Oullins, peu sucrée.

Si la culture des **mirabelles** existe dans plusieurs régions, c'est essentiellement en Lorraine que cette petite prune dorée, au goût suave et mielleux, est produite. Ces mirabelles de Lorraine font l'objet d'un label de qualité, d'un label régional ainsi que d'une IGP (Indication Géographique de Provenance).

Moins courantes, les **Quetsches**, des prunes longues à la peau bleu violacé, proviennent aussi de l'Est de la France et notamment d'Alsace. Leur chair est ferme et peu juteuse.

Paroles de pro

"Je m'appuie sur la saveur acidulée et sucrée de la mirabelle que je rehausse pour mieux exhaler son parfum. J'associe un fond de pâte feuilletée au beurre, avec une crème et une chapelure biscuit pour conserver le jus du fruit. Je mélange avec une nougatine concassée très fine qui amène un petit goût caramel. À la sortie du four, je flambe la surface à l'Eau-de-Vie pour le tip-top gustatif !"

Jean-François Castagné, Pâtissier-Chocolatier à Mazamet (81)

"J'aime utiliser les Reines-Claudes, les véritables Reines-Claudes. Leur saveur est exceptionnelle. Leur chair ferme, est juteuse, sucrée et très aromatique. Dans une tarte, elles sont belles. Enfin, ces fruits sont faciles à travailler".

Alain Furet, pâtissier à Paris



Savoir les choisir et les conserver

La présence de "pruine", ce fin voile de poudre blanche couvrant l'épiderme des prunes, atteste de leur fraîcheur (mais ceci n'est pas vrai pour toutes les variétés). Une bonne prune est souple. Sa maturité excessive la rend molle et elle s'affaisse. Bien souvent, les fruits trop durs ont été cueillis trop tôt.

On les conservera quelques jours au réfrigérateur sans problème, mais il faut éviter de les manger glacées. Dénoyer les prunes avant de les congeler. Les mettre immédiatement en sachets pour éviter que la pulpe ne s'oxyde au contact de l'air.

Pour les reines-claude :
Comité économique fruits et légumes Midi-Pyrénées
11 avenue de Fondyre - 31200 Toulouse
tél. : 05 62 72 44 44
Pour les mirabelles :
Comité économique fruits et légumes Est, 11 av. de la
résistance - 54520 Laxou - tél. : 03 83 96 39 76