

À table

ÉDITS, RARES ET CHERS
Des nouveaux agrumes aux formes originales, aux couleurs vives et aux parfums intenses sont encore méconnus en France. Ils s'y négocient au prix fort : 5 € pièce pour le kabosu jusqu'à 37 € le kilo pour le main de bouddha.



De la main de bouddha au microcitrus

DE NOUVEAUX AGRUMES À

Cultivés par un passionné dans les Pyrénées, ils se sont imposés dans les créations des chefs étoilés. Faites votre marché.

PHOTOS : ÉDOUARD CHAUVIN POUR VSD



A CARTE

Nécessaire dans l'élaboration de nombreux plats et dans l'apprentissage du goût, l'acidité est à la cuisine ce que la colonne vertébrale est au corps humain : un élément vital qui porte, structure et renforce toutes les saveurs d'un plat. Les agrumes traditionnels jouent ce rôle à merveille. Et depuis quelques mois seulement, de nouveaux spécimens, comme le calamansi, la main de bouddha ou le « caviar des montagnes », sont apparus en France et se sont imposés dans les plats de nos grands chefs. Parmi eux, Roellinger, Troisgros, Barbot, Piège, Ledeuil, Guérard, Bourdas ou encore Colliot.

L'engouement pour ces fruits doit beaucoup au travail et à la passion d'un homme, Michel Bachès*. Pépiniériste de formation et auteur d'un ouvrage très documenté sur le sujet (*Agrumes*, aux Éditions Eugen Ulmer), il a décidé, il y a une quinzaine d'années, de se spécialiser dans la culture des agrumes. À Eus, au pied du Canigou, entre Perpignan et Font-Romeu (Pyrénées-Orientales), Michel Bachès cultive près de vingt-cinq mille plants issus de trois cent cinquante variétés différentes, sur les deux mille cinq cents répertoriées à ce jour.

DES FRUITS ORIGINAIRES DU SUD-EST ASIATIQUE

À commencer par la « main de bouddha » (2, voir page suivante), qui doit son nom à sa forme caractéristique. À la fois douce et amère, elle appartient à la famille des cédrats, tout comme le citron, et arrive du Sud-Est asiatique. Quasiment dépourvue de pulpe, elle possède une peau très épaisse aux parfums intenses. On l'utilise essentiellement confite, en fines lamelles ou râpée comme dans ce bouillon qui accompagne le ris de veau aux châtaignes, de William Ledeuil, dans son restaurant Ze Kitchen Galerie, à Paris. « La main de bouddha, comme tous ces nouveaux agrumes, apporte énormément de fraîcheur, beaucoup de tonicité et une grande longueur en bouche » estime le chef, adepte des saveurs asiatiques. ●●●



Un goût et une fraîcheur incomparables

... Autre agrume original, le microcitrus, également appelé « caviar des montagnes » (3 et 9). Venu d'Australie, il abrite des petites billes remplies de pulpe de citron qui explosent sous la langue. Sensation de fraîcheur garantie! Dans cette grande famille des citrons, on trouve également le limequat tavares de Floride (6), de forme allongée, dont on mange l'écorce, fine et très parfumée, mais aussi le combava (7), d'origine thaïe, de couleur verte et tout bosselé, au doux parfum de citronnelle, à la fois très acide et très amer. Sur l'île de la Réunion, on s'en sert pour confectionner le célèbre rougail, alors qu'en Thaïlande, on utilise ses feuilles, soit séchées dans les infusions, soit fraîches dans les soupes traditionnelles du pays.

Autre citron incroyable, le calamansi des Philippines (5), de couleur orangée, légèrement aplati et dont les arômes rappellent ceux de la mandarine. Le kabosu, lui, vient du Japon, où on l'utilise pour parfumer le thé (11). Il s'apparente au yuzu. Hisayuki Takeuchi, cuisinier japonais à Paris (Kaiseki, dans le 15^e arrondissement), auteur d'un ouvrage sur le sujet (éditions de l'Épure) est le seul à vendre ce produit rare aux particuliers : « Le yuzu séduit par ses

notes poivrées et piquantes, mais aussi par sa profonde douceur. Comme en témoignent mes madeleines au thé vert et au yuzu. »

Plus doux qu'un citron ordinaire, le meyer (10), d'origine chinoise, dégage des arômes subtils sous sa peau fondante, tandis que le lime mexicain (12), originaire, comme son nom ne l'indique pas, de Malaisie, est particulièrement apprécié pour son acidité rafraîchissante. Il est de la même couleur que le citron vert (4). Tout petit, orangé et cultivé en Chine subtropicale, le kumquat Hongkong (1), lui, est recouvert d'une peau sucrée très recherchée en pâtisserie et pour les plats aigre-doux. De la famille des pamplemousses, le pomelo rouge arrive des An-

tilles (14). Très juteux et peu amer, il n'est cueilli qu'à sa pleine maturité, autrement dit au bout de deux ans! L'orange sanguine (8), elle, se distingue par sa couleur rouge sang et l'abondance de son jus, tandis que l'orange amère striata (13), également appelée bigarade cannellée à cause de sa peau striée, s'utilise à la fois en cuisine et en pâtisserie. ■

PHILIPPE BOÉ

(*) Pépinières Michel Bachès. Mas Bachès, Eus (66). Tél. : 04.68.96.42.91 ; e-mail : bachesbene@aol.com. Vente sur place les mercredis et jeudis, et par correspondance.

Au pied du Canigou, Michel Bachès cultive 350 variétés du monde entier