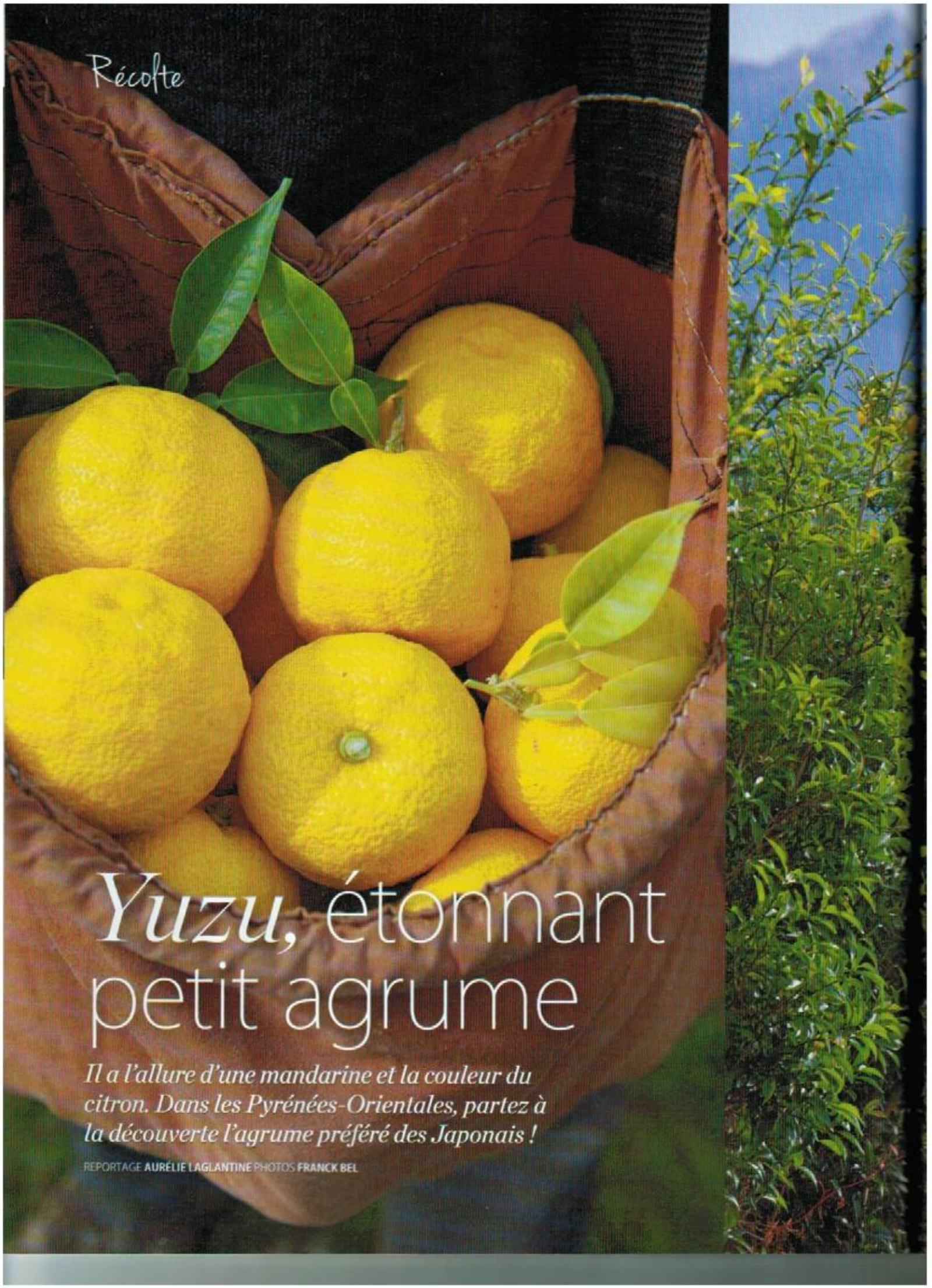


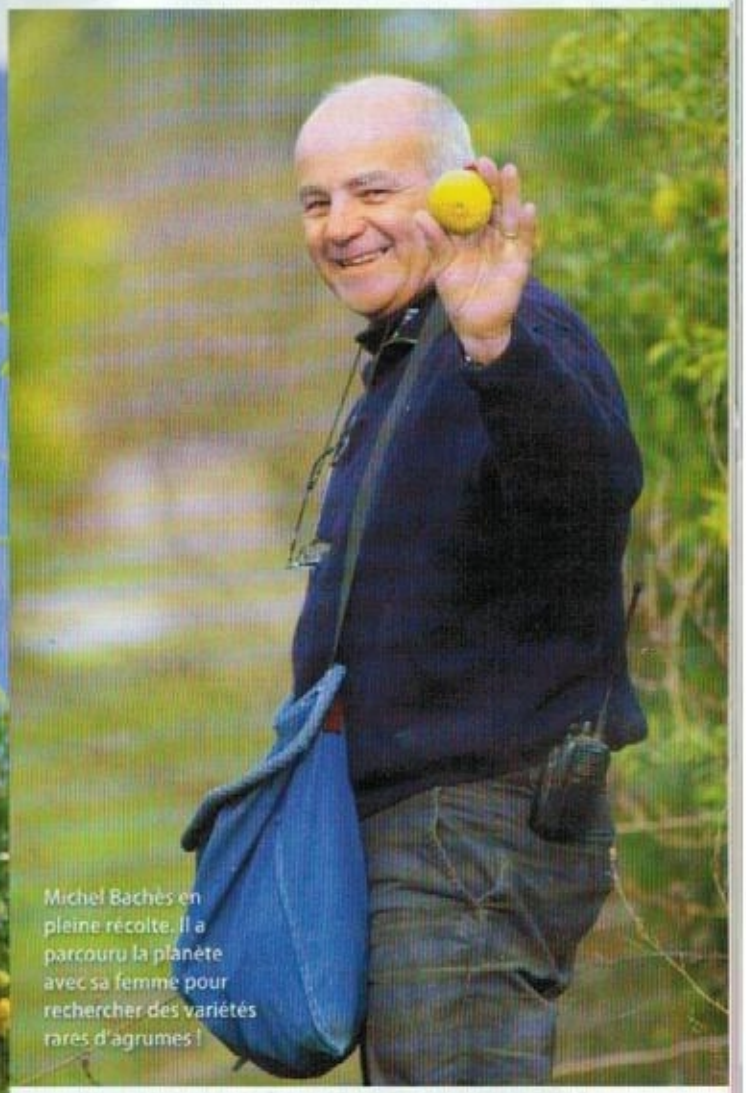
Yuzu, étonnant petit agrume

Il a l'allure d'une mandarine et la couleur du citron. Dans les Pyrénées-Orientales, partez à la découverte l'agrume préféré des Japonais !

REPORTAGE **AURÉLIE LAGLANTINE** PHOTOS **FRANCK BEL**

À gauche. Une allure de mandarine, la couleur du citron : le yuzu, révèle clairement sa parenté !

Ci-contre. Au pied du mont Canigou en arrière-plan, une partie de la plantation de yuzu en pleine terre.

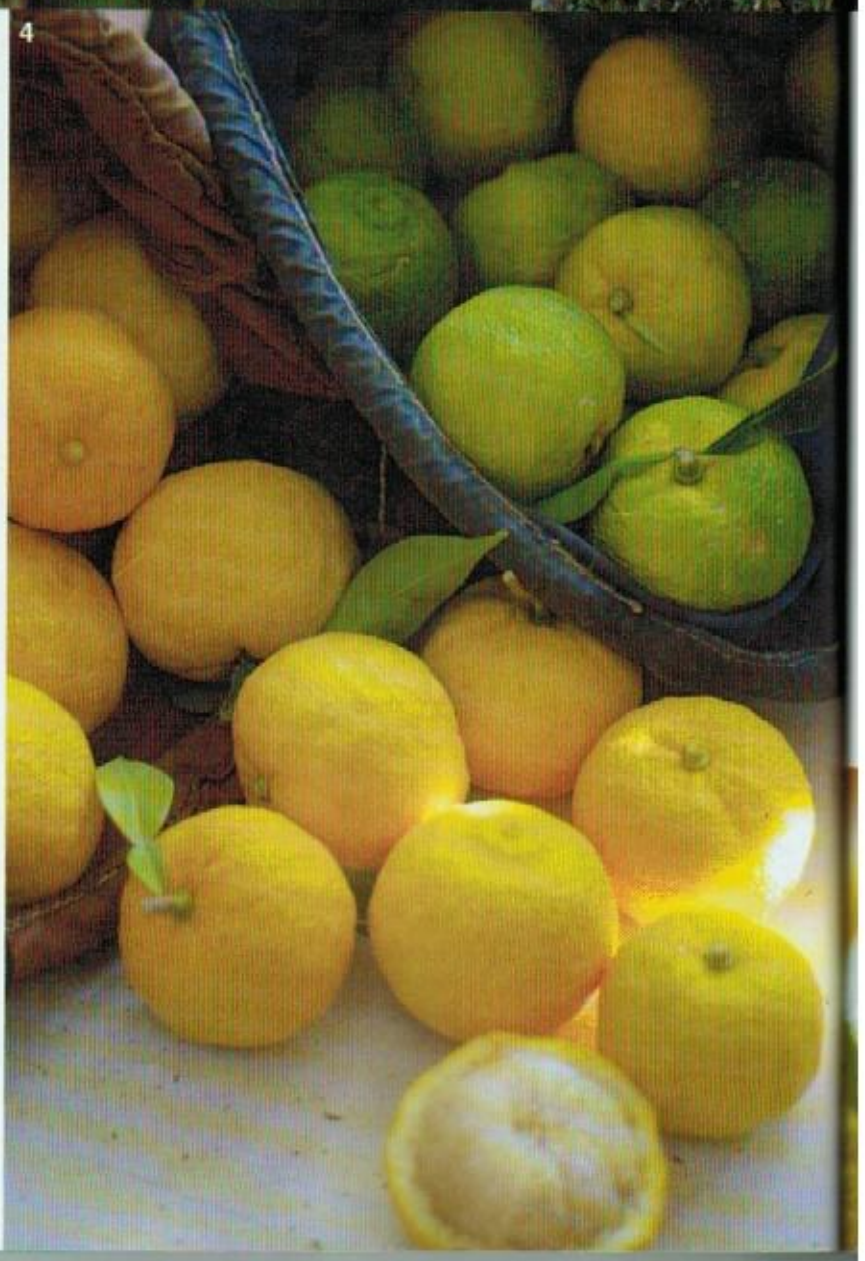


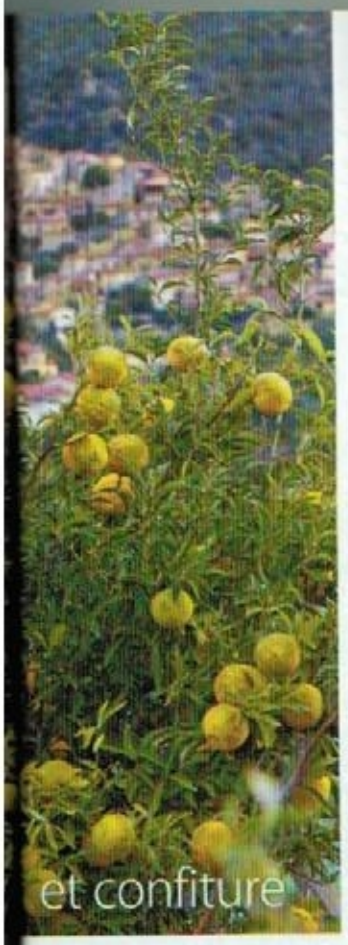
Michel Bachès en pleine récolte. Il a parcouru la planète avec sa femme pour rechercher des variétés rares d'agrumes !

Voici quelques années, seuls des amateurs éclairés de culture japonaise savaient que derrière le mot « yuzu » se cachait l'un des agrumes les plus utilisés au Japon. Aujourd'hui, au pied du mont Canigou, Bénédicte et Michel Bachès, pépiniéristes spécialistes des agrumes, fournissent aux grands noms de la gastronomie française ce petit agrume jaune citron à la saveur si particulière. « Les échanges sont très soutenus entre les chefs français qui ouvrent des restaurants au Japon, et les Japonais qui viennent en France se former en cuisine, raconte Bénédicte Bachès. C'est probablement grâce à cela que le yuzu a commencé à se faire connaître ! Depuis longtemps, nous cultivons cet agrume dans notre pépinière mais jusqu'à un passé très récent, il n'intéressait pas grand monde. Et puis, lors d'un voyage au Japon, nous avons découvert qu'il faisait partie intégrante de la culture japonaise. Au solstice >

Le yuzu est utilisé pour son zeste aux parfums intenses, ainsi qu'en jus

d'hiver, il est de coutume de se purifier, en prenant des bains dans les sources d'eau chaude dans lesquels sont immergés des yuzu. » À l'origine, Bénédicte et Michel Bachès n'avaient pas pour vocation à produire des fruits de bouche : « Nous avons parcouru le monde entier à la recherche de variétés d'agrumes, nous en avons actuellement plus de huit cents. Mais un jour, nous nous sommes demandé : que faire de tous ces fruits ? Et, par un pur hasard, nous avons été contactés par un grossiste de Rungis qui cherchait de la bergamote pour un chef. Depuis, nous fournissons tous types d'agrumes, dont le yuzu, aux grands chefs ». En termes de botanique, le yuzu est un hybride de la mandarine, Citrus reticulata, et de C. ichangensis (à l'origine de nombreuses variétés d'agrumes). « C'est un fruit exceptionnel, poursuit Bénédicte Bachès, légèrement acide mais pas trop. Mais surtout, c'est un fruit très parfumé, qui évoque à la fois le citron et la mandarine. On peut l'utiliser en jus ou en confiture, mais c'est en zeste que ses parfums sont les plus intenses. Au Japon, on l'utilise ainsi, particulièrement pour les cuissons vapeur. Il dégage un parfum incomparable ! ». Le yuzu trouve sa place dans les jardins, car il fait partie des rares agrumes tolérant le froid : jusqu'à -12 °C de manière épisodique. « Il peut alors perdre ses feuilles, confie Bénédicte, mais cela ne l'empêche pas de fleurir dès le printemps. »

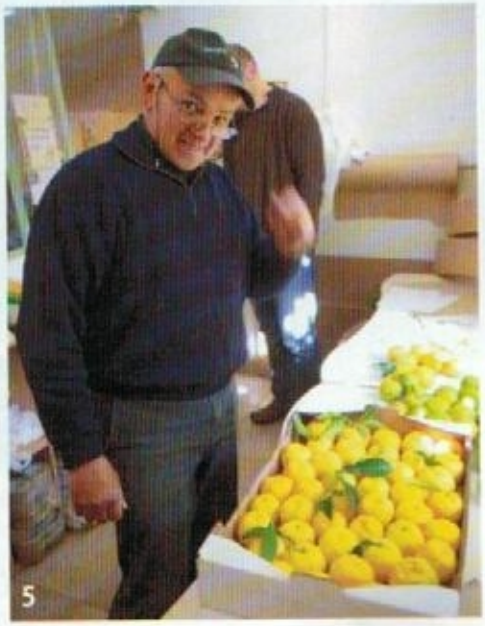


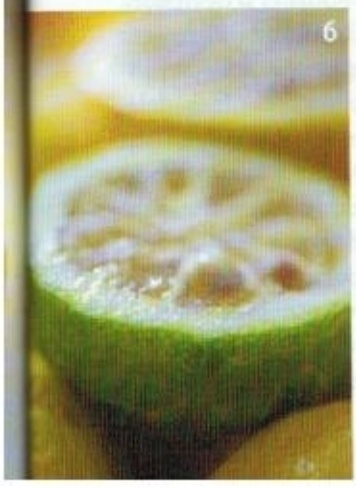


1. Bénédicte Bachès cueille toujours ses agrumes au sécateur afin de ne pas blesser le fruit en tirant sur le pédoncule.

2. Le yuzu à maturité resplendit d'une belle couleur jaune citron.

3. Citrus junos affiche un port naturel buissonnant. Il est utile de le rabattre en hauteur pour qu'il s'étoffe du bas et que les fruits ne soient pas portés trop hauts !



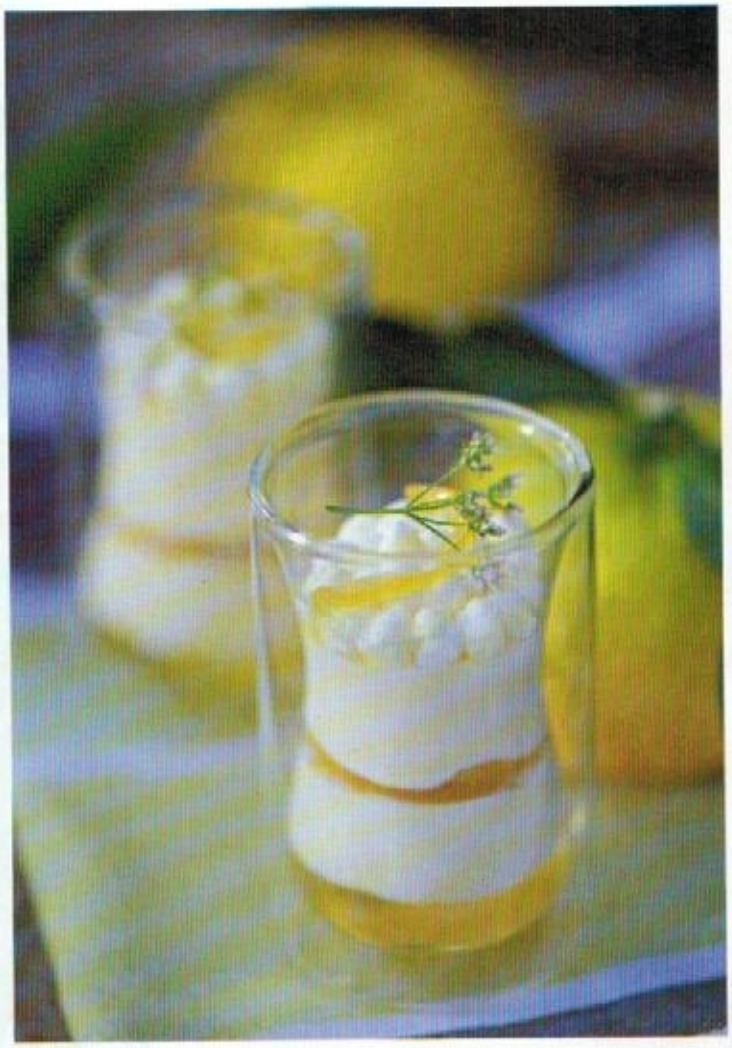


4. Le yuzu n'est pas traité car on utilise son zeste. Pour lutter contre la cochenille, Bénédicte conseille de pulvériser sur l'arbre des huiles végétales bio, dès qu'il fait chaud.

5. Michel Bachès expédie ses yuzu à Rungis et chez les restaurateurs locaux.

6. Le yuzu comporte de nombreux pépins.

Le coin des gourmands



Tiramisu au yuzu

POUR 6 PERSONNES :
250 g de mascarpone,
250 g de crème fleurette,
50 g de sucre semoule,
2 œufs,
120 g de yuzu confits (achetés en bocal),
150 g de sirop (75 g d'eau et 75 g de sucre)
3 madeleines,
6 verrines.

Une recette de Laurent Lemal, chef du restaurant La Coopérative Riberach, à Bélesta (66).

- Mélanger au fouet ou dans un robot ménager le mascarpone, la crème, les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse, en faisant attention de ne pas la monter trop vite. Réserver au réfrigérateur.
- Placer les écorces de yuzu dans le sirop chaud afin qu'elles se réhydratent. Les tenir au frais jusqu'à utilisation.
- Tailler les madeleines selon la forme des verrines. Dans le fond de la verrine, verser une cuillère de jus de yuzu confit avec quelques écorces confites, recouvrir avec la crème et insérer un morceau de madeleine au milieu. Renouveler l'opération une 2e fois afin de faire apparaître deux couches.
- Décorer la verrine à la poche à douille avec de la crème au mascarpone et parsemer d'écorces de yuzu.

Carnet d'adresses en fin de magazine