

## LE FRUIT

# Un potentiel à redécouvrir

p.57



n°9

Cahier  
**SNACKING**

**FABRICATION**  
Jeux de textures  
pour réveiller  
vos glaces p.34

**MIEUX VENDRE**  
En magasin,  
créez du lien  
avec vos clients p.44

**PORTRAIT**  
Gilles Marchal  
ouvre sa pâtisserie,  
style bohème-chic p.32

# LE FRUIT

## UN POTENTIEL À REDÉCOUVRIR

Une couronne de fruits rouges pour la tarte Envie, de Pierre Hermé.

La diversité des fruits est largement sous-exploitée en artisanat. Pourtant, au vu de la créativité et de l'attrait que les variétés fruitières procurent, il se pourrait bien que les choses soient en train de changer. Plus largement, le fruit dans sa plus pure expression revient en force en pâtisserie. L'artisan a tout intérêt à suivre la tendance !

### AU SOMMAIRE

1. Biodiversité fruitière  
Un trésor insoupçonné

2. Le fruit  
mis à l'honneur

## 1. Biodiversité fruitière Un trésor insoupçonné

Les variétés anciennes et locales reviennent au goût du jour par la montée en puissance des circuits courts. L'intérêt pour l'artisan d'explorer cette richesse génétique.

**L**E NOMBRE DE VARIÉTÉS FRUITIÈRES A CONSIDÉRABLEMENT CHUTÉ AU COURS DU XX<sup>E</sup> SIÈCLE, en particulier dans les années 20-30 où les producteurs ont délaissé les grands arbres (trop coûteux en main d'œuvre) et dans les années 50-60 où les exploitants ont privilégié les variétés les plus adaptées à la production intensive. La consommation de masse et la standardisation du goût a depuis fini le travail d'érosion de la diversité fruitière. Les fruits trop

gros, trop petits, trop irréguliers, trop durs, trop tâchés, trop acides, pas assez sucrés, pas assez juteux ou qui brunissent à la coupe ont perdu du terrain au profit d'hybrides modernes qui concentrent tous les atouts : sucré, acidulé, juteux, croquant.

### Saveurs d'antan

Alors que certains spécimens ont totalement disparu, d'autres sont encore maintenus dans des vergers conserva-



Les « Barlettes » aux fruits de Christophe Adam.

toires ou des propriétés privées. Mais bonne nouvelle : les variétés anciennes et locales sont de retour, comme le constate Sabine Rauzier, responsable du Centre National de Pomologie (voir encadré page suivante). « Les variétés oubliées reviennent par les circuits courts et l'agriculture paysanne qui connaissent une embellie. Les producteurs de fruits replantent des variétés locales plus rustiques et plus résistantes qui nécessitent moins de traitements phytosanitaires. Les consommateurs ont aussi envie d'autre chose, de retrouver un certain patrimoine oublié et de découvrir des saveurs originales, authentiques, non standardisées. L'hybridation à outrance a en effet entraîné un assèchement génétique qui se traduit



Certains fruits anciens ont des arômes tout à fait insoupçonnés après cuisson.

non seulement par une plus grande vulnérabilité vis-à-vis des maladies (et donc une plus grande dépendance aux pesticides) mais aussi par un appauvrissement organoleptique. Pour la pomme par exemple, le marché actuel est dominé par une quinzaine de variétés qui dérivent toutes d'un unique clone de Golden. Pourtant, certains cultivars de pommiers anciens présentent des fruits aux notes extraordinaires d'anis, de poire, d'ananas, d'agrumes, de fleurs, etc. », explique la pomologue.

### Révélation

La palette aromatique qui existe dans les variétés oubliées est en fait bien plus large que celle dont l'artisan ordinaire peut disposer via les circuits de

distribution habituels. « De nombreux fruits anciens donnent l'impression d'être verts quand on les croque. Mais, une fois cuits, ils sont magnifiques ! En plus de développer un arôme très intéressant pour la pâtisserie (notes de miel, de fruit confit, de fruit sec...), ils peuvent offrir une texture fondante tout à fait exceptionnelle. La poire a certainement le plus de potentiel sur ce plan-là. La pomme présente quant à elle des variétés de garde que l'on peut conserver au frais et au sec plusieurs mois. On peut ainsi avoir sous la main des pommes tout l'hiver ! Avec la maturité, ces fruits prennent aussi des profils aromatiques plus complexes, un peu comme dans le vin. La biodiversité fruitière récente ou ancienne constitue une ressource dont

Claire Damon, chef pâtissière, Des Gâteaux et du Pain (Paris 7<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup>).

### « Le végétal a beaucoup d'importance à mes yeux »

#### Un ancrage

« Auvergnate d'origine, j'ai été baignée toute mon enfance par la nature. Mon attrait pour le végétal vient certainement de là ! Aussi j'accorde une importance capitale à la qualité du fruit : son parfum, son caractère, sa saveur. Je travaille avec près de 50 producteurs différents que je sélectionne pour leur production et leur expertise variétale. On mène des essais ensemble et on s'entend sur la culture de telle ou telle variété. Mettre en valeur des fruits qu'on a pris soin de sélectionner et qu'on a vu évoluer en champs est aussi une façon d'arrêter la course du quotidien pour vivre à un rythme plus serein, plus apaisant. Le travail avec la nature repositionne notre rapport au temps ! »

#### Une expertise

« Ce travail de sélection demande aussi un investissement en temps important. Mais c'est une question d'exigence. L'artisan pâtissier est appelé à être un expert sur les matières premières. Sur certaines gammes (tartes Exubérantes), je mets en valeur la forme et la naturalité

du fruit par une découpe minimaliste et une cuisson la moins dénaturante possible. Sur d'autres entremets, je peux aussi mixer ou compoter le fruit et l'associer à d'autres parfums afin de trouver un nouvel équilibre intéressant (par ex. pamplemousse de Corse et fleur de rose). »

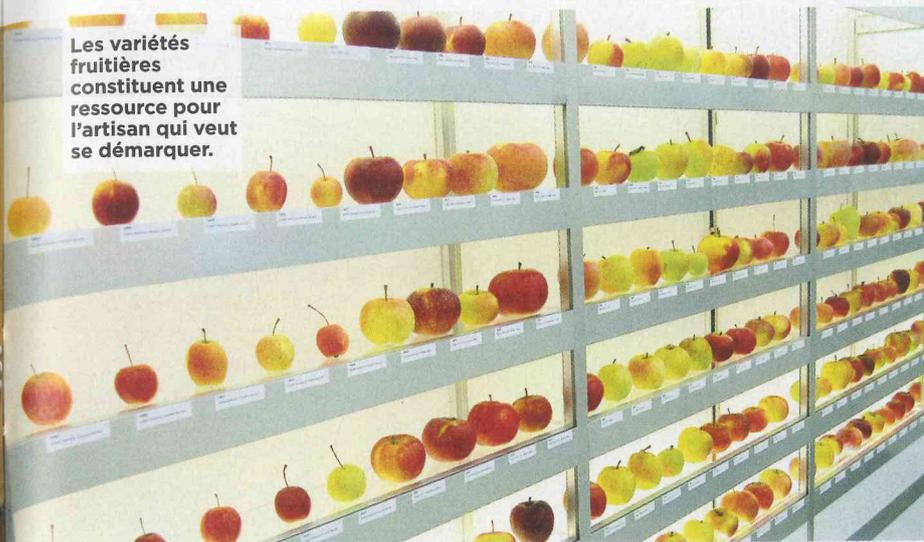
#### Le respect de la nature

« Mon offre évolue bien sûr avec les fruits du moment. En constatant que chaque saison est caractérisée par une gamme de couleurs assez marquée (par ex. le jaune-orangé en hiver avec les agrumes et les fruits exotiques ; les verts au printemps avec la rhubarbe et les jeunes pousses), j'ai pris le parti d'arrêter de faire des créations de toutes les couleurs qui attirent les regards en vitrine. Au contraire, je vais chercher à souligner davantage une couleur majeure pour marquer la saisonnalité. Le monochrome sur l'ensemble de mes créations saisonnières s'est imposé naturellement. »

Propos recueillis par A.T.



Les variétés fruitières constituent une ressource pour l'artisan qui veut se démarquer.



L'attrait pour les circuits courts favorise l'émergence des productions locales.

la pâtissier n'a en général pas du tout conscience » renchérit-elle. Avec les variétés locales ou anciennes, vous pouvez donc encore surprendre, séduire et fidéliser une clientèle exigeante.

### Patrimoine vivant

Entre les pruniers, les pêchers, les poiriers, les pommiers, les cerisiers, les abricotiers... le patrimoine fruitier en France demeure exceptionnel, mais reste globalement méconnu et difficile d'accès. C'est là toute la difficulté pour un professionnel qui veut pouvoir compter sur des livraisons sécurisées. « Nous renseignons le plus souvent les



Les agrumes, dans leur grande diversité, sont une tendance forte en pâtisserie.

producteurs ou les pépiniéristes qui recherchent des critères bien spécifiques liés à la culture et à la distribution (productivité, précocité, résistance aux maladies...). Mais nous pouvons aussi renseigner les professionnels de la transformation intéressés par des critères gastronomiques (arôme, texture, consommation, conservation...) au moins pour les variétés les plus récentes. Nous pouvons aussi les orienter vers des pépiniéristes spécialisés ou des producteurs de fruits rares (voir encadré) », indique Sabine Rauzier. Il se peut bien que votre région recèle des trésors cachés ! Sinon, en attendant que les variétés oubliées reviennent dans les vergers, à vous de convaincre les producteurs locaux. ❖

### Fruits rares

Quelques pépiniéristes et producteurs spécialisés :

- > **Pépinière du Bosc** (34 - Saint-Privat).
- > **Agrumes Bachès** (66 - Eus).
- > **Les Vergers du Hackenberg** (57 - Helling).
- > **Ferme du Vieux Montcaud** (30 - Sabran).
- > **Fruits et saveurs oubliés** (38 - Roussillon).
- > **Ribanjou** (49 - Tiercé).
- > **Jardinerie Riera** (13 - Venelles).
- > **Pépin'Hier** (26 - Die).

### Le Centre National de Pomologie

La pomologie est une spécialité de la botanique qui étudie les fruits comestibles. Le Centre National de Pomologie d'Alès (Gard) est un centre de ressources qui :

- > Collecte et gère un fond documentaire spécialisé,
- > œuvre à la sauvegarde du patrimoine variétal,
- > sensibilise le grand public à la biodiversité.

En savoir plus :

<http://pomologie.ville-ales.fr>

### Purées de fruit

Du nouveau du côté des fabricants :

- > **Capfruit** : bergamote, kumquat, argousier, fraise-fenouil, abriconilla (abricot, vanille, fleur de sel).
- > **Vergers Boiron** : ananas, mandarine, pamplemousse rose (sans sucre ajouté).
- > **Sicoly** : kiwi, mandarine, orange (blonde et sanguine), pamplemousse rose (sans sucre ajouté).
- > **Ravifruit** : mangue-passion (compotée), exotique verbena (ananas, mandarine, passion, verveine citronnelle), mangue-curcuma.



Quelques créations fruitées de Claire Damon.



La pâtisserie contemporaine valorise la fraîcheur et la naturalité du fruit. Ici une création Thierry Mulhaupt.

STÉPHANE SPACH

## 2. Le fruit mis à l'honneur

Les chefs mettent tout en œuvre pour sublimer le fruit dans sa pureté originelle, épaulés en cela par des producteurs et des transformateurs engagés. Focus sur une tendance majeure de la pâtisserie contemporaine.

**L**ES TARTES-ENTREMETS CHEZ PIERRE HERMÉ (ENVIE), Christophe Michalak (Fantastik), Christophe Adam (Barlette), Claire Damon (Exubérantes), Claire Heitzler ou Thierry Mulhaupt (tartes folles), pour ne citer qu'eux, font la part belle aux fruits frais. Fraises, framboises, myrtilles, mûres ou cerises entières ou à peine détaillées sont posées pêle-mêle dans une recherche esthétique évidente. Les fleurs et herbes aromatiques (fraîches évidemment) sont aussi les bienvenues. L'explosion des couleurs vient soutenir la sensation d'ultra-fraîcheur.

### Végétal célébré

L'émancipation des fruits et légumes frais en pâtisserie et en cuisine s'inscrit en fait dans une tendance de fond, impulsée par des préoccupations santé croissantes, un attrait accru pour les ingrédients bruts et authentiques et une certaine féminisation des plus hautes sphères de la gastronomie. La sélection

des matières premières devient une étape centrale à partir de laquelle la créativité du pâtissier pourra s'exprimer. Les grands chefs ont d'ailleurs leurs propres maraîchers, qu'ils prennent soin de sélectionner avec la plus grande rigueur (voir l'entretien page précédente). Les fabricants de purées, coulis et jus rivalisent d'ingéniosité pour ne retenir que les fruits les plus sains, les plus aromatiques, les plus sucrés, les plus mûrs. Le semi-confisage apparaît comme une alternative intéressante au confisage traditionnel (innovation Vergers Boiron avec deux références : orange et citron). « Ce nouveau procédé permet d'obtenir une préparation de fruit plus intense, moins sucrée, plus moelleuse dont l'humidité est intermédiaire entre le confit et le frais », indique Alain Boiron, président de la société Boiron Frères.

### Origine identifiée

Les procédés de surgélation et de pasteurisation s'améliorent pour

préserver tant que possible la texture et l'arôme du fruit brut. Le 100 % pur fruit (sans colorant, ni conservateur, ni arôme, ni épaississant...) est une tendance lourde et durable. « Les artisans pâtissiers et glaciers recherchent des produits naturels dont les aspects visuels, gustatifs et de texture sont aussi proches des fruits qu'ils pourraient transformer eux-mêmes. Nos procédés sont calibrés afin de ne pas altérer le fruit. Les purées qui ne s'oxydent pas ou dont la charge microbienne est conforme ne sont pas pasteurisées. Dans le cas contraire, elles sont chauffées selon des règles précises, spécifiques à chaque fruit. De même, nous cherchons à laisser à l'utilisateur la possibilité de sucrer nos produits à sa convenance. Ainsi, nous actualisons régulièrement nos recettes afin d'élargir notre gamme "Sans sucres ajoutés". Enfin, nous proposons une ligne de purées élite "Grands crus" qui associe une variété unique de fruit, cultivée sur un terroir identifié, telles que la passion Grenadille de Côte d'Ivoire ou la framboise Mecker du Massif Central », indique Katy Canivet, responsable Trade-Marketing de Capfruit. À coup sûr, une pomme Ariane, une fraise des bois ou une framboise de ronce sont aujourd'hui un excellent moyen de se démarquer! ♦

Armand Tandeau

### La framboise de ronce revient !

> Issue d'un croisement naturel entre le mûrier sauvage et le framboisier, cette variété oubliée vient d'être remise en culture par La Fruitière du Val Evel sous le nom de « framboise de ronce ». Ce fruit se caractérise par un arôme, un visuel et une douceur qui tranchent nettement avec la framboise. Ses qualités ont inspiré de grands chefs comme Alain Chartier, Maëlig Georgelin, Laurent Le Daniel...

En savoir plus : [www.lafruitiere.com](http://www.lafruitiere.com)

