

CAHIER SPÉCIAL :
16 pages
consacrées
à l'Aveyron
www.midigourmand.com

BÉZIERS : LA RECETTE DE LA PIZZA ROQUEFORT ET PIMENTS

MIDI

GOURMAND

0274-927-3,90 €



LE MAGAZINE DES SAVEURS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON, DE L'AVEYRON ET DE PROVENCE - AUTOMNE 2013

Le grand retour du fromage !

Montpellier,
les délices exotiques
d'International
Loulou

Nîmes, la tapenade
se réinvente

Alès,
plongée au cœur
des halles

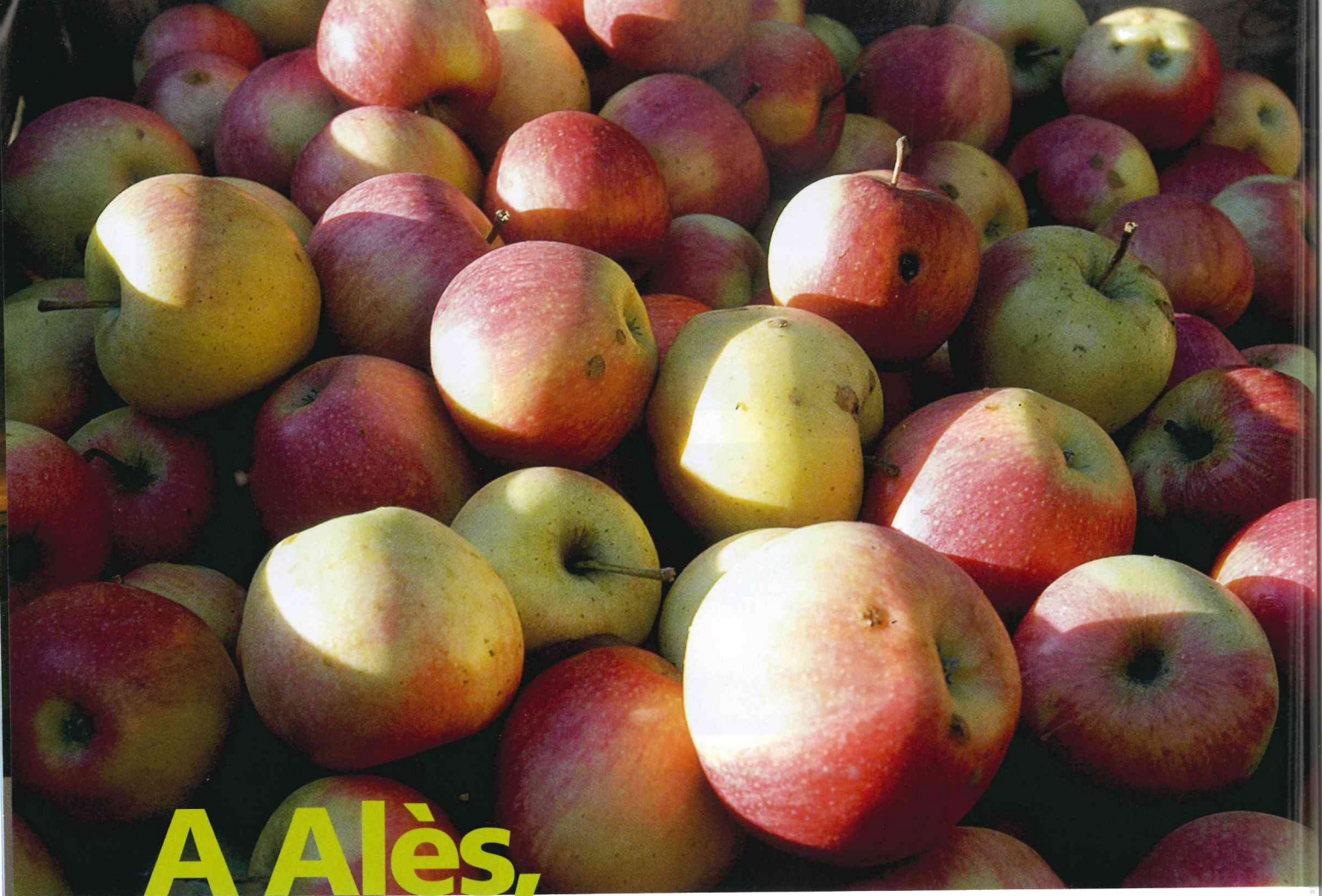
Mende,
Sébastien Navechth,
cuisinier
tout simplement

Bages, les derniers
pêcheurs d'anguilles
de l'étang

Interview
épicurienne,
Agnès Jaoui
se confie

Restaurants :
20 adresses à découvrir,
de Toulouse à Nîmes

ESCAPADES : LODGES CHICS À SAINTE-COLOMBE EN PETITE CAMARGUE



A Alès,

les pommes ne sont pas paumées

Textes : Marie Vanhamme - Photos : Bernard Bouyé, Cioswna Cabanes, Yves Estivals

Bouscasse de Brès, Djaleï, Bournette, reinette d'Amboulne... Leur nom ne vous dit rien ? Normal ! Sur les 9 000 variétés de pommes vivantes répertoriées par le Centre de pomologie d'Alès, vingt-cinq seulement sont les plus commercialisées... Au point d'éclipser toutes les autres !

Contrairement à ce que son nom laisse penser, la pomologie est une discipline qui s'intéresse à tous les fruits comestibles "issus de la pollinisation et pérennes". Mais la pomme, fruit de l'automne par excellence, occupe une bonne place au Centre National de Pomologie d'Alès, dans les Cévennes gardoises. Installé

dans l'un des bâtiments rénovés des anciens ateliers des Houillères, devenu Pôle culturel et scientifique de Rochebelle, le centre aligne sur ses étagères une impressionnante collection d'ouvrages et de dossiers cartonnés. « Nous possédons des ouvrages anciens très rares et très précieux, en différentes langues européennes, certains du XVI^e siècle, illustrés avec des aquarelles. Les plus anciens sont pour la plupart à la Médiathèque. Nous



sommes le seul endroit en France où sont rassemblés toutes les bibles de la pomologie », se réjouit Sabine Rauzier, responsable de la structure. « Nous avons aussi plus de 85 000 dossiers variétaux réunissant les informations sur tout ce qui a été édité pour chacune des variétés. Un inventaire indique les endroits où on peut la trouver : détenteurs, pépiniéristes. Une carte d'identité fruitière donne une synthèse des renseignements, sources documentaires, illustration et description du fruit... » Dans la liste, les pommes arrivent en tête question diversité, avec 15 000 variétés historiques, dont 9 000 vivantes et 3 000 acides réservées au pressage. Sur ces 6 000 variétés de pommes de table ou à couteau, 25 variétés seulement figurent parmi les plus connues et les plus exploitées.

Pom pom pom pommes

La Bouscasse de Brès à Saint-Jean-du-Gard, la Djaleï près des gorges du Tarn, la Bournette à Génolhac, la reinette d'Amboulne au nord de l'Hérault... les Cévennes comptent ainsi cinquante variétés locales ! « Généralement, les piémonts sont des terroirs privilégiés pour la pomme, car elle a besoin de froid et de terrain peu calcaire. On trouve donc davantage de variétés locales au pied des Cévennes et des Pyrénées », explique Sabine Rauzier. Ces pommes locales font l'objet d'un petit commerce ou d'une transformation pour 25% d'entre elles seulement. Les autres variétés n'existent plus que dans des vergers conservatoires comme patrimoine et dans les vergers parfois oubliés des "papés". Pourtant, elles ont du goût ces pommes-là et pourquoi pas de l'avenir ? Certains projets en tout cas reconsidèrent leur valeur. Ainsi la Djaleï figure dans un plan de sauvegarde et de plantation de variétés anciennes, soutenu par le Parc Na-

tional des Cévennes et destiné à diversifier et à relancer la production. Cette tardive à la peau jaune joliment poudrée d'une touche de rose, à la chair transparente par endroit – d'où son nom qui signifie "gelée" – se ramasse fin octobre et peut se conserver en cave jusqu'au printemps. Intéressante donc pour la vente directe locale, puisqu'elle peut apparaître sur les étals lorsque les autres variétés se raréfient. La spécialiste des fruitiers avoue une préférence pour la Bournette, que l'on trouve à Génolhac. « Un petit bonbon cévenol ! Elle est très appréciée des enfants, car c'est un petit fruit, on n'a pas de mal à la finir. Elle a un léger goût de fraise des bois quand elle est cultivée dans son terroir. Sa peau est toute rouge avec des stries plus sombres. La Bouscasse de Brès développe des notes équilibrées, sucrées et légèrement acides. Son goût est rafraîchissant, elle est bicolore jaune et rouge. La Cargalaou, que l'on trouve dans la Vallée Française, vers Le Pompidou et Saint-Germain-de-Calberte, est une pomme rouge, pointue, de bonne conservation, excellente en compote qu'elle teinte de rouge lorsqu'on la cuit avec la peau. La Bergade est une petite pomme acide à la chaire blanche, excellente en jus et pour les tartes. La reinette d'Amboulne, au nord de l'Hérault, jaunâtre et légèrement rosée, est très sucrée et très parfumée. Dans les Pyrénées-Orientales, la Coquette, de forme très aplatie, jaune avec une joue rouge est une pomme de garde à la chair fine et croquante. On trouve la pomme de l'Ille ou d'Ille, une pomme à couteau, jaune bien colorée de rouge sur une face dans la vallée de la Têt, une des rares vallées où existent plusieurs variétés anciennes. »

Ces variétés qui subsistent quand d'autres ont disparu, sont appelées "méritantes", car leur survie témoigne d'un intérêt particulier lié à leur utilisation. Ainsi, la Bouscasse de Brès est

Un centre unique au monde

Le Centre National de Pomologie est l'héritage de Christian Catoire. Cet ornithologue de formation qui se passionna pour la biodiversité fruitière, fut l'un des fondateurs de l'association « Fruits oubliés » et consacra plusieurs dizaines d'années de sa vie à réunir une impressionnante bibliothèque dédiée aux variétés fruitières. Les quelque 2 500 ouvrages de référence, 5 000 documents et 85 000 dossiers variétaux répertoriant les espèces végétales font du centre de pomologie d'Alès – créé en 2000 sous l'égide d'une association et aujourd'hui géré par la municipalité – le plus grand centre national de ressources spécialisées en variétés fruitières. Le centre développe parallèlement des activités d'éducation à l'environnement et à la diversité fruitière. Un jardin potager permet de réaliser des animations culinaires, du "jardin à la table", tous les mardis, de 9 h 30 à 13 h 30. Tandis qu'une exposition variétale, en partenariat avec l'association Kokopelli*, permet d'observer et de goûter plusieurs variétés d'aubergines (110 en 2012) ou, cette année, différentes cucurbitacées. Des "écoles de découverte", sur le thème de la nature et l'édition d'une malle pédagogique sur la noix, s'adressent plus particulièrement aux scolaires.

* Association domiciliée à Alès qui œuvre pour la Libération de la Semence et de l'Humus et la Protection de la Biodiversité alimentaire, qui nous maintient une collection planétaire de plus de 2 200 variétés. <https://kokopelli-semences.fr>



BON APPÉTIT POMMES

résistante au choc. Idéal pour un chargement en vrac dans les cales des bateaux en partance pour les colonies. De plus, elle se conserve longtemps, en tas, comme les pommes de terre. « La plupart des variétés anciennes ont été arrachées après la Seconde Guerre mondiale. Pour répondre au besoin alimentaire », relate la responsable du centre. Le plan Marshall importe les méthodes culturelles américaines, la motorisation notamment, et des variétés adaptées à la culture intensive, en rangée, sur des portes greffes pour des arbres ne dépassant pas 3 mètres de hauteur et arrachés au bout de quinze ans. Les primes à l'arrachage signent l'arrêt de mort des vieux vergers, remplacés le plus souvent par la vigne. Mais dans les territoires reculés, au sol pauvre, où la culture traditionnelle a été préservée, quelques pommiers irréductibles ont résisté. C'est eux que l'on redécouvre depuis une dizaine d'années.

« On assiste à un regain d'intérêt pour ces variétés anciennes. Ce qui était valable dans les années 1950 ne l'est plus. Les gens attendent autre chose, des fruits moins traités, les variétés anciennes sont plus rustiques et plus résistantes, et des saveurs plus typées qui changent de la golden. Le travail fait par des associations locales comme "Fruits oubliés" ou "L'œil dormant, fruits retrouvés de l'Ardèche", a beaucoup contribué à ce changement de mentalités, à cette prise de conscience ». Le centre de pomologie d'Alès cultive un verger vitrine de quelque trente variétés de fruits, présentant les différentes tailles possibles. Il devrait publier prochainement un petit répertoire sur les vergers du Languedoc-Roussillon. En attendant, il est ouvert au public et prodigue des conseils concernant les maladies, les soins naturels à apporter. Il peut même vous aider à identifier les vieux arbres de votre verger en apportant quelques fruits avec leur pédoncule ! •

Médaille de lotte au curry, pomme Reinette



Ingédients:

280 g de lotte par personne (pour 8 personnes) - 2 oignons des Cévennes
4 pommes "Reine des Reinettes Gourmande"
4 tomates mondées - 50 g de curry indien - 10 cl de Noilly Prat
1/2 litre de crème liquide - 1/2 litre de fumet de poisson

Sauce au curry

Faites le fumet avec les arêtes de lotte. Faites suer les oignons avec les dés de pommes, les dés de tomates saupoudrés de curry, puis ajoutez un trait de Noilly-Prat. Mouillez au fumet et laissez réduire 20 minutes avant d'ajouter la crème liquide. Puis laissez cuire 20 minutes de plus avant de mixer le tout. Assaisonnez à votre convenance, puis passez à l'étamine.

Cuisson de la lotte et dressage

Saisissez les morceaux de lotte à l'huile d'olive, dressez et rajoutez une brunoise de pommes.



Des chefs avec une pomme dans la paume

Même les pommes "courantes" sont menacées d'une éventuelle disparition ! Ainsi la pomme de reinette, aussi bonne crue que cuite, présente depuis des lustres sur les étals des marchands de saison, a-t-elle du mal à se faire encore une place au soleil face à la concurrence des Golden et autres Pink Lady. Produite essentiellement dans la région, la reinette est le fer de lance de la coopérative Cofruid'hoc, qui propose en ce moment la "Reine des Reinettes Gourmande". Pour en faire la promotion, la coopérative avait demandé l'an passé à l'association Cl'Hub Chefs d'Oc, qui regroupe les meilleurs chefs cuisiniers de Montpellier et des environs, d'imaginer des recettes à partir de ce fruit. Voici deux recettes élaborées à partir de la "rolls des pommes".

Jeu de textures et saveurs de pomme

Fines feuilles croustillantes de pomme de Reinettes Gourmande au four à basse température avec sa glace pomme/vinaigre et compote.

Ingrédients :

275 g d'eau - 450 dl de sucre - 1/2 jus de citron - 500 g de pulpe de pomme - De belles pommes "Reine des Reinettes Gourmande" - 500 g de purée de pommes - 100 g de jus de citron - 100 g de glucose - 600 g de sucre - 20 g d'acide citrique - 15 feuilles de gélatine

Confection des fines feuilles de pommes croustillantes

Taillez de très fines lamelles de pommes à la trancheuse avec une mandoline. Faites un sirop avec l'eau (250 g) et le sucre (250 g), faites bouillir, puis hors du feu, plongez les lamelles de pommes dans ce sirop (environ pendant 3 heures) afin qu'elles se gorgent de sucre. Égouttez et disposez sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four et laissez sécher à 80°C pendant 2 heures environ. Décollez-les une fois refroidies. Les pommes doivent être croustillantes (conseil : à consommer rapidement car elles craignent l'humidité).

Sorbet aux pommes

Turbinez la pulpe des pommes avec 25 cl d'eau, 200 g de sucre et le citron.

Compote de pommes

Réalisez une compote à feu doux en ajoutant très peu de sucre et une pointe de citron. La pomme "Reine des Reinettes Gourmande" est tellement bien équilibrée que l'on n'a pas besoin de la sucrer ou d'y ajouter du citron.

Mignardise pâte de fruits

Mélangez la purée de pommes, le jus de citron, le sucre et le glucose. Faites cuire le tout (109°C). Incorporez la gélatine ramollie et l'acide citrique puis étalez.

