

Dans mon panier

LA PÉPITE À DÉVORER



AGRUMES

ulmer

Un livre à croquer

Installés à Eus, près de Perpignan, Michel et Bénédicte Bachès, pépiniéristes à la retraite, disposaient de la plus formidable collection d'agrumes de France. Pascal Barbot, Michel Guérard, Alain Ducasse, Olivier Roellinger... Les plus grands chefs se sont fournis chez eux, attentifs à leurs conseils avisés. Leur ouvrage de référence vient d'être réédité, enrichi de nouvelles variétés.

Agrumes - Comment les choisir et les cultiver facilement, M. et B. Bachès, éd. Ulmer, 15,90 €.

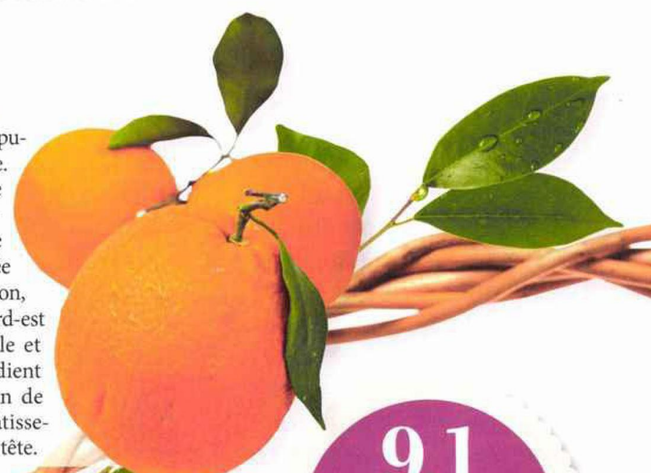
Des oranges...

Cet agrume illumine nos corbeilles de fruits et booste nos défenses immunitaires.

Maltaise

LA REINE TOUTES CATÉGORIES

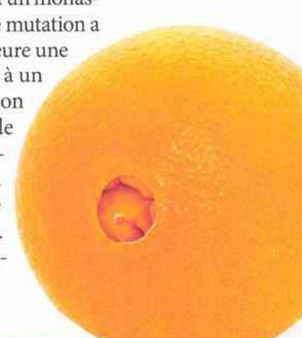
De table ou à jus, elle est réputée la meilleure du monde. Comme son nom ne le laisse pas deviner, la maltaise est originaire de Tunisie où elle est dorlotée sur la presqu'île du cap Bon, une pointe de terre du nord-est du pays. Sa chair souple et juteuse en fait un ingrédient idéal pour la confection de salades de fruits et de pâtisseries, tartes et moelleux en tête.



9,1
 millions de tonnes
 d'oranges sont
 produites en Chine en
 2018, un marché
 en expansion.

Navel

LA SURPRISE DU NOUVEAU MONDE Elle est l'une des variétés les plus courantes. La navel est née au début du XIX^e siècle dans le verger d'un monastère brésilien. Sa particularité : une mutation a fait apparaître sur sa partie supérieure une excroissance pouvant faire penser à un nombril, *navel* en anglais, d'où son nom. Facile à peler et dénuée de pépins, elle se déguste crue, au dessert. Des sous-variétés, comme la Navelina ou la Thomson Navel, se sont diffusées sur tout le continent. Aujourd'hui, le Brésil reste le principal pays producteur d'oranges.



Moro

LA COULEUR POURPRE C'est la plus flashy des sanguines. Le secret de sa bonne mine ? Les pigments d'anthocyanes qui donnent à sa pulpe une teinte violet foncé et à son jus un goût proche de celui de la mûre ou de la framboise. Souveraine en Sicile, la Moro aime particulièrement les pentes du volcan Etna qui bénéficie de jours aussi chauds que ses nuits sont fraîches. Riche en puissants antioxydants, elle parfume agréablement poissons et crustacés. Les Italiens l'emploient pour relever, notamment, les spaghettis aux anchois. *Mamma mia!*

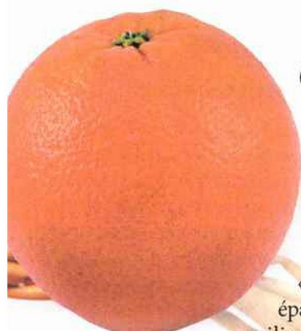


GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO (10); DR



vitaminées !

En hiver, il a tout bon. Voici quelques-unes de ses variétés remarquables.



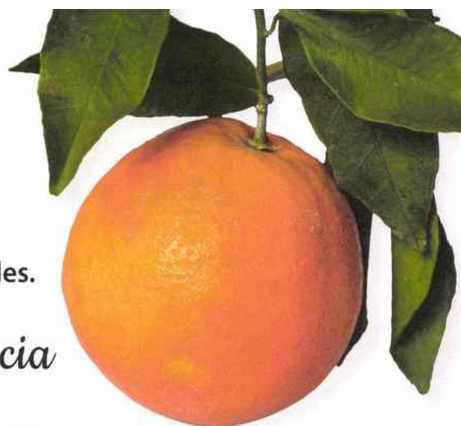
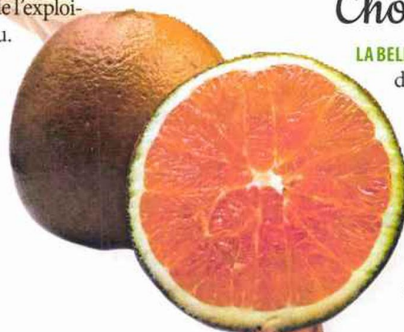
Jaffa

LE FRUIT DE LA DISCORDE Cette orange est fameuse dans le monde entier pour sa suavité. Acclimatée en Palestine dès le XVIII^e siècle, elle est cultivée par les paysans arabes qui mettent au point, une centaine d'années plus tard, la variété Shamouti, qu'on appellera bientôt « l'orange de Jaffa ». Grâce à son écorce épaisse et résistante, elle s'exporte bien. Au milieu du XX^e siècle, elle devient un produit

phare de l'agriculture de la nation israélienne naissante. Aujourd'hui, les deux peuples se disputent son commerce. Mais la sécheresse de la région pourrait bien avoir raison de l'exploitation de ce trésor très gourmand en eau.

Bigarade

LA PIONNIÈRE Egalement désignée sous le nom « d'orange amère », la bigarade est la première de la famille à avoir foulé le sol européen au XI^e siècle, à l'époque des croisades. Elle sera suivie, quelques siècles après, par sa cousine, l'orange douce. Elle s'implante d'abord timidement en Sicile, avant de coloniser l'Italie et la Provence. Aujourd'hui, on la retrouve surtout en Andalousie. Sa peau épaisse et granuleuse enveloppe une chair acide, constellée de pépins. Elle est parfaite pour les confitures et les marmelades. L'essence tirée de son zeste entre aussi dans la fabrication de spiritueux tels que le Grand Marnier ou le Cointreau.



Valencia Late

L'IRRÉSISTIBLE NECTAR La Valencia Late n'aurait jamais vu le jour sans son ancêtre asiatique, introduit en Europe par les navigateurs portugais. Elle est baptisée d'après la province espagnole de Valence. Mais c'est à partir du XIX^e siècle qu'elle inonde la Californie. Et elle est toujours la variété la plus courante dans l'ouest des Etats-Unis. Son taux de sucre élevé et sa pulpe abondante en font l'une des oranges à jus les plus consommées au monde.

Chocolat

LA BELLE BRUNE C'est une variété rare et étonnante qui se distingue par sa robe marron. Découverte en Espagne il y a une dizaine d'années, l'orange Chocolat est l'une des plus douces du marché. Ces qualités en font une alliée de choix en cuisine où elle agrmente les préparations salées comme sucrées. Elle donne aussi de succulents jus. A ne pas confondre avec l'orangerette, cette délicieuse confiserie ardéchoise, née de l'association d'un zeste confit et de chocolat noir! ●

Louise Kaplan

PETIT EXTRA



Soleil d'hiver

Avant la Seconde Guerre mondiale, il était de tradition d'offrir aux enfants une orange à Noël. Jusqu'à cette époque, l'agrumes, cultivé dans

le bassin méditerranéen ou dans de vastes orangeries, était réservé à une élite. La rareté du fruit, considéré comme un mets de luxe, en faisait donc un présent de choix. Sa belle rondeur, sa couleur, son parfum emplissaient la maisonnée de gaieté et sonnaient comme la promesse du soleil bientôt retrouvé.

Retrouvez nos recettes page 55

