



[www.franceinter.fr](http://www.franceinter.fr)

Date : 30/12/2014

## Les agrumes

Par : François-Régis Gaudry

Michel et Bénédicte Bachès



Michel et Bénédicte Bachès © Bachès- 2014

En 1982 Michel crée sa Pépinière, il va produire des plantes en diversité (cyprès, rosiers, arbres, géranium, cactus etc. et des agrumes) , Bénédicte le rejoindra 10 ans plus tard.

Ils décident ensemble, pour mieux connaître une famille de plantes de se concentrer uniquement sur les agrumes. Ils abandonnent le reste et produisent beaucoup de plants d'agrumes, en diversité.

Ils parcourent le monde, rencontrent des chercheurs, des passionnés, des collectionneurs et collectent jusqu'à 800 variétés. La diversité est leur passion, leur crédo.

Ils écrivent un livre qui fait date et référence pour la culture de l'amateur d'agrumes.

Ils diffusent la diversité avec beaucoup de pédagogie, d'informations et convainquent les français que l'agrumes est possible dans nos régions, avec quelques protections.

Il y a 10 ans, la gastronomie vient à eux. Les arômes et la complexité des goûts ne pouvaient qu'alimenter les chercheurs et créateurs que sont les chefs. Ils proposent des fruits à la carte, En relation avec leurs clients ils essaient de comprendre leur cuisine et proposent le fruit pour celui-ci, cultivent l'arbre pour un autre, ils vont voir en cuisine comment cela se passe et invite les chefs à venir voir leur travail, goûter les fruits sur pied, pour qu'ils comprennent les contraintes de l'agriculture, des saisons.

## Évaluation du site

Le site Internet de la radio France Inter diffuse la grille des programmes, des rediffusions d'émissions ainsi que des articles concernant l'actualité générale.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 118

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Il s'agit d'une coopération. Ils ne vendent pas des palettes, ils vendent un gout, un arôme, des fruits adaptés à chaque situation. Ils se disent être des "dentelières", ou des artistes !

**Bénédicte et Michel Bachès**  
**Pépinières, Producteurs Agrumes Oliviers**

Mas Bachès 66500 Eus

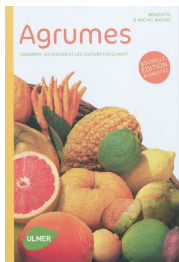
tél 04 68 96 42 91

fax 04 68 05 25 75

bachesbene@aol.com

<http://www.agrumes-baches.com/>

**Leur livre :**



**Agrumes**

**Bénédicte & Michel Bachès**

Paru le 19 mai 2011

**Editeur Ulmer**

Les agrumes symbolisent la chaleur et le soleil du Sud, mais le nombre d'espèces qu'il est possible de planter sous des climats plus rigoureux est plus élevé qu'on le croit, et quelle que soit la région, tous peuvent être cultivés en pot.

Michel et Bénédicte Bachès, pépiniéristes passionnés, possèdent la collection privée d'agrumes la plus importante de France : ils nous invitent à découvrir l'incroyable diversité de ce groupe de plantes, nous font partager leur savoir-faire et nous donnent tous les conseils pratiques pour les cultiver facilement, en pleine terre ou en pot.

Cette nouvelle édition, entièrement revue et actualisée, s'enrichit de nouvelles fiches de culture sur les agrumes résistant au froid, les agrumes du Japon (Yuzu, Sudachi...) et ceux d'Océanie (citron caviar...)

William Ledeuil



William Ledeuil © Thekitchengalerie - 2014

De son enfance, il retient l'amour du travail bien fait auprès de ses parents bouchers et le goût de la liberté à sillonner la campagne berrichonne et ses petits trésors... Il faillit devenir expert comptable mais le démon de la cuisine s'est montré le plus fort. Passage par Ferrandi, l'école de référence, puis par la maison Guy Savoy, l'école de l'exigence, pour enfin voler de ses propres ailes en 2001. Un premier voyage à Bangkok le fait revenir avec des saveurs plein les yeux et des idées plein la tête. Le Chef découvreur a trouvé sa voie, la consécration suivra. En 2008 il reçoit sa première étoile au Michelin, en 2010, il est élu Chef de l'Année par Gault et Millau et Fooding d'Honneur. Même couronné, il reste modeste et continue la belle histoire, celle d'un Chef cuisinier la tête ailleurs et les pieds sur terre.

Déjà plus de dix ans et le succès ne se dément pas pour Ze Kitchen Galerie. Cette ancienne cantine reconvertie en atelier culinaire et galerie fait dialoguer les couleurs des plats et celles des œuvres exposées. Ici, « le plus dépaysant des grands chefs français » est au sommet de son art, entouré d'une équipe cosmopolite qui se donne en spectacle à l'office. On y propose une cuisine saine et naturelle essentiellement élaborée « à la plancha » et au wok. Les parfums de l'Asie sont à l'honneur et chaque assiette se joue avec science des saveurs et textures d'extrême orient pour mieux sublimer les classiques de la cuisine française. Ici plus qu'ailleurs, le menu « Découverte » est une authentique invitation au voyage.

Créateur d'une cuisine « enracinée dans la tradition française mais complètement ouverte au monde », William est un insatiable défricheur de saveurs. Les hasards de l'existence ont mené ses pas du côté de l'Asie, sans cesse en quête « de produits nouveaux, de techniques, de saveurs et d'associations nouvelles. » Il envisage chaque périple comme une aventure « Je voyage un peu comme un « nez », sans a priori, au hasard, prêt à me laisser surprendre. C'est exactement ce que j'attends : être surpris, émerveillé, déstabilisé même, par une note inhabituelle, un arôme dépaysant, un parfum neuf. Ça se passe n'importe où, dans la cohue des marchés, dans les villages, à l'étal d'un petit restaurant de rue. ».

### **Ze Kitchen Galerie**

4, rue des Grands Augustins  
75006 Paris  
Tél. 01 44 32 00 32  
<http://www.zekitchengalerie.fr/>