

Anne Etorre
Avec la collaboration de
Perrine & Etienne Schaller

Photographies
de Claire Curt

Encyclopédie
Culinaire
Flammarion

LE
GRAND
LIVRE
DES

A GRU ME S



Fruits
Techniques
Recettes
Conseils

L'écorce, appelée péricarpe en botanique, correspond à la peau de l'agrume.

Elle est composée de deux couches :

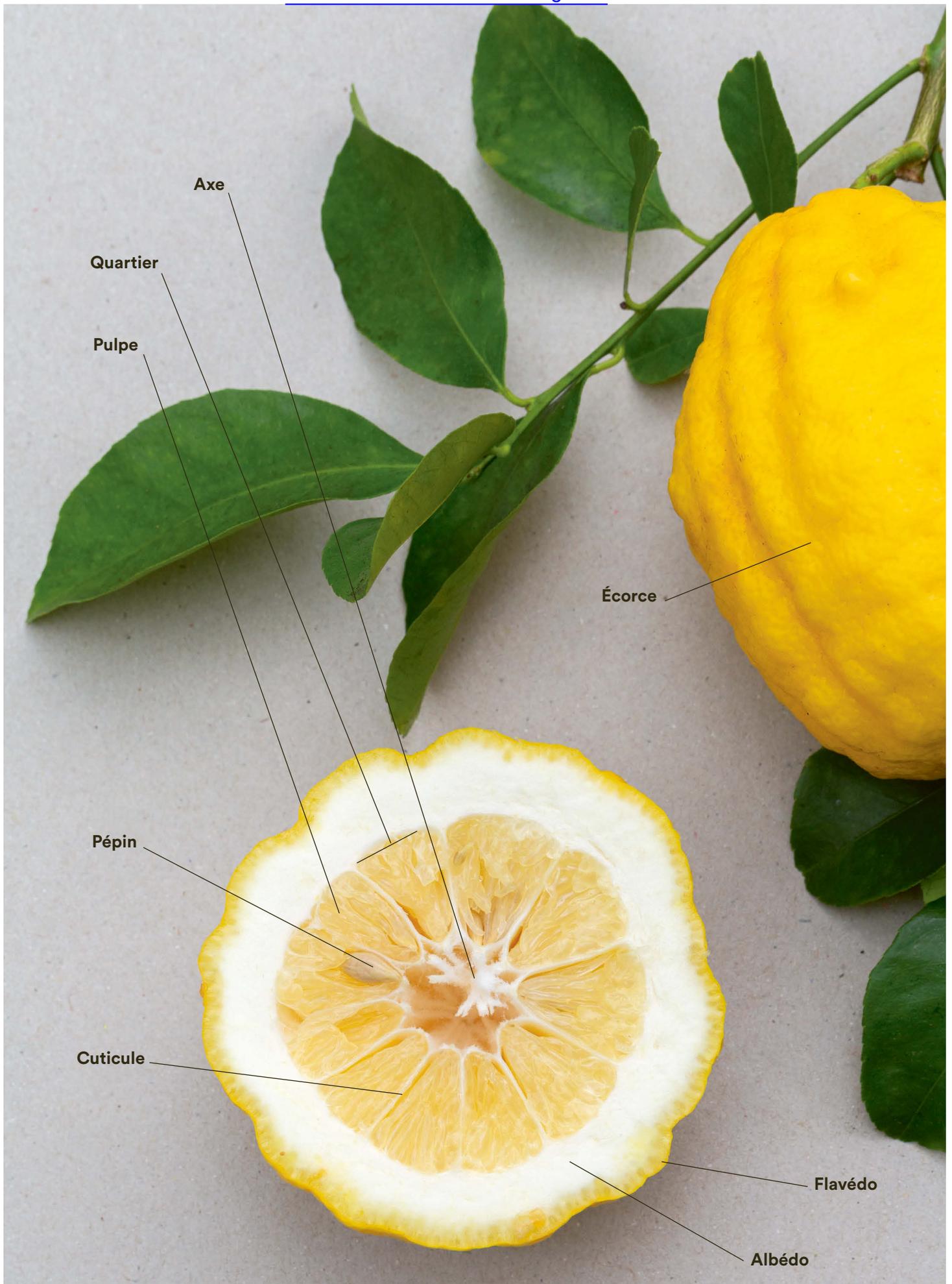
La couche externe, colorée, appelée flavédo (épicarpe en botanique) de laquelle on râpe les zestes. Cette partie est composée de petites poches appelées glandes à huiles essentielles principalement utilisées pour la fabrication de parfums et d'arômes.

La couche interne, majoritairement blanche, appelée albédo ou ziste (mésocarpe) fait également partie de la peau. Cette partie est spongieuse et plus ou moins développée selon les fruits.

Riche en pectine, l'albédo contribue à la prise des confitures.

Le blanchiment des fruits permet d'atténuer l'amertume souvent prononcée de cette partie du fruit.

La pulpe, (endocarpe) dont on lève les suprêmes en cuisine est composée de quartiers séparés par des cuticules, aussi appelées cloisons tournant autour de l'axe du fruit. C'est aussi dans la pulpe qu'on trouve les pépins, appelés graines en botanique et que l'on sème pour reproduire la variété.



[Retrouver ce titre sur Numilog.com](http://Numilog.com)

LE GRAND LIVRE DES
**AGRU
MES**

Bachès est une marque déposée
Agrumes Bachès est une marque déposée
La marque Schaller-Bachès a fait l'objet d'un dépôt de marque

**Cet ouvrage a été réalisé avec le soutien
de l'INRAE-CIRAD Corse**

Département Art de vivre – direction éditoriale : Ronite Tubiana
Responsable éditoriale : Ryma Bouzid-Fuchs
Préparation de copie : Nathalie Sawmy
Création graphique : Audrey Sednaoui
Adaptation graphique et mise en pages : Delphine Delastre
Fabrication : Louisa Hanifi, Julie Hautecourt, Marylou Desersou
Photographeur : IGS, 16 L'Isle d'Espagnac

N° d'édition : 437778-0
ISBN : 978-2-0802-5671-3
Dépôt légal : septembre 2022
Tous droits réservés

LE GRAND LIVRE DES
**AGRU
MES**

Anne Etorre
avec la collaboration de
Perrine et Etienne Schaller

Photographies de **Claire Curt**

Encyclopédie
Culinaire
Flammarion

SOMMAIRE

/Introduction 7

/Préface de Pascal Barbot 9

/Des agrumes et des hommes 11

/Valoriser la diversité des agrumes, rencontre avec Perrine et Etienne Schaller 21

À L'ORIGINE ÉTAIT LE FRUIT 25

/Vallauris, capitale de la fleur d'oranger, rencontre avec Jean-Noël Falcou 37

/Le citron de Menton IGP, rencontre avec Stéphane Constantin 53

/L'Agrumiste, rencontre avec Laurent Boughaba 95

/Le fou joyeux, rencontre avec Niels Rodin 118

TECHNIQUES 121

Les recettes de cocktail sans alcool imaginées par l'Alchimiste **143**

Les recettes de cocktail avec alcool imaginées par Liquid liquid **149**

/Les agrumes et la santé, rencontre avec Jennifer Hart-Smith 154

/Les agrumes en parfumerie, rencontre avec Jean-Claude Ellena 157

/Agrumes comme Amour, rencontre avec Bénédicte et Michel Bachès 163

LES RECETTES 169

Entremets **172**

/Les agrumes dans la cuisine, rencontre avec William Ledeuil 212

Poissons **244**

Viandes **272**

Accompagnements **292**

Condiments et sauces **300**

Desserts **320**

/Index des agrumes 376

/Index des recettes 378

/Épicerie 380

/Remerciements 381-384



Introduction

Le fil conducteur de ce livre, c'est l'ouverture.

L'ouverture de l'incroyable monde des agrumes et de toute sa diversité au plus grand nombre, même s'il existe encore tant de variétés à découvrir.

L'ouverture vers les autres, vers les hommes et les femmes qui évoluent au milieu des agrumes, les cultivent, les transforment, les étudient, les associent ou encore les cuisinent.

L'ouverture vers les origines et l'histoire de ces fruits que l'homme a transportés à travers le monde, contribuant ainsi à leur développement et à la création de multiples variétés.

L'ouverture enfin vers la gastronomie et de nombreuses propositions pour les accommoder de façon accessible.

Ouvrez-vous aux agrumes, vous ne serez pas déçu !

Anne Etorre

Les agrumes sont les fruits les plus consommés sur la planète, mais leur extraordinaire richesse spécifique est encore méconnue.

Cultiver et valoriser la biodiversité, pour la préserver, n'a de sens que si nous la partageons. Nous semons les graines, elles germent et se transforment en plantules. Nous greffons ces plants, avec le cultivar choisi de nos mains, que nous élevons jusqu'à cueillir les fruits... sujets de ce livre, fruit donc de notre travail. Apprêtez-vous à entrer dans un monde passionnant de formes, de couleurs, de goûts et d'odeurs qui composent une véritable palette d'inspiration pour les cuisiniers, les amateurs ... et tant d'autres métiers !

L'orange était le fruit noble que recevaient nos aïeux à Noël, symbole du soleil en hiver. Prenez ce livre comme tel. Préparez tous vos sens à un sublime voyage et soyez les bienvenus dans cet univers !

Perrine & Etienne Schaller



Préface

Le nouveau monde

En 2006, lorsque j'ai découvert les agrumes grâce à Bénédicte et Michel Bachès, c'est un nouveau monde qui s'est ouvert à moi.

Mon premier souvenir d'agrumes est celui d'une mandarine de Blidah. Ce fut une révélation et un nombre infini d'utilisations et d'associations se sont bousculées dans ma tête.

Curieux et toujours à la recherche de nouveaux produits, de nouvelles rencontres, je connaissais quelques agrumes mais cette découverte m'a ouvert un champ des possibles incroyable et mon apprentissage des agrumes a certes été parfois déroutant, mais toujours particulièrement enrichissant. Ce travail des agrumes se poursuit aujourd'hui avec Perrine et Étienne Schaller, repreneurs des Agrumes Bachès depuis 2017.

Lors de la première dégustation à l'Astrance, nous avons goûté des agrumes pendant plus de six heures. Au terme de cette dégustation, j'avais le palais désorienté, un carnet rempli de notes et de noms compliqués évocateurs de voyages, bouquet de fleurs, limonomedica, hirado buntan, cara cara, hana yuzu, kinokuni... J'avais surtout l'envie d'imaginer mille recettes et d'associer ces fruits nouveaux à toute la palette d'ingrédients que je connaissais déjà.

Il faut apprivoiser les agrumes, prendre le temps de les observer, de les goûter, de s'habituer à des saveurs inédites, à l'amertume, à l'acidité, à l'astringence, à la vivacité, à la douceur et la rondeur, aux notes anesthésiantes qui peuvent rappeler certains poivres. Il faut aussi les goûter à divers stades de maturité, chacun offrant une saveur et une utilisation différentes.

Il faut accepter d'être déconcerté, de ne pas aimer certains fruits ; de s'intéresser à eux et à leur histoire – celle du monde dans lequel nous vivons.

Il faut aussi profiter de l'instant de plénitude que procure la dégustation d'un agrume. Ce juste équilibre entre l'amer, le sucre et l'acide, enveloppés dans un parfum qui donne le sentiment de croquer dans un bonbon lorsqu'on déguste un kumquat.

En s'appuyant sur des techniques simples, le monde des agrumes est accessible à tous. À la lecture de cet ouvrage, vous découvrirez la richesse, la beauté, les couleurs, les formes, les goûts des agrumes et l'énorme satisfaction qu'ils apportent en cuisine. Attention, ils sont très vite addictifs !

Pascal Barbot, chef de l'Astrance



Des agrumes et des hommes

Les agrumes ont évolué dans la nature pendant des millions d'années sans que personne n'intervienne dans leur développement. L'homme n'a eu pendant longtemps qu'un rôle de cueilleur et participait, tout comme les animaux, à la dissémination de graines et, ainsi, à la création et au développement de nouvelles espèces.

Ce n'est que bien plus tard, lorsque l'agriculture est apparue puis au moment des grandes croisades et des premiers grands échanges commerciaux qu'il a joué un rôle de sélection et de diversification en déplaçant sur de longues distances et en mettant en contact des agrumes qui se sont alors croisés sexuellement, donnant naissance à de nouvelles variétés.

Le berceau des agrumes se situerait dans le Sud-Est asiatique. Même si de nombreux Européens les pensent originaires de Méditerranée, leur arrivée en Occident est relativement récente et ils occupent une aire de culture extraordinairement vaste dans le monde.

Avant que les agrumes ne deviennent les fruits sans doute les plus cultivés au monde pour l'alimentation, c'est pour leurs parfums, leurs vertus médicales, les symboles qu'ils véhiculent et leur beauté que les agrumes ont voyagé.

De nombreuses constructions ont été agrémentées de jardins ornementaux composés de bigaradiers ou d'orangers. Le château de Versailles et son orangerie en sont un des plus beaux exemples.

Dès le début du XIX^e siècle, les botanistes ont cherché à classifier ces agrumes et ont effectué un travail considérable de recherche taxonomique mais également d'étude de documents anciens, de fossiles ou de représentations artistiques afin de dater la découverte, la consommation et l'utilisation des agrumes par l'homme. Naîtra en 1818 un magnifique ouvrage de Risso et Poiteau, *Histoire naturelle des orangers*, agrémenté de splendides planches botaniques.

Tout ce travail, qui s'est poursuivi au XXI^e siècle avec l'étude de l'ADN, permet de dater l'apparition des agrumes et d'identifier les premières variétés. Les chercheurs s'accordent cependant pour dire que la classification des agrumes est complexe du fait des larges possibilités d'hybridation existant en fonction des fruits. Preuve des désaccords entre taxonomistes sur le sujet, plusieurs classifications cohabitent, dont celle du Japonais Tyozaburo Tanaka qui comprend plus d'une centaine d'espèces et celle des Américains Walter Swingle et Philip Reece qui n'en compte que seize.

Depuis quelques années, les énormes progrès en génomique ont permis à des scientifiques d'INRAE-CIRAD¹ d'étudier beaucoup plus précisément les génomes de chaque variété et un séquençage de leur ADN a confirmé et complété une classification établie par des chercheurs dans les années 1970 à partir des caractères morphologiques des fruits.

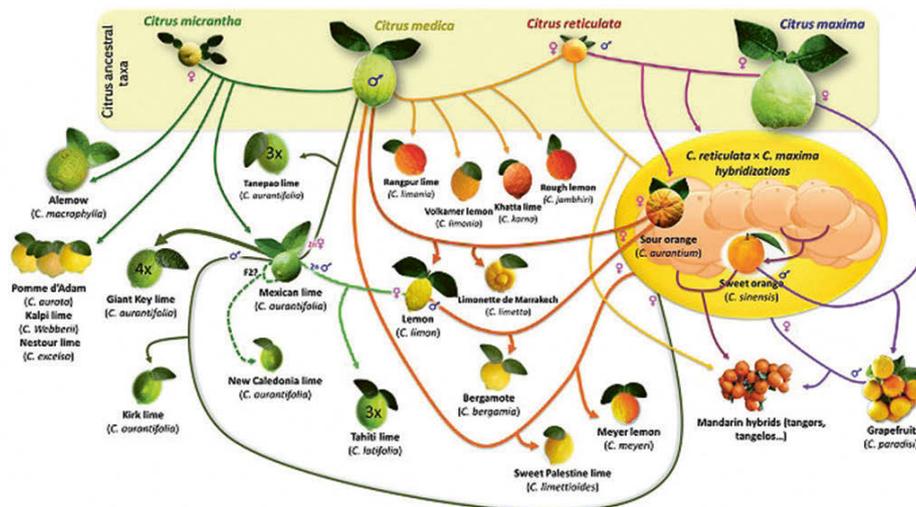
Ces chercheurs ont mis en évidence les quatre groupes ancestraux qui seraient à l'origine de l'ensemble des espèces cultivées : les papedas, les cédratiers, les pamplemoussiers et les mandariniers.

¹ INRAE est l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement ; la CIRAD est le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement.

Le schéma ci-après élaboré en 2017 par les scientifiques François Luro, Franck Curk, Yann Froelicher et Patrick Ollitrault, tous quatre chercheurs d'INRAE-CIRAD, permet d'identifier les liens familiaux entre les agrumes et de connaître les parents de chacun.

Depuis sa création, ce tableau pourrait s'enorgueillir d'une famille supplémentaire, celle des *ichangensis* dont sont issus les yuzus et autres agrumes japonais.

Le vaste monde des agrumes réserve encore bien des surprises et de nouvelles variétés à découvrir.



Luro, F., Curk, F., Froelicher, Y., & Ollitrault, P. (2017). Recent insights on Citrus diversity and phylogeny. Agrumed. Archaeology and history of citrus fruit in the Mediterranean: acclimatization, diversifications, uses. Publications du Centre Jean Bérard, Naples, 16-28.

INRAE-CIRAD

En Corse, le conservatoire de San Giuliano regroupe une grande diversité d'agrumes en provenance de plus d'une trentaine de pays agrumicoles.

En 1957, le ministère de l'Agriculture et le commissariat au Plan demandent à la SOMIVAC (Société d'aménagement pour la mise en valeur de la Corse) d'étudier l'opportunité d'implanter une station expérimentale d'agrumiculture sur la côte orientale de la Corse.

En 1958 est créée la station de recherches agronomiques de San Giuliano, plus connue sous l'acronyme SRA, qui a pour vocation d'assurer la promotion d'une agrumiculture moderne. Elle est située en plaine orientale, place de choix pour la culture d'agrumes, la Corse étant la première région productrice d'agrumes en France.

Jusqu'en 1965, elle est dirigée sur le plan technique et scientifique par l'Institut des fruits et légumes coloniaux (IFAC) qui deviendra très vite l'IRFA (Institut de recherche de fruits et légumes), jusqu'à ce que l'INRA ne s'investisse dans le dispositif, lui donnant ainsi une dimension nationale.

Le centre de Corse est le plus petit dispositif d'INRAE par sa taille, mais bénéficie d'une forte renommée internationale. Les deux unités de San Giuliano consacrent leurs travaux de recherches aux agrumes :

L'unité Citrus a deux objectifs prioritaires :

- Gérer la collection locale qu'est le Centre de ressources biologiques Citrus pour diffuser aux chercheurs et professionnels du matériel végétal sain.

- Mettre en œuvre des expérimentations visant à obtenir une agrumiculture durable.

L'unité AGAP (amélioration génétique et adaptation des plantes méditerranéennes et tropicales) mène des activités de recherche. Son objectif est de comprendre l'origine des agrumes et de contribuer à la durabilité de l'agrumiculture en Corse et plus largement dans le monde.

Le conservatoire est un support pour les recherches cognitives, mais également pour la création de nouvelles variétés qui séduiront les consommateurs.

Avec plus de 1 000 variétés d'agrumes, la collection du conservatoire d'INRAE-CIRAD est l'une des plus belles et des plus importantes au monde. Sur plus de 13 hectares, cédrats, clémentines et pomelos IGP² de Corse côtoient des agrumes rares et d'autres beaucoup moins connus tels que le citron caviar, la bergamote castagnero et la bergamote de Tunis, l'orange d'Aregno, les limes ou des agrumes japonais comme le yuzu ou le sudachi.

Simone Riolacci, responsable de la communication du Centre, et Yann Froelicher, chercheur, ont tous les deux contribué à la réalisation de cet ouvrage, en nous accueillant à San Giuliano d'une part et en apportant une expertise complémentaire d'autre part.

Yann Froelicher est chercheur et spécialisé dans la création variétale. Au CIRAD depuis vingt-six ans, dont vingt-deux ans à San Giuliano au sein de l'unité AGAP, il est chargé de recréer du matériel végétal, autrement dit des variétés d'agrumes, en utilisant la biologie de la reproduction.

Loin de la sexualité débridée des agrumes dans la nature et du rôle pollinisateur des abeilles et des bourdons, c'est dans la collection que Yann Froelicher reproduit le processus naturel de reproduction.

Petit retour en cours de sciences de la vie et de la Terre : les étamines libèrent une poudre jaune formée d'une multitude de grains de pollen, éléments mâles de la fleur. L'abeille, ou le bourdon, transporte ces grains de pollen des étamines jusqu'au pistil, élément femelle, d'une autre fleur et participe ainsi à la reproduction sexuée des fleurs entre elles.

Lorsque la plante est fécondée par des insectes, on parle d'entomophilie, en opposition avec l'anémophilie lorsque le pollen est transporté par le vent.

² Indication géographique protégée.

Les chercheurs prélèvent délicatement des étamines à maturité du parent mâle et vont les déposer sur le pistil d'un parent femelle, ce qui permet d'orienter les croisements. Une fois les pépins obtenus, direction le laboratoire pour sauver les embryons, obtenir des plantules et les sélectionner à l'aide de marqueurs pour certains caractères comme la résistance à des maladies. Après avoir été présélectionnées et greffées, ces plantules seront cultivées dans le champ de manière classique.

Ainsi, sur près de 10 hectares, les recherches portent sur les pomelos, les mandarines tardives, les citrons, les mandarines et citrons caviar comme la variété en photo page 168, fruit d'une hybridation entre un citron caviar et une mandarine.



Leur travail sur l'innovation variétale a aussi pour objectif de répondre aux différentes contraintes auxquelles sont exposés les agrumiculteurs dans le monde : climatiques d'une part, du fait des changements observés ces dernières années, qui entraînent des sécheresses dans plusieurs régions du monde, biotiques d'autre part avec les maladies et nuisibles qui attaquent les vergers d'agrumes.

Des recherches précieuses pour aider les agrumiculteurs à développer leurs productions, et ils sont de plus en plus nombreux à se lancer en France, mus par la même passion pour ces fruits extraordinaires.

Les agrumiculteurs en France

En Corse

La majorité de la production française se situe en Corse avec la clémentine de Corse IGP et le pomelo de Corse IGP. Sur près de 1 500 hectares, 160 agriculteurs produisent 20 % de la consommation de clémentine en France. Il est à noter que 12 % de la production de clémentines est conduite en agriculture biologique. On retrouve de la diversité historique dans les jardins des maisons de villages avec de la mandarine de Corse, différents orangers, le citronnier... La culture du cédrat de Corse se redéveloppe, en particulier dans le cap Corse.

Ailleurs en France

Les vergers d'agrumes sont concentrés sur le pourtour méditerranéen où un climat doux leur est favorable. Eus, au pied du mont Canigou, l'un des villages les plus ensoleillés de France, semble être un terroir très apprécié des agrumes puisque c'est là que prospère depuis trente ans l'une des plus importantes collections d'agrumes d'Europe (voir pages 21 et suivantes). Dans la région, deux autres agrumiculteurs cultivent les agrumes. Entre Hyères et Toulon, une plantation familiale est quant à elle devenue un vivier de diversité, et à quelques kilomètres, Joëlle Étienne partage également cette passion pour les agrumes. Impossible de mentionner tous les agrumiculteurs dans ce livre mais voici les histoires de quelques-uns d'entre eux. Sur la Riviera, de Menton, capitale du citron, à Vallauris, berceau de la bigarade, les agrumes apprécient un climat doux et un large ensoleillement tout au long de l'année.

Toutes leurs coordonnées sont à la fin de cet ouvrage.

Damien Blasco

Damien Blasco est installé à Clairac dans les Pyrénées-Orientales depuis 2016.

Il a développé une entreprise de vente de légumes tout en regrettant de ne pas avoir écouté la petite voix intérieure qui l'appelait en cuisine. Changement de cap, il fait une formation et exerce dans différents restaurants. Mais les grands-pères de Damien sont tous les deux agriculteurs et l'appel de la terre le titille, surtout depuis qu'on lui a offert un yuzu qu'il regarde grandir avec un vif intérêt.

Pâtissier et cuisinier l'été, il devient agrumiculteur l'hiver, il peut réaliser la bonne sélection de fruits cultivés et apporter des conseils sur leur utilisation en cuisine.

Ses vergers sont situés à 4 kilomètres de la mer et profitent ainsi de la douceur marine, à défaut de l'amplitude thermique qui favorise le développement des anthocyanes et ainsi la pigmentation rouge des variétés sanguines.

Dès son installation, il a fait le choix de cultiver des agrumes et des plantes aromatiques en bio : des variétés comme la lavande joueront un rôle de pollinisateur naturel alors que le géranium sera un excellent répulsif pour les insectes nuisibles comme les pucerons.

Il a aussi installé sur sa propriété des ruches dont il s'occupe de l'exploitation et de la transformation, obtenant ainsi un miel aux notes citronnées.

Comme rien ne se perd et que tout se transforme, il s'est aussi lancé dans la distillation en investissant dans un alambic de 250 litres. Il distille les fruits abîmés dont il fait des hydrolats et des huiles essentielles.

Son exploitation a aujourd'hui sept ans. Il cultive une centaine de plantes aromatiques et 350 variétés d'agrumes. Il compte de nombreux chefs parmi ses clients mais pour servir chacun du mieux qu'il peut, il a fait le choix de n'accepter que trois nouveaux clients par an ; les premiers à se manifester en juillet seront donc servis la saison suivante. Damien Blasco vend volontiers ses fruits aux particuliers, il a aussi raconté cette aventure et partagé ses connaissances dans un ouvrage à paraître en octobre 2022³, où il explique l'histoire des agrumes du pépin à la transformation.

Pépinières Vessières

Installés à Saint-Féliu-d'Avall dans les Pyrénées-Orientales, les parents de Mathieu Vessières sélectionnent et cultivent des rosiers depuis 1984, et s'intéressent aussi aux agrumes. Une serre accueille leurs trouvailles ; ils développent l'exploitation, mais dans un premier temps consomment les fruits et les partagent avec leurs copains, même si l'intérêt pour les agrumes grandit et avec lui, la volonté d'en découvrir la diversité.

Mathieu, quant à lui, a fait des études de biologie et d'écologie qui l'ont amené à Barcelone puis en Argentine. Son goût pour les bonnes choses prend le dessus, il ouvre un bar à vin-épicerie fine à Perpignan en n'excluant pas de revenir travailler dans l'exploitation familiale plus tard. Son épouse est danseuse et sa carrière amène le couple à partir vivre à Las Vegas.

Pendant que Marie-Anouck danse pour le Cirque du Soleil, Mathieu s'intéresse aux *farmers markets*, marchés traditionnels californiens qui existent depuis 1934, avec la particularité d'être ouverts en permanence et de vendre aux particuliers et aux chefs les meilleurs produits des agriculteurs locaux, souvent cultivés en bio. Il collabore avec eux et échange beaucoup avec les chefs clients. La Californie est aussi un vivier pour les agrumes, c'est d'ailleurs là que se situe la station expérimentale des agrumes de Riverside et les agrumiculteurs locaux ont des techniques de culture très différentes de celles pratiquées en France, plutôt avant-gardistes, et une gestion adroite de l'eau, rare dans la région. La fréquentation des chefs et l'usage qu'ils font des agrumes éveillent aussi sa curiosité. Et c'est du reste un chef qui fait évoluer sa carrière en l'engageant comme second et majordome de Céline Dion. Il fera ensuite partie de l'équipe de production de sa tournée mondiale.

En 2018, un enfant est arrivé et il est temps de rentrer en France.

Entre-temps, la pépinière d'agrumes s'est bien développée, et Mathieu décide d'appliquer les enseignements tirés de son séjour en Californie et de créer un conservatoire génétique de la diversité des agrumes.

³ Zestes et gestes, éditions Erick Bonnier.

Il plante aussi des plantes aromatiques et d'autres fruits et commence à commercialiser les agrumes. Terroirs d'Avenir, qui propose au public et aux chefs parisiens les produits issus de l'agriculture paysanne, est son premier client.

En se passionnant pour les agrumes et en les commercialisant dès 2006, Michel Bachès a été visionnaire et a créé un besoin : les agrumes sont désormais incontournables de la cuisine de beaucoup de chefs et intéressent les particuliers.

Dès 2020, bien avant que la pandémie n'encourage cette pratique, Mathieu Vessières s'adresse aussi aux particuliers en proposant des paniers d'agrumes.

Aujourd'hui, il fournit de nombreux chefs, plutôt issus de la bistronomie, désireux de découvrir la diversité et de se laisser guider par Mathieu. Un site marchand est aussi accessible aux particuliers, sur lequel il est possible de commander des fruits. Enfin, la pépinière est ouverte au public aux horaires mentionnés sur le site.

Lemon Story

Dans la famille Blanc, les agrumes, c'est une histoire de famille, et une jolie histoire ! Christian et Mireille Blanc sont horticulteurs, spécialisés dans la fleur, qu'ils cultivent entre Hyères et Toulon. Lorsque leur fils Sylvain fonde la pâtisserie Hugo & Victor, il cherche des combavas et des citrons caviar. On est en 2010 et c'est le tout début des agrumes dans les cuisines, l'offre est encore limitée et les recherches de Sylvain se révèlent vaines.

Christian décide de planter des arbres mais la passion des agrumes prend vite le dessus et il développe, plante, et les fruits gagnent peu à peu du terrain sur les fleurs. Quelques années plus tard, Sylvain quitte l'aventure Hugo & Victor mais Christian choisit de continuer la culture. Il commercialise les fruits de façon confidentielle auprès de quelques chefs et à l'approche de la retraite, il se demande ce qu'il va faire de ce patrimoine agricole qu'on se transmet de père en fils dans la famille. C'est sans compter sur Marion, sa belle-fille, passionnée de gastronomie et de produits, qui se rêve dans un lieu où elle pourrait cuisiner, partager sa passion et pourquoi pas, vendre les fruits de son beau-père en plus de les cuisiner ou de les transformer.

La pandémie et le premier confinement ont raison de ses recherches et de sa réflexion sur un lieu. Chez son beau-père, les arbres croulent sous les fruits... Un conseil de famille se réunit et les idées fusent : et si Marion transformait les agrumes en confiture ? Le projet est lancé. Un laboratoire est rapidement construit dans la serre et équipé de tout ce qu'il faut pour commencer la production. Paul Occhipinti, meilleur ouvrier de France chocolatier-confiseur, aide Marion à mettre les recettes au point : Lemon Story voit le jour avec les premières confitures mises en vente sur le site éponyme. Les confitures sont aussi distribuées dans plusieurs points de vente, dont la Grande Épicerie du Bon Marché à Paris où on peut aussi trouver les fruits de l'exploitation. Marion n'a pas l'intention de s'arrêter là. En plus des confitures, d'autres produits transformés sont en cours d'élaboration et un projet de café-boutique est en cours pour, un jour, profiter des produits élaborés par Marion et des fruits cultivés par Christian.

Joëlle Étienne

Joëlle est maréchal-ferrant et passionnée de chevaux. Sa route croise celle d'un pépiniériste avec lequel elle s'installe. Il cultive des agrumes ; elle s'y intéresse, et tombe sous le charme de ces fruits. Et puis elle se sépare du pépiniériste mais garde la pépinière, tout en poursuivant son activité de maréchal-ferrant. À bientôt 40 ans, elle reprend des études, se fait aider par des professionnels et développe son exploitation agricole avec la certitude qu'elle appartient à cette terre, et non l'inverse. En plus des agrumes, elle cultive aussi un verger de figues de Solliès AOP⁴. Elle vend ses fruits aux chefs, pas encore aux particuliers mais qui sait, un jour peut-être...

En France d'Outre-Mer

Dans les départements et territoires d'Outre-Mer, la culture des agrumes fait partie intégrante de la culture culinaire. Les fruits sont, pour la plupart, commercialisés sur le marché local. L'élément très frappant de la production d'agrumes sous climat tropical à sub-tropical est la couleur des fruits. Pour exemple, les oranges bien que bien mûres avec une pulpe orange, restent vertes ou vert tournant à l'extérieur. En effet, les températures douces réduisent l'accumulation des anthocyanes, pigment responsable en grande partie de la coloration du fruit. La couleur extérieure du fruit n'est donc pas gage de maturité.

Luguy Yebo à la Réunion

Sur l'île de la Réunion, Luguy Yebo est un agrumiculteur passionné qui cultive citrons, limes, clémentines et tangors. Il ouvre régulièrement ses portes au public les week-ends pour qu'ils puissent y récolter et déguster les « agrumes péi » comme ils les appellent, à 1 000 mètre d'altitude. Cette altitude protège d'ailleurs son exploitation du « citrus greening » ou « dragon jaune », maladie qui affecte les agrumes du littoral.

Sabrina et Yann Soury Lavergne en Nouvelle-Calédonie

La culture des agrumes est de tradition récente en Nouvelle-Calédonie. Les essais menés par la Station de Recherches Fruitières de Pocquereux, située à La Foa, sur la côte Ouest de la Grande-Terre, ont révélé un contexte particulièrement favorable à la culture des agrumes. Ces fruits profitent de la quasi absence de maladies sur l'île pour s'épanouir. C'est sur cette même commune que Sabrina et Yann Soury Lavergne produisent oranges, mandarines, limes et citrons sur une quarantaine d'hectares.

La production d'agrumes d'exception a d'abord été développée pour la haute gastronomie avant d'arriver timidement dans les cuisines des particuliers. Mais un chef a découvert ces fruits avant tout le monde.

Le palais acide de Michel Troisgros

Les premiers souvenirs de Michel Troisgros remontent à l'enfance et à la cuisine

⁴ Appellation d'origine contrôlée.

de sa grand-mère qui « citronnait à tout va ». Il y avait toujours un citron sur la table et Michel dit même qu'il a « grandi à l'acidité ». Le souvenir des agrumes va ensuite rimer avec les retours du Japon de son père qui rapportait dans ses valises, savamment planqués au milieu de ses vêtements, des yuzus dont Michel se souvient de l'intensité et de l'élégance du parfum.

Son premier voyage au Japon remonte à 1977, avec le même engouement que son père et son oncle pour les agrumes cachés dans les valises. Dès son retour dans la cuisine familiale, il a partagé son trésor avec la brigade et s'est dépêché d'accommoder les fruits. Il avait 19 ans et déjà conscience de la diversité incroyable qu'offraient les agrumes et des multiples possibilités de les cuisiner.

Les histoires d'agrumes vont jalonner la vie de Michel Troisgros. D'abord, avec le parfum envoûtant, quasi mystique que porte son épouse Marie-Pierre. Un parfum à base de bergamote. Un agrume qu'il est loin d'imaginer pouvoir cuisiner. Pour lui, c'est le parfum de Marie-Pierre.

Plus tard, lors d'une Fête des plantes à Cancale, le chef Olivier Roellinger lui présente Michel Bachès chez lequel il se fournira ensuite. Il se souvient aussi du regard émerveillé de Joan Roca, chef d'El Celler de Can Roca, à Gérone, lorsqu'il lui a offert un carton d'agrumes préparé par Michel Bachès auquel il avait rendu visite sur la route vers l'Espagne. Le chef n'avait jamais vu une telle diversité d'agrumes de sa vie. En Espagne encore, chez le collectionneur Vicente Todolí, créateur de la Todolí Citrus Foundation, qui possède un verger de plus de 400 variétés d'agrumes. En parallèle d'une carrière dans le secteur des arts, et notamment à la direction de la Tate Modern de Londres, Vicente Todolí a créé cette fondation afin de préserver la diversité et le patrimoine des agrumes. C'est lors d'une visite chez Michel Bachès avec Ferran Adrià qu'il a acquis les 80 premiers arbres de son verger. La fondation accueille aujourd'hui un laboratoire gastronomique, une bibliothèque et un musée.

De sa rencontre avec les agrumes est né un dessert longtemps resté à la carte du restaurant. Michel Troisgros confit dans un sirop léger, puis dans un sirop plus sucré, un pamplemousse entier dont l'albédo a pris le dessus sur la pulpe. Il se gorge de sirop et l'amertume s'atténue. Avec la pulpe d'un autre pamplemousse, il réalise une gelée fruitée et transparente. Il coupe le pamplemousse en deux, en évide le centre d'un rond de la taille d'une balle de golf qu'il remplit de gelée. Il place le fruit au frais pour que la gelée prenne. Lorsque la coque est coupée en deux, l'écorce confite, l'albédo confit, la gelée transparente composent un jeu de textures et de couleurs qui lui évoquent une peinture de Mark Rothko. Il nomme ainsi ce dessert Color Fields, du nom du mouvement auquel appartenait le célèbre peintre, connu pour ses peintures aux aplats de couleurs acidulées, comme les agrumes chers à Michel Troisgros.

Dans son ode à l'acide, *La Cuisine acidulée de Michel Troisgros*, parue au Cherche Midi en 2002, le chef raconte l'importance de cette saveur dans sa cuisine et propose 150 recettes jouant toute la gamme de l'acidité.



Cédrat main de Bouddha

Valoriser la diversité des agrumes

Rencontre avec Perrine et Étienne Schaller

Perrine et Étienne Schaller ont tous les deux une formation d'ingénieurs agronomes. Après un parcours universitaire clôturé par un master, ils intègrent une école d'ingénieurs à Nancy. Ce sera l'ENGREF⁵, qui fait partie d'AgroParisTech, pour Perrine avec une spécialité en gestion des milieux naturels et l'ENSAIA⁶ filière agronomie pour Étienne qui, lui, se spécialise dans le développement durable. Leurs stages de fin d'études les font basculer dans la vie active : Perrine est engagée à l'Office national des forêts de Bordeaux et Étienne chez un producteur de caviar en Aquitaine.

Perrine a en charge la défense de la dune du littoral aquitain et la protection de la flore qui forme un rempart contre l'érosion, enjeu écologique d'importance.

Étienne, à travers la production de caviar, fait ses premiers pas dans l'univers de la gastronomie. C'est un environnement qui lui est familier, la bonne chère fait partie de la culture familiale.

Mais après avoir beaucoup voyagé pendant leurs études, ils ont rapidement des envies d'ailleurs. Des envies de forêt et de nature qu'ils aiment découvrir au gré de leurs périples. Après moult hésitations, ils partent à l'aventure en Nouvelle-Calédonie.

À Koné, au nord-ouest de l'île, Perrine est engagée dans une mine d'extraction de nickel où elle est responsable du service de l'environnement. La protection des espèces endémiques y est fondamentale et strictement encadrée par respect pour la biodiversité et les populations locales, pour qui la nature tient une place particulièrement importante. Perrine coordonne un inventaire méticuleux de la faune et de la flore. Les espèces végétales sensibles sont sauvegardées et étudiées en partenariat avec les instituts de recherche dans une pépinière expérimentale, et seront remises dans le milieu naturel à la fin de l'exploitation de la mine, lors du programme de reboisement.

Étienne a trouvé un poste d'enseignant en BTS de gestion des entreprises agricoles et s'intéresse de près aux productions tropicales et à leurs particularités. Sa curiosité pour les fruits tropicaux grandit au fur et à mesure, ce qui est de bon augure pour leur exploitation future.

Durant ces trois années d'expatriation, ils vont beaucoup voyager, s'immerger dans l'environnement, être attentifs à la nature, échanger et tisser des liens avec les populations locales du plus grand lagon du monde.

La construction de leur propre projet professionnel et personnel de même que l'éloignement familial vont cependant les pousser à rentrer.

De retour en France, pendant que Perrine travaille au Conservatoire d'espaces naturels de Nouvelle-Aquitaine, Étienne réfléchit à leur projet de création d'entreprise.

⁵ École nationale du génie rural, des eaux et des forêts.

⁶ École nationale supérieure en agronomie et industries alimentaires.

Ce sera un projet agricole qui valorisera le terroir français autour de la diversité, des fruits, en lien avec la gastronomie : les idées sont là mais les contours encore flous.

Jusqu'au jour où Étienne découvre un article qui stipule que Bénédicte et Michel Bachès recherchent des successeurs pour leur pépinière d'agrumes dans les Pyrénées-Orientales. Il est Bourguignon, elle est Nantaise, ils vivent à Bordeaux... qu'à cela ne tienne, après quelques journées passées dans les serres pour s'essayer à l'agrumiculture, ils déménagent à Eus en 2017.

Mais le travail réalisé par Michel et Bénédicte Bachès depuis trente ans sur la production de fruits d'agrumes est différent de la conduite d'un verger classique. C'est une agrumiculture originale, centrée sur la recherche appliquée aux agrumes, leur diversité et leur culture, le tout sur le terroir d'exception d'Eus. Village le plus ensoleillé de France, Eus est situé au pied du mont Canigou dans la plaine alluviale de la Têt, où les nuits d'hiver sont très fraîches. Les paramètres sont réunis pour pousser la recherche sur le mûrissement des agrumes dans ses retranchements et obtenir des fruits aux goûts et aux couleurs uniques.

Leurs expériences et visions insufflent une nouvelle dynamique à l'entreprise ; ils la structurent en apportant leurs connaissances et en y faisant leurs propres expériences. Ce sont les principes du développement durable qu'ils appliquent à leur travail avec les valeurs environnementales, sociales et économiques qu'ils ont faites leurs. Ils réalisent un travail important sur l'environnement de l'exploitation, plantent des haies d'espèces peu communes rapportées de l'arboretum des Barres, qui seront des réservoirs de biodiversité indispensables au développement qu'ils envisagent et, surtout, ils se lancent le défi de passer l'exploitation en bio.

Cette conversion qui leur permettra d'obtenir le fameux label bio, il faut trois ans pour la mener à bien. Trois ans durant lesquels les différentes variétés peuvent être un peu brusquées par le changement de régime qu'on leur impose, trois ans d'analyses et d'observations quasi quotidiennes car ce type de culture est beaucoup plus technique et contraignant que la culture conventionnelle.

À partir de ces trois années de travail récompensées par le label obtenu en septembre 2021, Perrine et Étienne ont élaboré la mise en place d'un itinéraire technique évolutif et en perpétuelle remise en question sur l'agrumiculture en bio, formidable outil qui guide leur travail dans l'exploitation.

Le travail avec les chefs et les sourceurs, comme les Vergers Saint-Eustache initié par Bénédicte et Michel Bachès se poursuit, ils étoffent leur clientèle, s'ouvrent au marché européen avec des chefs clients en Allemagne, en Angleterre et en Scandinavie.

Ils se perfectionnent aussi dans la perception des fruits, dans la façon de les décrire aux chefs, réfléchissent aux accords qu'ils peuvent suggérer. L'entreprise est florissante et a pris le tournant qu'ils voulaient lui donner.

Et puis, du jour au lendemain, les cent restaurants qu'ils fournissent sont contraints de fermer leurs portes à cause de la pandémie. Ce scénario catastrophe et inconcevable les oblige à rapidement imaginer un plan B : s'ouvrir à une clientèle de particuliers qu'ils

ne connaissent pas et qu'il va falloir éduquer à cette diversité nouvelle et soudaine ! On est au mois de mars, la fin de la saison est proche et Perrine et Étienne vont réussir ainsi à « sauver » les fruits qui trouveront le chemin de cuisines autres que celles des chefs. Quelques publications sur les réseaux sociaux et les paniers de fruits partent comme des petits pains.

Ils tirent les enseignements de cette première phase de vente aux particuliers et professionnalisent la suivante lorsqu'un nouveau confinement s'annonce. Les paniers sont accompagnés d'autant de cartes postales à l'aquarelle que de fruits. Sur chacune, un descriptif de l'agrumes complété de conseils de cuisine et d'une recette. Les particuliers cuisinent davantage durant cette période d'isolement, ils prennent le temps d'appréhender ces fruits inconnus qui viennent ensoleiller des jours moroses et en redemandent. Une nouvelle offre s'installe, renouvelée l'année suivante malgré la reprise de l'activité avec les chefs.

Cet arrêt imposé amène aussi Perrine et Étienne à réfléchir à la façon de rendre accessible la diversité des agrumes. Toujours guidés par leurs engagements pour l'environnement et la volonté d'être le plus durables possible, ils décident de lancer une gamme de produits transformés : la sélection de bocaux « to cook » est née.

Cette collection de bocaux est réalisée avec des chefs amoureux des agrumes, qui signent des recettes conçues spécialement pour la gamme.

La vocation de cette gamme est de s'attacher à rester le plus proche possible du fruit frais, cueilli à maturité et dont on doit retrouver le goût, la fraîcheur, les fines acidités et les amertumes naturelles propres à chaque variété. Pari réussi : leurs fidèles clients chefs en tombent aussi amoureux et s'amuse à créer des associations culinaires qui étaient jusqu'à présent impossibles (fruits d'été avec yuzu...).

Outre le fait d'éviter le gâchis, cette collection de bocaux a pour vocation de rendre les agrumes accessibles et d'en faciliter la consommation, tout en s'attachant à respecter au mieux le fruit frais, cueilli à maturité et dont on doit retrouver le goût.

Depuis la reprise d'une activité normale, Perrine et Étienne poursuivent leur travail de culture en travaillant sur la création de nouvelles variétés in situ et sur l'amélioration des connaissances culturelles. Ils ont aussi à cœur de partager ce qu'ils ont appris au fil des années en allant plus encore à la rencontre du grand public. La gamme des « to cook » est amenée à s'étoffer et l'offre de fruits va évoluer vers d'autres formats et plus de diversité.

Des projets pour aller à la rencontre des amateurs de la biodiversité et des agrumes florissent et verront le jour dans quelques mois.

Perrine et Etienne ont concouru à l'élaboration de cet ouvrage, dans lequel ils ont apporté leur savoir-faire. Ils ont ouvert les portes de leur domaine et de leur collection.



À L'ORIGINE ÉTAIT LE FRUIT

La sélection de fruits décrits ci-après n'est qu'une infime partie de la multitude d'agrumes cultivés, ou pas, à travers le monde. La diversité est immense ; certaines variétés sont encore totalement inconnues et l'origine de nombreux fruits reste un mystère pour beaucoup de chercheurs.

Les mêmes fruits portant des noms différents au gré des producteurs et des pépiniéristes, un inventaire n'est pas simple à réaliser. Ces dix-huit fruits, leurs variétés et leurs hybrides constituent cependant un éventail représentatif de la diversité des agrumes.



Citrus bergamia Risso & Poiteau

Saison :

novembre-décembre lorsqu'elle est verte, jusqu'en février à maturité.

Caractéristiques :

le fruit est rond, ou parfois un peu ovale ; la pulpe, assez juteuse, est à la fois acide et amère. Sa peau, jaune à maturité, contient un très fort taux d'huile essentielle.

Bergamote

Origine

Voici un fruit dont les origines font débat, tout comme le nom.

Pour certains botanistes, c'est Christophe Colomb qui aurait rapporté cet agrume des Canaries. Son nom pourrait alors venir de la ville de Berga, à côté de Barcelone, où la bergamote aurait été cultivée...

Pour d'autres, la bergamote aurait été importée d'Orient en Europe au moment des croisades. Son nom viendrait du mot turc ottoman *bey armut* ou *bey armudu* qui peut être traduit par « poire du maître ou du prince », mais sur ce point aussi les avis divergent...

Le mystère reste donc entier, mais c'est en Calabre (Italie) qu'on la trouve depuis le XVIII^e siècle et c'est aussi là qu'elle est encore majoritairement cultivée aujourd'hui.

La Côte d'Ivoire cultive également ce fruit, mais de manière marginale à côté de l'Italie qui concentre 85 % de la production mondiale.

En Italie, tout comme en Côte d'Ivoire, la production de bergamote est principalement destinée à l'extraction de son huile essentielle utilisée dans de nombreux domaines.

La filiation de la bergamote a aussi donné lieu à de multiples discussions. Les chercheurs d'INRAE-CIRAD du conservatoire de San Giuliano et ceux de l'IVIA⁷ à Valence (Espagne) ont récemment tranché : la maman de la bergamote est un citronnier et son papa un bigaradier.

Ils ont ainsi confirmé les propos du botaniste Giulio Gallesio qui l'affirmait dès 1811 dans son *Traité du Citrus*.

⁷ *Instituto valenciano de investigaciones agrarias.*

Culture

Cet agrume est cultivé le long de la côte à Reggio de Calabre, entre la mer Ionienne et la mer Tyrrhénienne. Le zeste de la bergamote dégageant un parfum puissant et caractéristique, unique parmi les agrumes, c'est son huile essentielle qui intéresse les producteurs. L'intérêt que portent les parfumeurs à ce fruit est tel que la quasi-totalité des fruits de la région est achetée par les grandes maisons de parfum et qu'il devient de plus en plus rare d'en trouver.

Le fruit est de taille moyenne, plutôt rond, ferme et marqué par un léger téton sur lequel on retrouve parfois le pistil resté accroché au fruit pendant son développement. Sa peau d'un vert intense tourne au jaune pâle à maturité. Très dense, la bergamote peut peser de 60 à 200 grammes.

Variétés

La variété la plus cultivée est la fantastico. Ses arbres vigoureux dotés de fruits de grande taille et sa forte concentration en huile essentielle en font une candidate idéale pour la culture. La castagnaro, plus petite, à la peau souvent épaisse, a un rendement plus faible en huile essentielle ; son jus est très acide et rappelle fortement le parfum de l'eau de Cologne. La femminello, enfin, est connue pour son exceptionnelle productivité en huile essentielle.

Curiosités

Proches de la bergamote, la limonette de Marrakech et la bergamote de Tunis, toutes deux issues d'un croisement entre un bigaradier et un cédrat, développent une complexité aromatique plus subtile et moins puissante mais avec des notes aromatiques identiques.

La première, plus petite et souvent plus orangée, est aussi appelée citron beldi au Maroc. C'est le fruit le plus communément confit au sel ; il entre dans la confection des tagines.

La seconde est une version douce de la limonette de Marrakech, de la même forme et aussi juteuse, aux mêmes arômes mais sans l'acidité.

Cuisine

Interrogez les gens autour de vous, ils seront nombreux à ne pas savoir que la bergamote est un agrume. Ce petit fruit est encore assez méconnu : les uns pensent qu'il s'agit d'une fleur, quand les autres sont convaincus qu'il s'agit d'une confiserie. Et ne parlons même pas de tous ceux qui le confondent avec le combava, en témoignent les nombreuses photos de ce dernier lorsqu'on tape bergamote dans un moteur de recherche.

Il est pourtant l'ingrédient principal du thé earl grey ou de la bergamote de Nancy que nous connaissons tous.

Le thé earl grey doit son nom au comte du même nom : au début du xx^e siècle, un serviteur chinois aurait eu l'idée d'ajouter un peu de zestes de bergamote dans le

thé noir qu'il servait à la famille... Devenu Premier ministre britannique, le comte popularisa cette recette en la faisant découvrir à toute l'Angleterre avant qu'elle ne dépasse largement les frontières du Royaume-Uni. Il existe aujourd'hui de nombreuses variantes comme le Lady Grey dans lequel on trouve, en plus de la bergamote, des zestes de citron ou d'orange.

Carrée, plate et légèrement acidulée, la bergamote de Nancy est un bonbon translucide composé de sirop de sucre et d'huile essentielle de bergamote.

Tout comme l'origine du fruit, l'histoire de cette confiserie est confuse. On raconte que René Ier d'Anjou, devenu duc de Lorraine en 1431 et également roi de Sicile, en aurait facilité l'introduction à Nancy. Mais il faudra attendre 1803 pour qu'un premier confiseur évoque un bonbon proche de la version commercialisée depuis. C'est lors de l'Exposition internationale de l'est de la France, en 1909, que la bergamote de Nancy a été enfin reconnue. Aujourd'hui, ce petit carré doré bénéficie d'une IGP (la seule pour une confiserie) veillant à garantir un cahier des charges strict, tant dans sa fabrication que son conditionnement.

Le zeste de la bergamote parfume les crèmes en pâtisserie et notamment la chantilly. Elle trouve aussi sa place dans les cakes et gâteaux et fait merveille dans les madeleines. On la trouve régulièrement associée à des fruits de mer : son jus acide relève la saveur iodée avec fraîcheur.

Transformée en sirop, elle se prête à de nombreux usages.

Cosmétique

Fraîche et florale, la bergamote est l'un des agrumes les plus utilisés en parfumerie. C'est une note de tête de la parfumerie actuelle qui a aussi marqué l'histoire : en 1736, Jean-Marie Farina hérite de la formule de l'« eau admirable » créée par son oncle homonyme en 1709 à Cologne. Il la rend célèbre dans toute l'Europe et lui donne le nom d'eau de Cologne. Il s'agit d'un hydrolat additionné d'eau-de-vie composé d'écorces d'agrumes, d'herbes aromatiques et d'huile essentielle de bergamote. Des frictions corporelles à sa consommation, Napoléon en était un inconditionnel. Il considérait cette eau de Cologne comme une liqueur parfumée et l'appréciait sur un sucre ! Elle est encore commercialisée aujourd'hui par la marque Roger & Gallet et porte le nom de son créateur.

Les bénéfices de la bergamote pour la santé

Elle soulage les troubles digestifs et est efficace consommée en infusion pour soulager les problèmes de transit, les crampes d'estomac ou les spasmes. Elle est bénéfique contre le stress et l'anxiété.

Les propriétés sédatives de son écorce favorisent l'endormissement.



Bigarade bouquet de fleurs

Citrus aurantium L.

Saison :

janvier à mars.

Caractéristiques :

les fruits sont de taille moyenne et ronds, de couleur foncée et intense. Ronds, parfois aplatis aux deux pôles, leur peau est légèrement rugueuse, assez épaisse, parfois mouchetée ou papillée. Leur pulpe est acide et amère, riche en pépins. Les fleurs sont très abondantes et parfumées ; les feuilles sont vert foncé et très aromatiques lorsqu'on les froisse.

Bigarade (orange amère)

Origine

Fruit des amours d'un pamplemousse avec une mandarine, la bigarade serait originaire de plaines situées entre les contreforts de l'Himalaya et les montagnes de l'est de la Chine.

Le bigaradier a fait un long voyage depuis l'Asie avant de coloniser les rivages méditerranéens. On le dit d'abord introduit en Grèce par Alexandre le Grand, puis en Égypte et en Palestine par les marchands arabes, pour le plus grand bonheur des croisés. Depuis le XI^e siècle, le bigaradier est notamment cultivé en Espagne. Ces arbres sont inévitablement associés à l'image de l'Alhambra de Grenade ou des jardins de l'Alcazar à Cordoue ou encore de ceux de la grande mosquée de Séville.

Il doit d'ailleurs son deuxième nom (oranger de Séville) à cette ville près de laquelle les Maures cultivaient le bigaradier en grande quantité.

Dans l'histoire de France, un arbre rebaptisé le Grand Bourbon s'est particulièrement distingué par ses mensurations et son aventure rocambolesque. Il est né à Pampelune, capitale du royaume de Charles II de Navarre, à la fin du XIV^e siècle. En 1499, cinq pieds issus des vergers d'Olite sont offerts à Anne de Bretagne pour son mariage avec Louis XII et expédiés depuis l'Espagne. Après avoir traversé maintes pérégrinations et être passés de main en main, ces cinq pieds, soudés au fil du temps pour ne devenir qu'un seul arbre, terminent leur vie dans l'orangerie du château de Versailles.

Selon un article paru en 1857 dans la revue *La France pittoresque*, il est rapporté que ce bigaradier de la collection d'orangers de Versailles était le plus grand, le plus beau, le plus haut (7,20 mètres de hauteur), le plus vigoureux et le plus fertile avec plus de 1 000 fruits en 1819.

Le fruit du bigaradier s'est longtemps appelé pomme-orange. Selon certains auteurs et notamment Frédéric Mistral⁸, la bigarade viendrait du provençal *bigarrado* signifiant « bosselé, bigarré ».

En France, le bigaradier a trouvé les conditions climatiques adaptées à son développement sur la Côte d'Azur et notamment à Vallauris. C'est surtout dans cette ville qu'il est cultivé depuis le début du xx^e siècle pour sa fleur, ses feuilles et son fruit.

Culture

Les bigaradiers sont des arbres vigoureux à branches peu à moyennement épineuses pouvant atteindre 4 à 6 mètres de hauteur ; on observe même des sujets atteignant 7 mètres. Les feuilles sont plus sombres que celles des orangers et possèdent un pétiole en forme de cœur.

Dans de nombreuses villes du bassin méditerranéen, les bigaradiers sont des arbres ornementaux depuis des centaines d'années.

Première plante à parfums cultivée dans la région de Grasse, le bigaradier a contribué, grâce à ses multiples qualités aromatiques, à donner à cette ville le titre de capitale de la parfumerie.

Ses fruits et son écorce, ses fleurs mais aussi ses feuilles sont de petits réservoirs remplis d'huiles essentielles.

En plus de ses nombreuses qualités, le bigaradier a longtemps été employé en tant que porte-greffe. Il présente des caractéristiques d'adaptation aux différents sols très intéressantes et il est tolérant aux principales maladies. Capable de pousser tant sur des sols acides, neutres ou moyennement calcaires, tout en conférant une bonne qualité aux variétés d'orangers, mandariniers ou clémentiniers, il s'est imposé comme LE porte-greffe des agrumes. Cependant, l'expansion d'un virus, la tristeza, a conduit de nombreux agriculteurs à le remplacer par d'autres porte-greffes tels que les poncires, citranges ou volkameriana. Cette maladie s'avère mortelle pour les bigaradiers greffés avec des orangers, mandariniers, clémentiniers ou pomelo... en particulier avec les souches sévères de tristeza. Le bigaradier reste un porte-greffe utilisé dans de vieux vergers et dans des régions peu touchées par la maladie, comme au Mexique ou certaines zones du Maroc.

Variétés

Bigarade de Séville ou bigarade commune

Citrus aurantium

Il s'agit de la variété la plus courante aussi appelée « de Séville ». Elle est à la fois plantée comme arbre d'ornement et cultivée pour la production de fruits destinés à la confiture ou la confection de spiritueux. Les feuilles, les zestes et les fleurs sont eux riches en huile essentielle utilisée en parfumerie ou dans l'industrie agroalimentaire.

⁸ Frédéric Mistral (1830-1914) est un écrivain et lexicographe français provençal spécialiste de la langue d'oc.

Bigarade bouquet de fleurs

Cette variété très ancienne, au port érigé, est la plus couramment cultivée pour sa fleur et sa quasi-absence d'épines facilitant la cueillette. La fleur, se détachant facilement et très odorante, permet l'extraction de l'huile essentielle de néroli utilisée en parfumerie et de l'hydrolat de fleur d'oranger très apprécié en pâtisserie. Elle est aussi appelée « bouquetier de Vallauris » ou « de Grasse ».

Bigarade bouquetier de Nice

Cette variété a elle aussi les faveurs des parfumeurs compte tenu de sa double rangée de pétales. Mais elle possède d'autres qualités : certains fruits présentent des cornes, isolées ou en couronne à la base, offrant un intérêt pour l'ornement.

La particularité de cette variété se trouve également à l'intérieur : sa double rangée de fleurs génère une double rangée de quartiers montrant, à la découpe, une organisation de la pulpe semblable à celle des oranges navels avec un fruit avorté contenu dans le centre.

Bigarade striata

Citrus aurantium 'striata'

Le fruit de cette variété, plus petit, offre une multitude de rainures sur son écorce formant une cannelure sur toute sa surface.

Bigarade chinotto

Citrus aurantium 'myrtifolia'

Le bigaradier chinotto offre deux variétés, à petites feuilles et à grandes feuilles. Il possède moins d'épines que ses congénères. Une croissance lente et une bonne résistance à la culture en pot font de lui un bon candidat pour la culture sous forme de bonsaï. Les fleurs, petites et très parfumées, poussent en grappes ; les fruits, aplatis aux deux pôles, ne dépassent pas 4 centimètres de diamètre.

Introduit de Chine en Ligurie, plus précisément à Savone, par un navigateur italien aux alentours du XVI^e siècle, cet agrume fut longtemps une source de vitamine C pour les navigateurs, voire un porte-bonheur pour certains. Depuis son arrivée, sa culture est toujours présente en Italie (notamment en Sicile), où il entre dans la composition de multiples produits : sirop, fruits confits, soda, eau de vie, bonbons et même bière. Plusieurs variétés de bigaradiers panachés sont majoritairement utilisées comme arbres d'ornement. Les feuilles sont panachées vert et blanc ou jaune pâle et les fruits ont eux aussi cette particularité de présenter des rayures jaune et vert puis orange et jaune à maturité.

Cuisine

À l'instar de sa cousine douce, la bigarade est plus amère, moins juteuse et acide. Il est préférable de la consommer transformée et cuite plutôt que crue.

Qui n'a pas étalé de la marmelade d'oranges amères sur ses tartines au petit déjeuner ?



Bigarade chinotto
Bigarade chinotto panaché
Bigarade bouquet de fleurs
Bigarade striata

C'est un comble que cette confiture soit devenue si anglaise, alors que la bigarade n'est pas cultivée au Royaume-Uni. Elle tient son nom du portugais *marmelada* (c'était alors une sorte de gelée de coings) et fut importée en Angleterre aux alentours de 1500. On vantait ses nombreuses vertus et elle trônait sur toutes les tables.

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que la confiture telle que nous la connaissons aujourd'hui aurait été créée par Janet Keiller, une Écossaise ayant eu l'idée de remplacer le coing par l'orange amère. La ville de Dundee est ainsi devenue la ville de la marmelade réalisée à partir d'oranges amères expédiées majoritairement de Séville où elle n'est pas consommée.

L'entreprise James Keiller & Son continue d'exporter des pots de marmelade d'oranges amères dans le monde entier et le Royaume-Uni accueille même chaque année, à Cumbria, le World's Original Marmalade Festival qui sélectionne les meilleures marmelades du pays.

À Vallauris, la coopérative locale Nérolium produit une confiture d'oranges amères digne de celle de nos voisins outre-Atlantique.

Mais si vous voulez vous lancer, vous trouverez une recette de confiture d'oranges amères en page 129 de ce livre.

La bigarade entre aussi dans la composition du traditionnel canard à l'orange. Autre classique de la cuisine, la sauce à la bigarade, couramment servie avec les gibiers. Une version est proposée avec des filets de caille page 273.



Bigarade chinotto



Bigarade striata



Bigarade bouquetier de Nice

La bigarade dans les boissons

Du zeste de la bigarade, on extrait l'huile essentielle d'orange amère entrant dans la composition de nombreux alcools comme le Cointreau, le Grand Marnier ou le curaçao. L'écorce d'oranges amères est très prisée pour la réalisation d'apéritifs comme l'amer Picon ou le Byrrh.

Introduite à Malte avant l'orange douce, elle entre dans la composition du Kinnie, soda rafraîchissant à l'amertume prononcée dont l'orange amère est l'ingrédient principal.

Enfin, la macération de bigarade dans du vin, du sucre et de l'alcool permet d'élaborer le vin d'orange servi frais à l'apéritif. Dans les Alpes-Maritimes, chaque famille a sa propre recette ; celle de ma belle-famille se trouve page 136.

La fleur d'orange amère

Traditionnellement appelée fleur d'oranger, c'est pourtant sur le bigaradier qu'elle est cueillie pour être transformée en huile essentielle et en hydrolat donnant ainsi une huile essentielle réputée, l'essence de néroli, et l'eau de fleur d'oranger.

Pour tout savoir sur ce sujet, lire l'entretien avec l'agrumiculteur Jean-Noël Falcou (ci-contre).

Enfin, la feuille est elle aussi utilisée. Elle permet l'élaboration de l'huile essentielle de petit-grain bigaradier largement utilisée en cosmétique comme expliqué par Jean-Claude Ellena page 157.

Les bénéfices de la bigarade pour la santé

L'huile essentielle de bigarade, l'essence de néroli, est un excellent sédatif qui agit directement sur le taux de cortisol (hormone du stress). Elle est aussi apaisante que reconfortante et agit également sur la qualité du sommeil. Elle calme l'hyperactivité et favorise la détente. Riche en monoterpènes et en sesquiterpènes, on l'utilise pour calmer les douleurs à l'apparition des dents des bébés et pour soulager leurs coliques.