Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



Page 1/9



Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

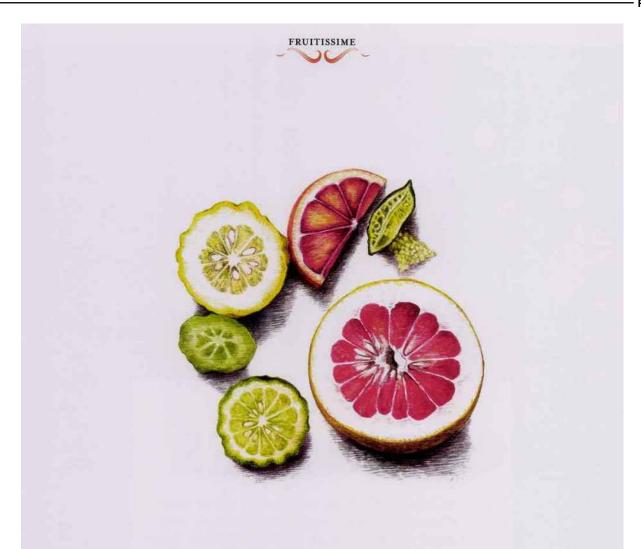
Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



Page 2/9



ans l'univers de la pâtisserie, de la cuisine et des bons produits en général, le verger des agrumes Bachès, près de Perpignan, est un mythe comme on en connaît peu. Une mine d'or bâtie par Michel et Bénédicte Bachés, sur les terres arboricoles du père du premier. Au cours des années 1990. les Bachés décident de se consacrer entièrement aux agrumes. Ce fut d'abord une pépinière, vendant des plants d'agrumes partout dans le monde, avant d'être une terre de collection - l'une des plus grandes du monde - et de production, à petite échelle, pour les chefs. Avec l'engouement pour la cuisine japonaise et les agrumes d'Asie, du yuzu à la main de Bouddha, les fruits Bachès sont sous le feu des projecteurs. En 2017, les Bachés ont passé la main à Perrine et Étienne Schaller, deux ingénieurs agronomes en couple à la ville et au boulot, qui ont repris l'affaire pour faire perdurer cette incroyable caverne d'Ali Baba en plein air. Avec une bande de chefs, nous avons eu la chance de parcourir cet incroyable domaine, à l'invitation des Vergers Saint-Eustache, qui fournissent depuis Rungis les palaces et grands restaurants en fruits et légumes d'exception. Une découverte fascinante, dans un dédale de fruits aux mille et une formes et parfums

## COMMENT AVEZ-VOUS REPRIS CE VERGER MYTHIQUE?

Nous travaillions et habitions en Nouvelle-Calédonie et nous avions envie de rentrer en France et d'un projet autour de la biodiversité. Puis on est tombés sur une annonce : les Bachés cherchaient un successeur. L'annonce avait déjà deux ou trois ans, on a quand même appelé, un certain nombre de fois sans réponse. Le contact a fini par se faire et un

an plus tard, nous reprenions l'affaire. Le cadre est incroyable avec, d'un côté. Eus, l'un des plus beaux villages de France et, de l'autre, le mont Canigou. En découvrant le verger, on a eu cette impression de forét vierge, luxuriante, forcément émouvante, qui nous a rappelé aussi un peu ce que nous avions connu en Nouvelle-Calédonie. La transition s'est bien passée et fut rapide, on a gardé les salariés, comme Franck, chef de culture, qui est là depuis de nombreuses années et a même connu la transition de pépinière à production de fruits.

# ON VOUS CONNAÎT COMME PRODUCTEUR D'AGRUMES, EST-CE VOTRE MÉTIER PRINCIPAL?

En fait, ce verger, producteur d'agrumes, nous on l'appelle la collection. Ce n'est pas avant tout un site de production, même si produire pour les chefs nous fait vivre. C'est vraiment une collection, avec une biodiversité incroyable, à protèger et à développer. Des fruits étonnants sont nés ici. On a plusieurs centaines de variétés d'agrumes, qui s'expriment bien dans notre terroir pourtant plutôt dur pour les agrumes puisqu'il fait vraiment froid l'hiver – on descend parfois jusqu'à – 10 degrès. Ce sont des plantes tropicales qui manquent d'humidité par ici. Nous avons de tout petits rendements, mais une qualité organoleptique qui nous satisfait réellement. Et la relation avec la gastronomie nous a permis de valoriser cette biodiversité.

#### COMMENT LES CHEFS SE SONT-ILS INTÉRESSÉS À CE VERGER?

Il y a une douzaine d'années, Alain Ducasse ne parvenait pas à trouver de bergamote pour sa cuisine, il avait fait appel aux Vergers Saint-Eus-

Pays : FR Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

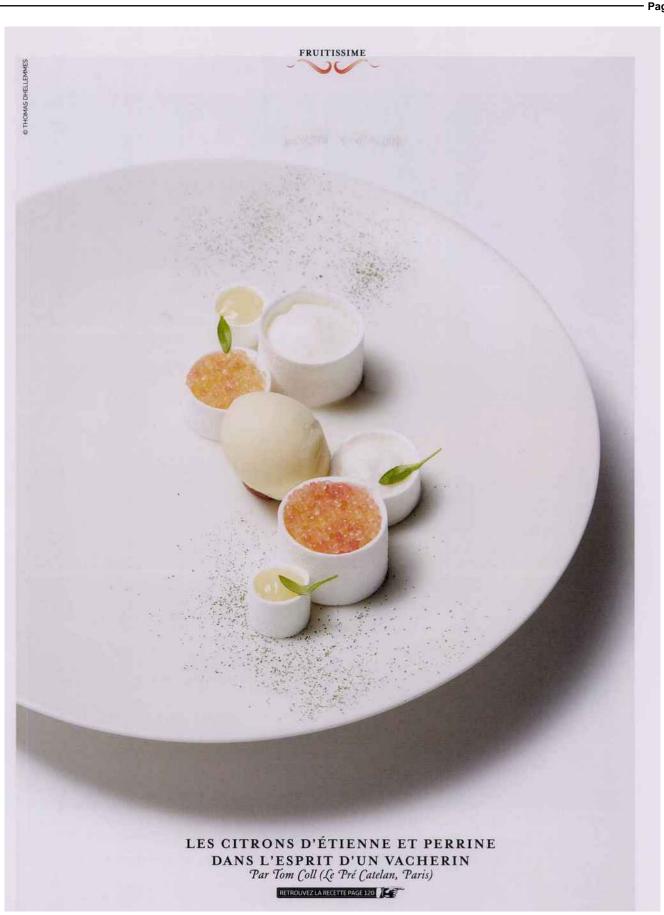
Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



Page 3/9



Pays : FR Périodicité : Bimestriel OJD : 32262

Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



- Page 4/9



Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



Page 5/9





CITRON - CÉDRAT, POIRE - BLANC VAPEUR À LA MENTHE FRAÎCHE

Par Dominique Costa (The Peninsula, Paris)



SAFRAN ET PAMPLEMOUSSE

Par Sébastien Vauxion (Le Sarkara, Courchevel)

BETROUVEZLARECETTEPAGE 110 16

tache et ceux-ci ont rencontré les Bachès. Depuis ce moment-là, ils ont assuré le lien entre les producteurs, nous, et les chefs. Nous avons certains chefs au téléphone régulièrement, comme Pascal Barbot. William Ledeuil ou Anne-Sophie Pic, à qui on envoie nos nouveautés. Parfois, la première année d'un nouveau fruit, on a une récolte d'un ou deux exemplaires, alors on cherche à savoir si cela peut intéresser les chefs. Il faudra sept ou huit ans pour réellement produire ces fruits. c'est un gros travail, on préfère évaluer leur intérêt avant. Et ce n'est pas toujours un travail facile à comprendre de l'extérieur. D'ailleurs, ce côté didactique est important dans notre travail avec les chefs, on leur explique notre métier. La maturité des fruits influence énormément leur complexité aromatique, beaucoup peuvent être utilisés à plusieurs stades de maturité. Le terroir aussi est important. Deux fruits plantés à deux endroits différents seront eux aussi différents. C'est une notion que personne n'aborde ou presque. On parle de terroir pour le vin, jamais pour les fruits et légumes. Ces agrumes sont tellement complexes que, parfois, les chefs en sont perturbés et prennent des claques. On en parlait récemment avec Claire Heitzler, elle me disait qu'après sa première fois chez nous, elle était rentrée toute chamboulée, avait perdu tous ses repères.

# **VOUS GARDEZ DE GRANDS SOUVENIRS DE CES RENCONTRES?**

Sébastien Bras nous a envoyé un beau couteau Laguiole après sa visite, parce qu'il avait trouvé que le couteau avec lequel on coupait les fruits n'était pas terrible (rires). Mais le sien, on le garde précieusement dans son étui. Stéphane Corolleur (chef pâtissier de Michel Sarran au restaurant Lalique, ndir) est venu nous faire goûter des macérations de nos fruits dans le sauternes, une mandarine sanguine par exemple qui avait magnifiquement coloré le vin Goûter le travail de ces chefs autour de nos produits nous émeut forcément.

# VOUS AVEZ DES CENTAINES D'AGRUMES DIFFÉRENTS, COMMENT LA COLLECTION GRANDIT-ELLE?

Il y a beaucoup d'échanges avec les collectionneurs, à qui nous rendons visite et qui viennent nous voir. On fait aussi des créations variétales. On installe des cages à bourdons, un genre de voile sous lequel on met deux arbres, qui vont fleurir en même temps, avec une ruche à bourdons. Les bourdons vont polliniser les fleurs d'un arbre avec le pollen de l'autre, ce qui peut potentiellement donner des hybrides. Dans chacune de ces petites cages, il y aura entre 500 et 1000 pépins, qu'il faudra replanter; un travail titanesque. Et il faudra attendre huit ans pour avoir les premiers fruits de cette nouvelle tentative. Rien qu'en ce moment, il y a deux ou trois dizaines de variétés que nous essayons de multiplier, pour augmenter la production. Pour nous, c'est souvent une découverte incroyable, nous n'étions pas spécialistes des agrumes auparavant. Couper un cédrat en deux. ça met une claque : l'absence de jus, la richesse aromatique de la partie blanche. Le citron rose est une découverte plus récente, un croisement entre le citron et un autre agrume non identifié. On ne sait pas toujours qui sont les parents.

Pays : FR Périodicité : Bimestriel OJD : 32262

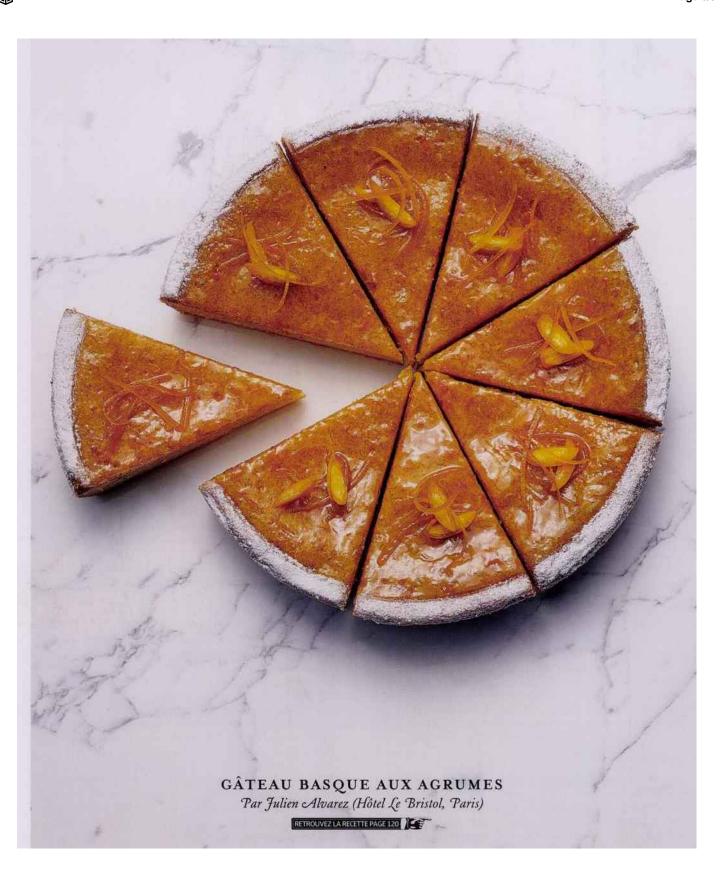
Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC



- Page 6/9



Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

Date: Janvier - fevrier

2020

Journaliste: FRANÇOIS BLANC



Page 7/9

# FRUITISSIME



SAFRAN ET PAMPLEMOUSSE

Par Sébastien Vauxion (Le Sarkara, Courchevel)

POUR : 4 PARTS PRÉPARATION : 1 H 30 CUISSON: 2 H REPOS: 3 H

# POUR LE SORBET PAMPLEMOUSSE

# ET BIÈRE

450 g d'eau minérale

315 g de sucre

375 g de jus de pamplemousse Les zestes de 2 pamplemousses 375 g de bière blonde du Mont Blanc

QS de poivre de Tasmanie

## POUR LA CRÉME PRISE AU SAFRAN

250 g de crème

30 a de sucre semoule

55 g de jaunes d'œufs

0,3 g de safran en pistil

# POUR LES PEAUX D'AGRUMES

# CONFITES AU SAFRAN

250 g d'eau

200 q de sucre

Les écorces de 1 pamplemousse Les écorces de 1 orange

Les écorces de 2 citrons

0,25 g de safran en pistils

### POUR L'OPALINE

## AU PAMPLEMOUSSE

225 g de fondant

150 g de glucose

2 g de fleur de sel 10 g de beurre de cacao

5 g de zestes de pamplemousse

#### POUR LE MONTAGE

QS de pamplemousse thai

QS de pamplemousse rose

QS de mangue verte

QS de mangue du Pérou

QS de fleurs de safran

# LE SORBET PAMPLEMOUSSE

#### ET BIERE

 Zestez les pamplemousses sur le sucre. Réalisez un sirop avec ce sucre et l'eau. Faites bouillir, versez sur le jus de pamplemousse et ajoutez la bière. Poivrez. Turbinez.

#### LA CRÈME PRISE AU SAFRAN

- · Faites bouillir la crème et ajoutez le safran. Laissez infuser 10 min.
- · Redonnez un bouillon, ajoutez les jaunes blanchis avec le sucre. Portez le tout à 85 °C en remuant bien.
- Coulez directement 50 g dans les assiettes de service et faites prendre au réfrigérateur pendant 1 h.

## LES PEAUX D'AGRUMES CONFITES AU SAFRAN

- Lavez les agrumes et prélevez les écorces à l'économe. Taillez-les en julienne.
- Faites bouillir l'eau, plongez-y les écorces. Ajoutez le sucre semoule. Couvrez d'un papier cuisson. Faites confire à feu doux.
- A mi-cuisson, ajoutez le safran et poursuivez très lentement la cuisson, au moins 2 h.

## L'OPALINE AU PAMPLEMOUSSE

- A Réalisez un caramel cuit à 165 °C avec le fondant et le glucose. Décuisez avec le beurre de cacao, les zestes et la fleur de sel. Refroidissez puis mixez.
- Tamisez sur un Silpat, sur un chablon rond. Enfournez à 200 °C. four éteint.

#### LE MONTAGE

- Taillez les agrumes en segments et les mangues en brunoise.
- Au moment du dressage, réalisez un mélange de ces fruits frais avec les écorces confites et couvrez toute la surface de la crème.
- Déposez une quenelle de sorbet. plantez l'opaline.
- Parsemez de fleurs de safran.

Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

Date : Janvier - fevrier

Journaliste : FRANÇOIS BLANC

Page 8/9



GÂTEAU BASQUE AUX AGRUMES

Par Julien Alvarez (Hôtel Le Bristol, Paris)

POUR: 6 PARTS
PRÉPARATION: 1 H 30
CUISSON: 30 MIN
REPOS: 2 H

#### POUR LA PÂTE À GĂTEAU BASQUE

65 g de jaunes d'œufs

125 g de sucre

125 g de beurre

175 g de farine T55

10 g de levure chimique

3 g de zestes de citron jaune

1 g de sel

## POUR LA CRÉME PÂTISSIÈRE

150 g de lait

20 g de crème

10 g d'amidon

5 g de farine

20 g de jaunes d'œufs 40 g de sucre

## POUR LA CRÈME À GÂTEAU BASQUE

200 g de crème pătissière 100 g de poudre d'amandes

90 g de sucre

4 q de fécule

65 g d'œufs

25 g de rhum

1 a de sel

100 g de beurre fondu

#### POUR LA MARMELADE

## DE CLÉMENTINES CORSES

500 g de clémentines fraîches

QS d'eau

4 g de sel fin

200 g de sucre semoule

140 g de jus de clémentine Les zestes de 1 clémentine

1 gousse de vanille

2 g de xanthane

3 g de pectine NH 325

## POUR LE MONTAGE

QS de beurre

QS de sucre cristal

QS de nappage neutre

QS de Codineige

1 clémentine QS de zestes confits

#### LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE

Blanchissez les jaunes, le sucre et le sel. Incorporez le beurre pommade et les zestes. Cornez, puis ajoutez la farine et la levure tamisées. Étalez à 7 mm. Réservez au frais.

#### LA CRÈME PÁTISSIÈRE

Chauffez le lait et la crème.

Blanchissez les autres ingrédients ensemble, au fouet. Versez le lait bouillant, fouettez, reversez le tout dans la casserole. Cuisez jusqu'à 85 °C et laissez refroidir au frais

#### LA CRÈME À GÂTEAU BASQUE

Lissez la crème pâtissière avec le rhum. Ajoutez à la feuille le sel. la poudre d'amandes, la fécule, le sucre puis les œufs. Versez le beurre fondu chaud. Réservez jusqu'au montage.

#### LA MARMELADE

#### DE CLÉMENTINES CORSES

 Coupez les clémentines en 8, rincez-les, puis blanchissez-les une première fois (en partant d'une eau froide). Égouttez, rincez.

 Blanchissez à nouveau en rajoutant le sel. Égouttez et rincez.

Ajoutez le jus de clémentine. le sucre, la pectine, la vanille et les zestes. Recouvrez d'eau à hauteur. Cuisez comme des pommes de terre, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez la xanthane puis mixez légérement.

◆ Étalez à 3 mm. Faites prendre au congèlateur 2 h.

Taillez un disque de 24 cm de diamètre.

## LE MONTAGE

 Détaillez 2 disques de pâte, un plus grand pour foncer un moule de 24 cm de diamètre beurré et chemisé de sucre cristal.

 Rajoutez 600 g de crême à gâteau basque, scellez le 2º disque de pâte par-dessus

 Faites cuire 30 min à 160 °C, en tournant la plaque à mi-cuisson.

 Nappez légérement le disque de marmelade de nappage neutre et posez-le sur le gâteau.

 Poudrez les extérieurs du gâteau de Codineige et décorez de segments de clémentine et de zestes confits.



# LES CITRONS D'ÉTIENNE ET PERRINE DANS CESPRIT D'UN VACHERIN

Par Tom Coll (Le Pré Catelan, Paris)

POUR: 10 ASSIETTES PRÉPARATION: 3 H CUISSON: 3 H REPOS: 24 H

# POUR LE SORBET CITRON (LA

#### VEILLE

525 g d'eau

25 g de feuilles de cédrat

150 g de sucre semoule

40 g de miel de tournesol (épais)

130 g de glucose atomisé

6 g de super neutrose

154 g de jus de citron jaune

66 g de jus de citron lime mexicain

# POUR L'INFUSION CRÈME CITRON

## (LA VEILLE)

100 g de crème fleurette

10 g de feuilles de cédrat

4 g de zestes de citron vert à l'économe

4 g de zestes de citron jaune à l'économe

2 g de zestes de citron à la râpe Microplane

# POUR LA CRÈME PRISE SANS SUCRE

200 g de crême fleurette

18 g de jus de citron lime mexicain

Les zestes de ½ citron jaune Les zestes de ½ citron vert

## POUR LE GEL EUCALYPTUS

**105 g** d'eau

24 g de jus de citron jaune

30 g de sucre

3 g d'agar-agar

5 g d'eucalyptus (en herboristerie)

# POUR LE CRÉMEUX CITRON

## BERGAMOTE

100 g d'œufs

90 g de sucre semoule

15 g de masse de gélatine

125 g de beurre frais

# 10 g de beurre de cacao 90 g de jus de citron bergamote POUR LA CRÉME CITRON 150 g de crémeux citron

100 g d'infusion crème citron POUR LA MERINGUE SUISSE

100 g de blancs d'œufs

200 g de sucre semoule

# POUR LE SABLÉ CITRON

165 g de beurre

54 g de sucre glace

3 g de sel fin

1 g de fleur de sel

150 g de farine T55

30 g de fécule

Les zestes de 1 citron jaune

# POUR L'ÉCUME DE LAIT

# AUX FEUILLES DE BERGAMOTE

200 g de lait entier

20 g de feuilles de bergamote POUR LE DRESSAGE

QS de poudre de coriandre

QS de pousses de coriandre 2 citrons caviar

# LE SORBET CITRON (LA VEILLE)

Chauffez l'eau et le miel avec les feuilles de cédrat. Ajoutez le sucre, le glucose et le super neutrose. Versez sur les jus. Mixez et laissez infuser 24 h avant de turbiner.

# L'INFUSION CRÈME CITRON

#### (LA VEILLE)

 Infusez à froid tous les éléments ensemble pendant 12 h.

 Chinoisez et repesez pour avoir 100 g de crème (il faudra peutêtre rajouter quelques grammes de crème fleurette).

#### LA CRÈME PRISE

◆ Faites chauffer la crème à 70 °C avec les zestes finement râpés à la Microplane® Laissez infuser 15 min. Chinoisez dans une autre casserole.

♠ Å 50 °C, ajoutez le jus de citron lime. Stockez.

#### LE GEL EUCALYPTUS

 Faites bouillir l'eau et le sucre, ajoutez le jus de citron et infusez les feuilles d'eucalyptus pendant 8 min. Incorporez l'agar-agar et laissez prendre au frais.

 Mixez la gelée pour casser la texture et réservez-la en poche.

# LE CRÉMEUX CITRON

# BERGAMOTE

Chauffez le jus, le sucre et les œufs en fouettant constamment. Donnez une légère ébullition puis chinoisez. Ajoutez la masse de gélatine. Ajoutez

Périodicité : Bimestriel

OJD: 32262

Date : Janvier - fevrier

2020

Journaliste : FRANÇOIS BLANC

Page 9/9



les beurres à 45 °C tout en mixant

### LA CRÈME CITRON

- ◆ Détendez le crémeux.
- Montez l'infusion pour une texture mousseuse. Incorporez-la au crémeux.

#### LA MERINGUE SUISSE

- Chauffez les blancs avec la totalité du sucre semoule à 60 °C.
   Montez au batteur jusqu'à complet refroidissement.
- Étalez sur 2 mm d'épaisseur sur des bandes de Rhodoïd que vous enroulerez autour, par exemple, d'un emporte-pièce pour la cuisson (pour obtenir des cercles de meringue). Pour une assiette, il faut 2 cercles de 3,5 cm de diamètre et 2,5 cm de hauteur, 2 cercles de 3 cm de diamètre et 1,5 de hauteur et 3 cercles de 2 cm de diamètre et 1,5 de hauteur.
- ◆ Faites sécher au four 3 h à 6c 'C.

#### LE SABLÉ CITRON

- Sablez tous les ingrédients ensemble. Étalez sur z mm.
- Détaillez des cercles de 2,5 cm de diamètre.
- Faites cuire 2 x 8 min environ à 150 °C en tournant la plaque au milieu.

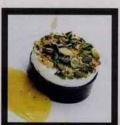
## L'ÉCUME DE LAIT

- Faites bouillir le lait et ajoutez les feuilles ciselées. Laissez infuser 20 min. Filtrez
- Chauffez le lait à 60 °C. Mixez au mixeur plongeant en incorporant de l'air, une écume va se créer. Laissez-la retorniber 5 min et utilisezla telle qu'elle.

#### LE DRESSAGE

- Poudrez l'assiette en haut puis en bas avec la poudre de coriandre.
- Disposez les cerclages de merinque.
- Faites 7 points de gel d'eucalyptus de taille aléatoire autour des merinques.
- Dans les deux plus gros cercles, disposez en base le sablé citron, ajoutez le sorbet à mi-hauteur, recouvrez de crème citron, laissez 2 mm de hauteur pour placer du citron caviar dans l'un, l'écume dans l'autre.
- Dans les 2 cercles moyens, pochez à mi-hauteur la crème citron.
   Rajoutez la crème prise et terminez à hauteur par une fine couche de gel d'eucalyptus.

- Dans les trois petits, garnissez de crême citron, recouvrez l'un de gel d'eucalyptus, les deux autres de citron caviar.
- Placez un autre disque de sablé et une boule de sorbet par-dessus.
- Terminez par quelques pousses de coriandre.



# CITRON/CÉDRAT/POIRE/ BLANC VAPEUR À LA MENTHE FRAÎCHE

Par Dominique (osta (The Peninsula Paris)

POUR: 10 PARTS PRÉPARATION: 2 H CUISSON: 3 H REPOS: 30 MIN

## POUR LA BARRE DE CÉRÉALES

100 g de graines de courge100 g de graines de tournesol75 g de feuilletine

½ gousse de vanille 58 g de beurre de cacao

42 g de couverture Ivoire

## POUR LE CONFIT DE CÉDRAT

## Il y aura des restes

500 g de cédrat (juste la peau)

1 litre d'eau

350 g de sucre semoule

# POUR LE GEL YUZU

50 g de jus de yuzu

5 g d'eau

5 g de sucre

1 g d'agar-agar

1/2 gousse de vanille

# POUR LES POIRES À LA MENTHE

#### ET CEDRAT

500 de chair de poires en cubes 100 g de confit de cédrat 25 g de feuilles de menthe

# POUR LES BLANCS VAPEUR

112 g de blancs d'œufs

88 g de sucre

18 g de masse de gélatine6 g de menthe suisse hachée

## POUR LE COULIS DE POIRES

100 g de purée de poires 10 g de sirop à 15 15 g d'eau

**5 g** de jus de citron

#### POUR LE MONTAGE

200 g de chocolat de couverture noir

30 g de graines de courge

30 g de graines de tournesol 30 g d'amandes effilées

## LA BARRE DE CÉRÉALES

- Torréfiez les graines à la poête à sec ou au four. Concassez-les Ajoutez la feuilletine.
- Faites fondre le beurre de cacao avec la couverture Ivoire et la vanille grattée puis ajoutez-les.
- Étalez entre 2 feuilles de papier guitare sur 2 mm d'épaisseur, détaillez des cercles de 6 cm et faites prendre au frais.

#### LE CONFIT DE CÉDRAT

- Mettez les peaux de cédrat dans une casserole, remplissez d'eau froide à hauteur, donnez une ébullition, renouvelez 3 fois.
- Égouttez, remettez en casserole, versez la quantité d'eau, le sucre et mettez à frémir 2 à 3 h.
- ◆ Débarrassez, laissez refroidir.

#### LE GEL YUZU

- Mélangez le jus et la vanille grattée et donnez une ébullition.
- Dissolvez le sucre et l'agar-agar dans l'eau, incorporez au jus à 40 °C et redonnez une ébullition.
- Une fois le mélange pris, refroidissez et mixez.

#### LES POIRES À LA MENTHE

#### ET CEDRAT

 Hachez la menthe, coupez soigneusement les poires en cubes de 3 à 4 mm et mélangez le tout avec le cédrat.

# LES BLANCS VAPEUR

- Montez les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois. Faites fondre la masse de gélatine très chaude, ajoutez aux blancs à la main, au fouet avec la menthe.
- Étalez sur une plaque graissée avec une feuille guitare, sur 2 cm d'épaisseur.
- Faites cuire au four vapeur à 90 °C pendant 3 min (ou au micro-ondes, 20 secondes maximum)
- A froid, détaillez des cercles de 6 cm de diamètre.

## LE COULIS DE POIRES

 Mélangez tous les ingrédients et stockez au frais.