



goûter

Quelques zestes, et le tour est joué!



Mimau/Stock.adobe.com

Les agrumes donnent des ailes aux chefs grâce à leur fraîcheur, à leurs textures, et aux saveurs insoupçonnées qu'apportent les variétés inusitées.

Citron caviar, yuzu, combawa, main de Bouddha... ces fruits encore inconnus en France il y a trente ans sont arrivés sur le devant de la scène grâce à Bénédicte et Michel Bachès, des pépiniéristes installés près de Perpignan. Après avoir commencé une collection d'oliviers, ils se sont pris de passion pour les agrumes, le genre *Citrus* plus précisément. Un univers dont ils sont devenus la référence non seulement en France, mais à travers le monde.

En merveilleux conteur, Michel relate ses voyages pour découvrir de nouvelles espèces, les premières rencontres avec les grands cuisiniers, tels Olivier Roellinger et Michel Guérard,

puis le contact avec Les Vergers de Saint-Eustache (1), qui recherchaient des bergamotes pour Alain Ducasse. Les chefs allaient rivaliser d'idées pour mettre en valeur ces jus et ces écorces aux arômes subtils. L'attrance pour la cuisine asiatique, dans laquelle ces fruits sont très populaires, allait faire le reste.

Aujourd'hui, parmi les jeunes chefs – Pascal Barbot, William Ledeuil, Laurent Lemal... –, l'engouement est bien présent. Il faut voir Julien Lemarié, du restaurant Ima, à Rennes, couper avec application la peau épaisse des mains de Bouddha pour parfumer ses bouillons et détacher l'albédo (la partie blanche) aux multiples utilisations. Travailler avec les chefs, au plus près de leurs envies et de leurs désirs, a amené Bénédicte et Michel Bachès à sélectionner les meilleures variétés et à en créer de nouvelles : « Il en existe beaucoup à travers le monde et nous en cultivons près de mille, précise Michel. On en crée, on sème, on

greffe, on regreffe, on échange lors de nos voyages et de nos rencontres avec des passionnés et des chercheurs. Nous poursuivons en permanence les travaux de recherche de création variétale, chez nous et en parcourant le monde. »

Il y a peu de temps, Bénédicte et Michel ont cédé la production à Étienne et Perrine Schaller. Mais en passionnés qu'ils sont, ils continuent à travailler sur la collection, la diversité et les croisements.

Noémie Vialard

Pour en savoir plus, un ouvrage de Bénédicte et Michel Bachès : Agrumes. Comment les choisir et les cultiver facilement, Éd. Ulmer, 15,20 €.

(1) Les Vergers de Saint-Eustache, société de distribution de fruits et légumes à Rungis, a un objectif : faire le lien entre les meilleurs producteurs et les plus grands chefs de la gastronomie. Entre tradition et nouvelles tendances maraîchères, la saisonnalité y est reine.