



PARLONS PRODUIT

L'EXOTISME INCONTOURNABLE EN HIVER

Fruit de la passion, mangue, ananas, citron vert, noix de coco : en hiver, ils sont devenus incontournables sur la carte des chefs. Une matière végétale qui apporte une originalité, un exotisme et une acidité aux créations culinaires, qu'elles soient salées ou sucrées.



© elpa.igenevna - Fotolia.com

On les trouve un peu partout dans les créations des chefs. Les fruits exotiques s'invitent à table, dès la mise en bouche et ce jusqu'au dessert. Entre air de voyage, acidité assurée pour l'équilibre des saveurs et goût marquant, ils incarnent, aussi, un produit de saison presque incontournable en hiver. Mais plutôt que d'utiliser le mot 'exotique', Alexia Foucher-Charraire, directrice générale des Vergers Saint-Eustache, préfère parler de fruits tropicaux, « car on est toujours l'exotique de quelqu'un d'autre. Où commence l'exotisme finalement ? ». En France, cette notion commence à la frontière de l'inconnu, des contrées parfois inexplorées, et surtout sur les terres qui laissent pousser des fruits qui ne pourraient, a priori, pas voir le jour sous nos latitudes.

LE TRANSPORT : CONDITION SINE QUA NON

À l'heure où le locavore s'installe dans la philosophie de nombreux chefs français, le fruit exotique trouve quand même toute sa place sur les cartes. Durant l'hiver, les pommes et les poires ne suffisent pas toujours à étoffer l'offre de desserts, aussi, les fruits exotiques font office d'alternative parfaite, « ils viennent combler un manque », assure Matthieu Carlin, chef pâtissier de Guy Savoy. « Les chefs attendent des fruits à maturité, c'est là toute la problématique à laquelle il faut être capable de répondre », explique Jean-François Vallet, directeur commercial de la

SIHM (société internationale d'importation datant de 1850 installée à Rungis, qui travaille notamment avec les glaces Berthillon pour les ananas). Pour lui, le marché prend de l'ampleur, « aujourd'hui, la banane détrône la pomme avec 600 000 tonnes consommées en France cette année », dit-il. Et grâce au transport en avion, qu'ils viennent de Côte d'Ivoire, du Brésil ou du Vietnam, sont cueillis à un stade de maturité optimal et arrivent 24 à 48 heures plus tard sur les étals de Rungis puis dans les cuisines des chefs. En bateau, il faudra compter plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Les fruits, comme les mangues, sont alors ôtés de l'arbre en étant « plus verts », puis mis en sommeil entre 8 et 10°C avant d'être « affinés » à 15°C durant quelques jours « pour retrouver un processus naturel ».

UN DIALOGUE DE SAVEURS

En cuisine, les chefs s'appliquent à faire parler ces saveurs venues d'ailleurs. « On

va travailler soit l'acidité, soit la sucrosité », explique Adrien Descouls, installé au Broc, en Auvergne. Dans son restaurant Origines, le chef a fait le choix par exemple cet hiver de travailler une bûche qui vient faire dialoguer cet exotisme, avec un biscuit citron vert, une mousse à la vanille de Madagascar, un insert mangue-gingembre et un glaçage à la mangue. Côté salé, l'Auvergnat table sur un carpaccio de Saint-Jacques marinées à l'huile de vanille, une mangue en fine brunoise, et quelques copeaux de butternut confits, « ce qui donne une jeu de texture et d'acidité assez intéressant ». Celui qui aime aussi travailler le yuzu l'avoue, « on pense parfois que l'herbe est plus verte dans le jardin du voisin, et on oublie parfois qu'on a de superbes produits à côté, comme le citron de Menton par exemple ».

Matthieu Carlin apprécie particulièrement quant à lui de mêler les saveurs du fruit de la passion à celles de la mangue, « qui matchent très bien ensemble », et se laisser charmer par le charme de la noix de coco asiatique, « différente par sa chair molle qui renferme



ADRIEN DESCOULS - BISCUIT CITRON VERT, LINE MOUSSE À LA VANILLE DE MADAGASCAR, UN INSERT MANGUE-GINGEMBRE ET UN GLAÇAGE À LA MANGUE.

© Mathilde Jarlier

COROSSOL ET SAPOTE, LES DEUX NOUVELLES SAVEURS ?

Si les fruits exotiques sont rentrés dans les mœurs, certains restent encore confidentiels. À l'image du corossol, fruit à chair blanche très duveteuse et très goûteuse, ou de la sapote, un petit fruit brun au goût de cannelle et de litchi, « assez étonnant », promet Alexia Foucher-Charraire qui fournit notamment Adrien Descouls et Matthieu Carlin. De nouvelles palettes de saveurs qui s'ouvrent aux chefs, à condition de pouvoir les transporter jusque dans les cuisines, et le corossol comme la sapote supportent mal les voyages. Les Verges Saint-Eustache étudient actuellement un moyen de les importer en développant une gamme sous forme de purées que les chefs pourront utiliser dans leurs créations.



LA MANGUE : LE FRUIT FÉTICHE

Le directeur commercial de la SIIM est formel : la consommation de la mangue tend à se développer de plus en plus en France. Avec sa production saisonnière, avec un cycle de récolte qui dure environ sept ou huit semaines, les professionnels sont obligés de s'adapter pour répondre à la demande et sourcer le produit 365 jours par an. Ainsi, la SIIM travaille avec des mangues du Brésil jusque fin décembre avant de basculer sur le Pérou jusqu'en avril, sur la Côte d'Ivoire ensuite avec la mangue du Sahel, le Burkina, le Mali, puis le Sénégal avant de finir le cycle annuel par l'Espagne. En avion, elles arrivent à maturité dans les cuisines de chefs sous 24 à 48 heures. Pour les mangues bateau, qui sommeillent durant plusieurs jours ou semaines dans les cales entre 8 et 10°C, les chefs préféreront les travailler en purée ou en chutney. « Le fruit

par nature mûrit sur l'arbre, s'il n'y mûrit pas, il ne va pas développer la totalité de ses propriétés organoleptiques », assure Alexia Foucher-Charraire, directrice générale des Vergers Saint-Eustache qui fournit nombre de chefs, à l'image d'Alain Ducasse, Sylvestre Wahid, Yannick Alléno, ou Guillaume Gomez. L'entreprise réussit à proposer entre cinq et sept variétés de mangues, comme la José et sa chair claire, la Lucie, un peu plus jaune et plus filandreuse, la Kent, douce et juteuse, et l'Américaine qui a la particularité de présenter un noyau plus petit. Mais attention, pas question d'improviser sa cueillette, du côté de La Réunion par exemple : « En étant le fruit de l'arbre, un latex s'écoule et ce liquide est toxique. Il faut donc retourner les mangues pendant 24 heures, le temps que ce fameux latex s'évacue complètement et que les fruits puissent être consommables ! »

beaucoup d'eau, avec beaucoup de goût ». Trois produits qu'il allie dans un seul et unique dessert, sans gluten et sans lactose, le tout servi avec une sauce noix de coco-citron-poivre d'Andaliman. Pour lui, « l'alliance avec le citron vert et les poivres pas trop puissants mais très aromatiques comme le Sichuan marche toujours avec un fruit exotique ».

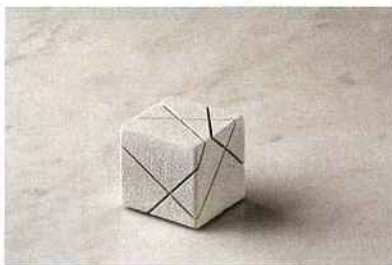
AU JAPON, LE FRUIT EST ROI

En Asie, le Français Jimmy Boulay, chef pâtissier exécutif au Conrad Osaka (ex Ritz-Carlton Tokyo), utilise les fruits japonais qu'il fait principalement venir d'Okinawa. Ils évoquent avant tout « le design par leur forme et leur couleur atypique à l'extérieur, mais également par la chair qu'ils renferment parfois, comme le fruit du dragon ». Là-bas, le prix des fruits peut parfois monter très haut. « Il y a beaucoup de petits producteurs, il faut se faire son réseau. J'ai déjà entendu dire que certains réservent même des arbres entiers pour tel ou tel client. »

Même si la mangue, l'ananas et le fruit de la passion trident les desserts et les plats en hiver, certains autres produits s'invitent

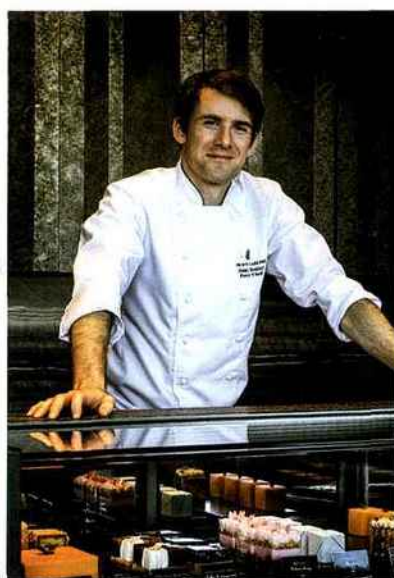


JIMMY BOULAY - TARTE MANGUE PASSION



JIMMY BOULAY - LE « CUBE DESIGN », MOUSSE AU CHOCOLAT MANJARI, UN CRÊMEUX VANILLE DE MADAGASCAR, UN BISCUIT MOELLEUX AU CACAO, UNE COMPOTE DE FRUIT DE LA PASSION AVEC SES GRAINES, UN BISCUIT CROUSTILLANT AU CHOCOLAT LÉGÈREMENT SAÏÉ.

aussi, poussant un peu plus cet élan de voyage qu'inculque le fruit exotique. À l'image du feijoa avec Grégory Mirer, aux Bories, en Provence. Originnaire du Brésil,



un pied de ce dernier pousse dans l'hôtel et donne sa production en novembre. Un côté « magique » avec son goût de fraise des bois qu'il met en scène dans sa cuisine. Le chef n'hésite pas aussi à marier le mangoustan au canard ou les langoustines avec du litchi. Une curiosité et une audace qu'il a forgées tout au long de ses voyages. « C'est un beau terrain de jeu », résume-t-il. Les fruits exotiques incarnent l'inconnu, ces choses que l'on devine à l'autre bout de monde mais que l'on ne maîtrise pas dans son propre jardin. Pour Grégory Mirer, c'est là que se cache tout le charme de ces produits du monde, « quand on va au restaurant, il faut être surpris, par un goût, un détail, et les fruits exotiques sont parfaits pour cela ».

■ Mathilde Jarlier



MATTHIEU CARLIN - L'EXOTIQUE FRAÎCHEUR NOIX DE COCO (UN ANNEAU DE MERINGUE RENFERMANT UNE ÉCUME FRUIT DE LA PASSION, DE LA MANGUE FRAÎCHE, DES PERLES DE TAPIOCA ET UN SORBET NOIX DE COCO. LE TOUT SERVI AVEC UNE SAUCE COCO CITRON VERTS ET POIVRE D'ANDALIMAN).

