



Raphaël Colicci. S'intéressant à la saveur des fruits autant qu'à leurs vertus et leurs usages médicinaux, il est parvenu à mobiliser des professionnels. Trois stations d'expérimentation de la région* ont ainsi implanté des vergers selon un mode de production biologique.

« Trente variétés ont été mises en place dans des zones de productions différentes, donc dans des sols différents afin de comparer les performances de chacune, leur intérêt technique. Dans un deuxième temps, un travail de recherche sur les molécules sera entrepris afin d'évaluer leur intérêt pour des usages cosmétiques et en pharmacologie car la demande est en augmentation », explique Xavier Crété, responsable de la filière grenade au Centre Expérimental Horticole de Marsillargues. « L'idée est d'abord de se positionner sur un marché haut de gamme de jus de grenade bio, en circuit court avec une filière bien tracée, car on trouve beaucoup de jus sur le marché dont on ignore la provenance ». Actuellement, une quarantaine de producteurs rassemblés dans la "Fédération de producteurs de grenades du Sud" ont planté une centaine d'hectares de grenadiers pour tout le Languedoc-Roussillon, des jeunes verges encore en attente de production.

Les dix hectares de Jean-Claude Perreto, plantés en 2007 à Domazan dans le Gard, commencent à porter leur fruits. Ce pionnier du renouveau de la grenade en France a décidé, à l'heure de la retraite, de se vouer à sa

culture. « Quand je me suis lancé, personne n'y croyait. Je misais sur la commercialisation du jus, il n'y avait personne sur le créneau. Mais le temps que le verger produise, la vague du jus de grenade comme ailcament a déferlé et l'américain POM Wonderful est arrivé sur le marché », commente-t-il, un peu frustré d'avoir été doublé. Mais, avec 12 000 bouteilles, en 2014, sa production est loin de satisfaire la demande. Son verger compte plusieurs variétés de grenade de bouche, d'autres pour le jus, qu'il commercialise dans le réseau des Biocoop et Satonz sous la marque qu'il a déposée, "Grenade bio de France". « Les jus sont aussi végan, c'est-à-dire non clarifiés avec du blanc d'œuf, comme c'est souvent le cas. J'ai opté pour un jus plaisir, très doux, avec suffisamment d'antioxydant mais peu d'apreté », explique l'arboriculteur.

La récolte s'étale de mi-septembre jusqu'à novembre. Énergétique riche en vitamine, la grenade est donc idéale pour nous préparer à affronter l'hiver. Elle se mange grain par grain, comme pour imposer le temps de la savourer et se prête à de nombreux usages culinaires. Ses grains colorent de leur saveur légèrement acidulée les salades de fruits, les salades composées, les taboulés, accompagnent le gibier, le poulet, se transforment en sorbet ou en coulis sur une panna cotta par exemple. La cuisine du Moyen-Orient – la grenade est originaire d'Iran – offre une bonne source d'inspiration. •

Recette de la vraie grenadine

Le jus de grenadine n'en a plus aujourd'hui que le nom. Il est au mieux, composé de fruits usagés, sans le moindre grain de grenade. Voici la recette de la vraie grenadine.

1 kilo de grenade
Sucre
1/2 citron

Couper les grenades, récupérer les grains en ayant soin d'éviter la partie les peaux blanchies qui ont un goût amer. Presser les grains avec un extracteur ou une centrifugeuse afin d'en extraire le jus, puis filtrer. Ajouter le sucre (la moitié du poids du jus récolté) et le jus d'un demi citron. Faire cuire à feu doux, jusqu'à ce que le sirop soit homogène, puis augmenter la température comprise entre 100 et 105°C, afin d'obtenir un sirop qui nappe le cuiller. Laisser refroidir avant de mettre en bouteille.

Conserver au réfrigérateur

*CEHM, (Centre Expérimental Horticole de Marsillargues), SICA Centrex (Centre Expérimental des Fruits et Légumes du Roussillon), SERFEL (Station d'Expérimentation Régional pour les Fruits et Légumes)

LE GARD
MILITANT DU GOÛT

Miam ALÈS

23^e

SALON DE LA GASTRONOMIE ET DES PRODUITS DU TERROIR

Parrain 2015 SERGE CHENET

Les temps forts

- Espace des Régions
- Parrain 2015 : Serge Chenet, chef étoilé
- Entre vigne et garrigue à Pujaut
- Rendez-vous gastronomique
- Acrobaties culinaires
- Espace animation centrale avec conférences
- Le limousin à l'honneur

DU 20 AU 23
NOVEMBRE

Parc des expositions
Alès Cévennes

un événement

CCI ALÈS
CÉVENNES

TÉLÉCHARGEZ VOTRE
ENTRÉE GRATUITE

VALABLE LE
VENDREDI 20 &
LUNDI 23 NOV

WWW.MIAM-ALES.COM