

Fruits et légumes anciens : gastronomie assurée



A chaque type de pomme, le plat qui lui sied ! Photo DDM.

M. Abraham, chef cuisinier depuis son ouverture récente au Relais royal, apprécie et recherche tous azimuts fruits et légumes anciens. Carottes jaunes, panais, cerfeuil tubéreux arrivent du Loiret, salades anciennes et sauvages de Bretagne, ce qui l'attriste car il préférerait trouver toutes ces merveilles localement. Heureusement, depuis peu, il a rencontré « Dany » Pabou, à Dun,

qui lui livre moult choux-raves, courges, topinambours et navets jaunes. Ses recettes, il les expérimente lui-même grâce à toutes ses années d'expérience où il a exercé ses talents de cuisinier gastronomique... Sa devise: « L'idéal est de laisser les légumes anciens au maximum nature car ils ont du goût! » Côté fruits, l'approvisionnement se révèle encore plus hasardeux!

Des variétés classiques, il en trouve chez les producteurs voisins, mais des variétés anciennes, c'est beaucoup plus rare. Avec l'association Atout fruit (sauvegarde du patrimoine fruitier traditionnel), il mène des recherches gastronomiques sur différentes variétés locales.

Ainsi, à partir d'une pomme qu'il a trouvée ferme et acidulée, il confectionne une tarte fine aux pommes et son granite à l'hypocras; avec une autre variété, il mitonnera un gaspacho de pommes au citron vert et miel de rhododendron. M. Abraham souhaiterait que se mette en place une démarche collective sur le territoire entre professionnels du tourisme et agriculteurs, il s'agit de favoriser la qualité. « C'est un créneau particulièrement motivant », s'enthousiasme-t-il. Qui voudrait relever le défi? Pour tous renseignements: Vincent Dumeunier, tél. 06.31.91.68.53 ou www.atoutfruit.fr