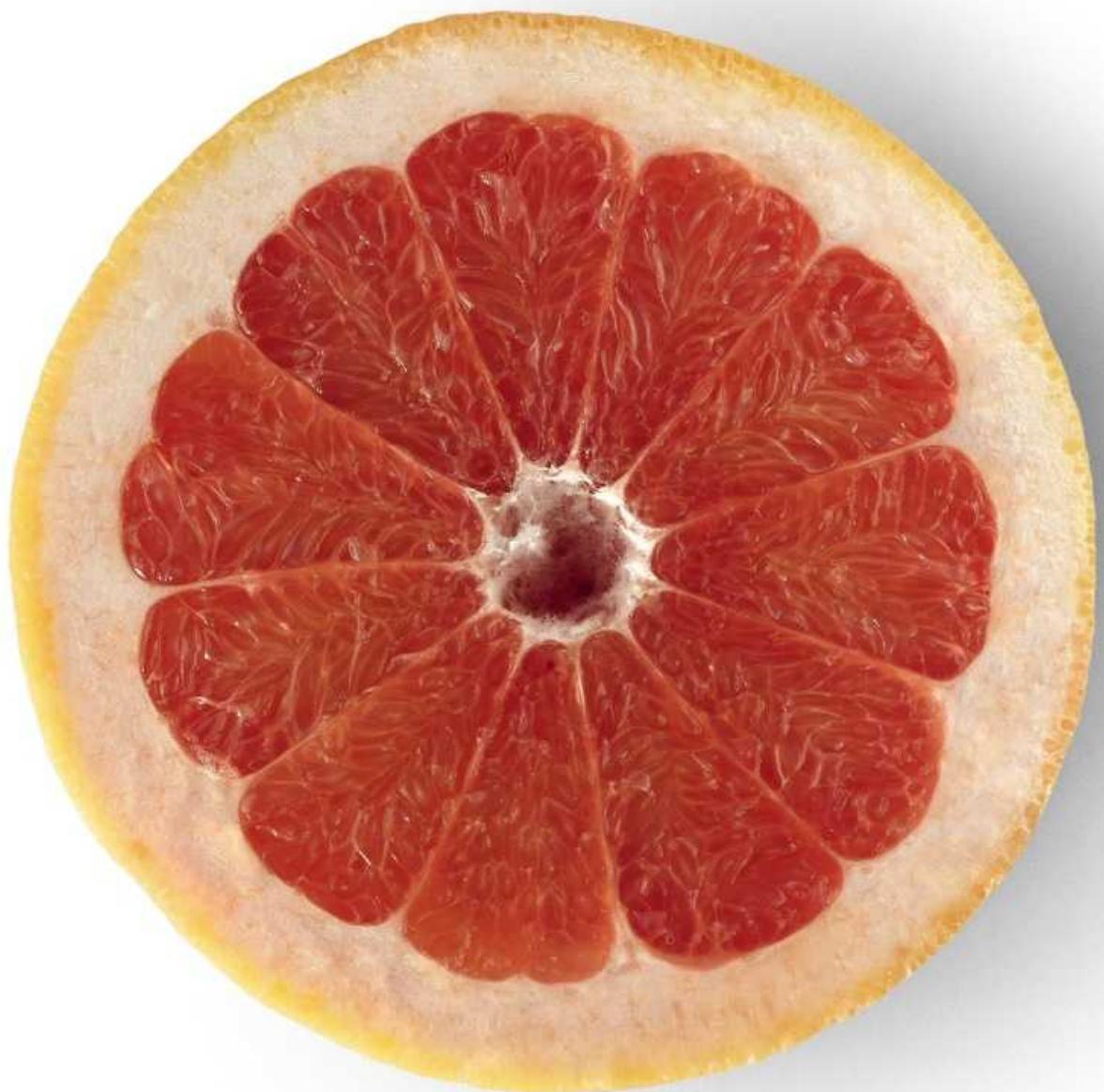
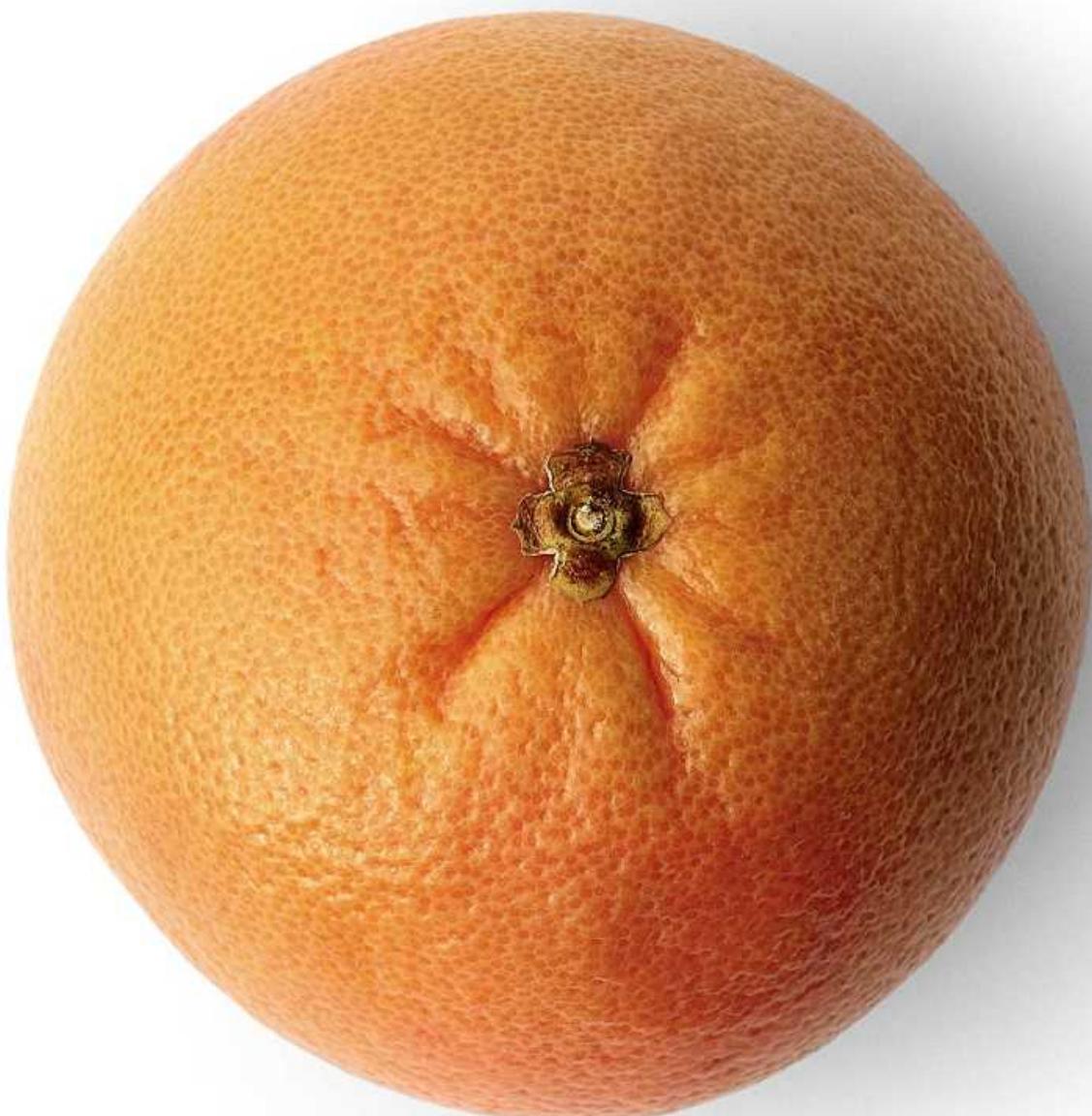


PUPP



NON-FICTION

Le pomélo espagnol est en train de se faire des amis à l'étranger. Sa peau jaune ou rosée, sa pulpe rouge et acide, ses qualités nutritives et son arôme parfumé l'aident à conquérir une part croissante des marchés d'import en France, en Allemagne et dans d'autres pays européens. Et pourtant, en Espagne, le pomélo est pratiquement inconnu et il est absent de la gastronomie traditionnelle. Au cœur du pays du pomélo, les agriculteurs de la région de Murcie font tout ce qu'ils peuvent pour faire connaître ce succulent agrume *made in Spain*.



TEXTE
ADRIENNE SMITH/©ICEX

PHOTOS
AMADOR TORIL/©ICEX

TRADUCTION
FRANÇOISE CHUFFART/©ICEX

Il est relativement fréquent que les gens reviennent d'un voyage dans la région de Murcie avec une voiture pleine de fruits et de légumes. Située dans le Sud-Est de l'Espagne, la région de Murcie est confortablement nichée entre l'Andalousie, la région de Valence et la mer. Son climat méditerranéen semi-aride est idéal pour la culture des salades, des artichauts, des tomates et des raisins monastrell utilisés pour produire les excellents vins rouges corsés de la région. Alors que les citronniers et les orangers sont un spectacle courant, un autre produit important de la province, le pomélo, est exporté dans le monde entier. En hiver, quand on jette un coup d'œil sur ces vergers, on est réellement frappé. Le train qui file de Madrid vers le sud serpente à travers d'arides vergers d'abricotiers, de pruniers et de pêchers et des paysages bruns et dénudés parsemés de brillants panneaux solaires. À la périphérie de Murcie, la verdure intense des agrumes chargés de fruits transforme tout à coup le paysage en un jardin méditerranéen coloré. À mon retour de Murcie, chargée d'une caisse de vingt kilos de pomélos, j'avais l'impression d'avoir mieux compris le rôle de cette région dans le marché export de l'Espagne et son désir d'être reconnue dans son propre pays.

Trésor tropical

Le pomélo a été découvert dans l'île de La Barbade en 1750 par Griffith Hughes (1707-1758, naturaliste du Pays de Galles) qui le nomma le « fruit

défendu », comme s'il avait été à la recherche de l'arbre du bien et du mal dans le Jardin d'Eden de l'époque. Il fut plus tard appelé *grapefruit*, en anglais, semble-t-il parce que ce fruit pend en grappes un peu comme des grappes de raisin de grande dimension. Le pomélo originel est un hybride accidentel de deux greffes d'Asie, le *shaddock* et l'orange douce. Ce *shaddock* — pomélo — un ancien agrume supposé originaire d'Asie vers 100 avant J.-C., tient son nom du capitaine anglais Philip Shaddock qui est censé avoir été le premier à apporter ce fruit à La Barbade en 1649. Aujourd'hui, il est important de distinguer pomélo et *shaddock*, car ces noms sont souvent utilisés de manière incorrecte. Il est encore fréquent en France de donner au pomélo le nom de pamplemousse, une confusion très répandue, à éviter. Le pomélo, appelé aussi *pomelo* en espagnol, appartient à l'espèce *Citrus paradisi*, tandis que le *shaddock* (parfois appelé également pomélo) appartient à l'espèce *Citrus maxima*. Les *shaddock* ressemblent plutôt à des poires géantes, et ont une pulpe ferme ou croustillante et une peau épaisse. Comme beaucoup de plantes du Nouveau Monde, le pomélo est finalement arrivé en Espagne. Il n'y a cependant jamais été cultivé et n'a jamais fait partie de l'alimentation espagnole traditionnelle. La culture commerciale du pomélo n'a commencé en Espagne qu'à la fin des années 1970 - début des années 1980, et représente actuellement environ 2 300 hectares de culture. Bien que le pomélo soit

également cultivé dans le sud de Valence et d'Alicante, et dans une partie des régions de Huelva et de Séville, en Andalousie, le centre de la culture du pomélo en Espagne est sans aucun doute la région de Murcie, qui produit environ 30 000 des 55 000 tonnes récoltées dans le pays chaque année. C'est particulièrement vrai dans les régions méridionales de Campo de Cartagena, vallée du Guadalentín et Águilas. La région de Murcie doit sa richesse agricole à la fois à son climat et à sa géographie : deux fleuves, le Segura et son affluent, le Guadalentín, la Méditerranée et une série de chaînes de montagnes qui traversent et entourent la ville de Murcie. Le paysage se compose de pinèdes et de forêts de feuillus, et le terrain, parfois rocheux et escarpé, présente plus loin des champs et des vergers en pente. Selon José Luis Albacete, dont la société Earmur est implantée sur le versant nord de la Sierra de Carrascoy à environ 14 km au sud-ouest de la ville de Murcie, le pomélo est pour de nombreuses raisons une culture idéale dans cette région. Pionnier de la culture du pomélo en Espagne, José Luis Albacete commença par cultiver des amandiers mais des difficultés croissantes sur le marché l'amenèrent à se lancer dans une nouvelle production. Pendant cinquante ans, son grand-père avait consacré un petit coin de terre à l'expérimentation de la culture alors peu connue du pomélo. José Luis put constater de première main la relative facilité avec laquelle les agrumes





pouvaient être cultivés dans cette région tellement ensoleillée, au sol meuble, et où les maladies et les gelées étaient pratiquement inexistantes. Il passa un certain temps à l'étranger, notamment au Texas, et y étudia la culture intensive du pomélo. De retour dans son pays, il entreprit de convaincre ses amis et ses voisins de suivre ses pas et de commencer à planter des agrumes. Earmur produit actuellement environ 3 000 tonnes de pomélos mais José Luis prévoit une production de 10 000 tonnes d'ici deux ou trois ans lorsque les plus jeunes plantations arriveront à maturité. Le succès de l'entreprise dans cette culture est évident. Lors de ma visite de la plantation début décembre, des dizaines de perdrix couraient comme des folles sur une route bordée de pomélos lourdement chargés de fruits. Les fruits dorés poussent en grappes souvent concentrées sur la partie inférieure de l'arbre, et en se penchant ils semblent toucher la terre comme du bout des doigts. Il me parut presque incroyable de voir autant de gros fruits sur un arbre et de me rendre compte qu'ils devaient être récoltées à la main, un par un. La région d'Aguilas, située sur la côte, a un microclimat encore plus particulier, nichée comme elle l'est entre la mer et les montagnes. Le temps est très doux et tempéré. Il en résulte une diminution de l'acidité du fruit puisque ce sont les grandes oscillations thermiques et des hivers précoces et froids qui en sont responsables. La société Grupo G's España cultive le pomélo dans les alentours d'Aguilas depuis 30 ans. Une partie de leurs vergers est plantée

sur le versant de la montagne surplombant la mer, et le reste sur l'autre versant, ce qui assure à la fois des cultures précoces et des cultures tardives. G's España a été pionnière dans l'installation de la variété Star Ruby en Espagne à la fin des années 1970. Selon Ponciano Pons, directeur de la société Key Account, la variété Star Ruby cultivée ici est nettement moins acide que ses homologues turcs ou israéliens. Bien que cette entreprise ait d'abord planté différentes variétés, elle ne cultive aujourd'hui que le célèbre Star Ruby dont la production annuelle est d'environ 8 000 tonnes.

Star Ruby versus Rio Red

Les pomélos sont classés par couleur dans la variété rouge ou rose ou la variété blanche. Les deux types les plus importants actuellement cultivés en Espagne sont les deux variétés rouges Ruby et Rio Red. Comme le pomélo lui-même est un hybride, les différentes variétés de pomélo sont soit des mutations naturelles, soit des croisements, soit, plus souvent, le résultat de l'irradiation des bourgeons ou des graines. Star Ruby a été créé en 1970 par irradiation. Cette variété sans pépins se caractérise par sa peau fine et lisse, l'abondance de son jus et la profondeur de sa chair rose-rouge considérée comme la plus intensément colorée de toutes les variétés. Rio Red, un produit de l'irradiation aussi, a été élaboré en 1976. Ses fruits très juteux ont tendance à être moins colorés que ceux de la variété Star Ruby; ils ont une peau légèrement plus épaisse et contiennent deux à trois graines par fruit. Ces deux variétés ont été

Un fruit plein de santé

On peut considérer que l'association fréquente du pomélo et de la perte de poids n'est pas une balivernes. Le « régime pomélo » est apparu dans les années 1930 et a eu plusieurs regains de popularité depuis. En 2004, le Dr Ken Fujioka de la prestigieuse Clinique Scripps (San Diego, Etats-Unis), a confirmé les pertes de poids dues au pomélo dans une étude de 12 semaines. Une centaine d'hommes et de femmes ont consommé ce fruit à chaque repas et ont perdu progressivement de 0,5 à 5 kilogrammes. Les chercheurs ont découvert un lien entre le pomélo et l'insuline, une hormone importante pour la régulation du métabolisme des graisses.

Il ne s'agit là que de quelques-uns des nombreux avantages nutritionnels de cet agrume. Le pomélo est souvent recommandé par les médecins et les nutritionnistes pour sa teneur en vitamines et autres nutriments. Selon *Nutrition Action Healthletter*, publié par l'American Center for Science in the Public Interest, il contient plus de fibres que les oranges, les pommes ou les bananes. Ces fibres permettent d'éviter la constipation et peuvent réduire le risque de cancer du côlon, tout en aidant à réduire le cholestérol.

Le pomélo rose et le pomélo rouge contiennent également une quantité élevée de lycopène, un antioxydant considéré comme important dans la prévention du cancer de la prostate, comme l'indique un article publié par la faculté de médecine de l'Université de Toronto.

Le pomélo est une excellente source de vitamines A et C, de potassium et d'acide folique, et il est très faible en graisses saturées, cholestérol et sodium. Par ailleurs, il a été démontré que le pomélo favorise l'absorption de certains médicaments. Cela peut avoir un effet positif avec certains médicaments, mais également produire des effets indésirables avec d'autres.

développées par Richard Hensz, un chercheur installé au Texas. Selon José Luis Albacete, la différence entre ces deux variétés peut être subtile. Pour le démontrer, il ouvre un pomélo de chaque variété directement cueilli sur l'arbre pour me les faire goûter. Les deux fruits ont une acidité aiguë rafraîchissante, tempérée par leur douceur et cet arôme de pomélo si caractéristique. Les deux fruits ont la même taille, la même forme, une peau d'un jaune orange pâle avec des éclats rose profond, et une pulpe rose-rouge foncé. Tout en trouvant terriblement romantique de savourer des pomélos fraîchement cueillis dans un pittoresque verger d'agrumes du Sud-Est de l'Espagne, j'ai été incapable de deviner de quelle variété il s'agissait dans les deux cas. En fait, la différence entre ces deux variétés est principalement économique. Albacete m'explique que la variété Star Ruby est plus connue mais qu'elle s'est avérée un peu délicate, et à partir de l'âge de 15 ans, moins résistante à l'exposition au soleil et de plus faible rendement. Une autre variété de pomélo, la plus robuste, Rio Red, produit généralement des fruits pendant 30 à 40 ans et peut vivre un siècle. Un troisième pomélo produit en Espagne est la variété blanche connue sous le nom de Marsh Seedless ou White Marsh. Planté pour la première fois vers 1860 en Floride, le Marsh est l'une des plus anciennes variétés de pomélo et la plus communément plantée dans le monde entier. Cet arbre vigoureux produit des fruits petits à moyens, à la pulpe tendre et juteuse, d'une couleur jaune pâle. Ce fut la variété originelle cultivée en Espagne, mais ces dix dernières



années, la culture s'est presque entièrement tournée vers les variétés rouges. C'est une tendance que l'on retrouve dans le monde entier. José Antonio García, directeur d'Ailimpo, l'association interprofessionnelle espagnole du citron et du pomélo, estime que cette tendance s'explique en grande partie par des raisons esthétiques fondées sur une idée fausse selon laquelle les pomélos rouges seraient plus doux que les variétés blanches. Toutefois, José Luis Albacete estime que « toute personne aimant vraiment les pomélos préfère les rouges ».

Fruit oublié, mais succès à l'export

Pomélo rouge, pomélo blanc, le débat autour de ces variétés de pomélo risque d'échapper à de nombreux Espagnols. En réalité, l'une des données les plus surprenantes concernant la culture espagnole des pomélos est que très peu d'habitants

connaissent son existence. Selon une enquête réalisée en juillet 2010 par le ministère de l'Environnement et du Milieu rural et marin d'Espagne (Marm) à la demande d'Ailimpo, seuls 16,4 % des Espagnols interrogés consomment des pomélos avec une certaine fréquence. Dans le même temps, 23,6 % seulement identifient l'Espagne comme un pays producteur de ce fruit. Seulement 20 % des 55 000 tonnes de pomélos produites annuellement en Espagne, sont vendus localement. Selon la fille de José Luis, Nieves Albacete, qui dirige maintenant Earmur, une grande partie de ces ventes est destinée à des hôtels ou à des navires de croisière, répondant ainsi aux besoins de palais étrangers plus habitués à manger du pomélo comme partie habituelle de leur alimentation.

Bien qu'il n'y ait actuellement que six ou sept entreprises espagnoles dédiées à ces agrumes minoritaires, la quantité produite en Espagne au cours des dernières saisons a augmenté ou est demeurée stable. La production est aussi extrêmement solide en ce qui concerne la fluctuation des prix. Cette stabilité se reflète dans le fait que les producteurs de pomélos espagnols ont un impact fort sur le marché d'import européen. L'Espagne est actuellement le quatrième exportateur de pomélo vers les autres pays de l'Union européenne après les États-Unis (Floride), Israël et la Turquie. Au cours de la saison 2009-2010, le pays a exporté plus de 43 300 tonnes vers l'UE et 2 300 tonnes vers des pays tiers. Il s'agissait d'une augmentation globale de plus de 7 500 tonnes par rapport à la campagne précédente. Pendant des années, le marché

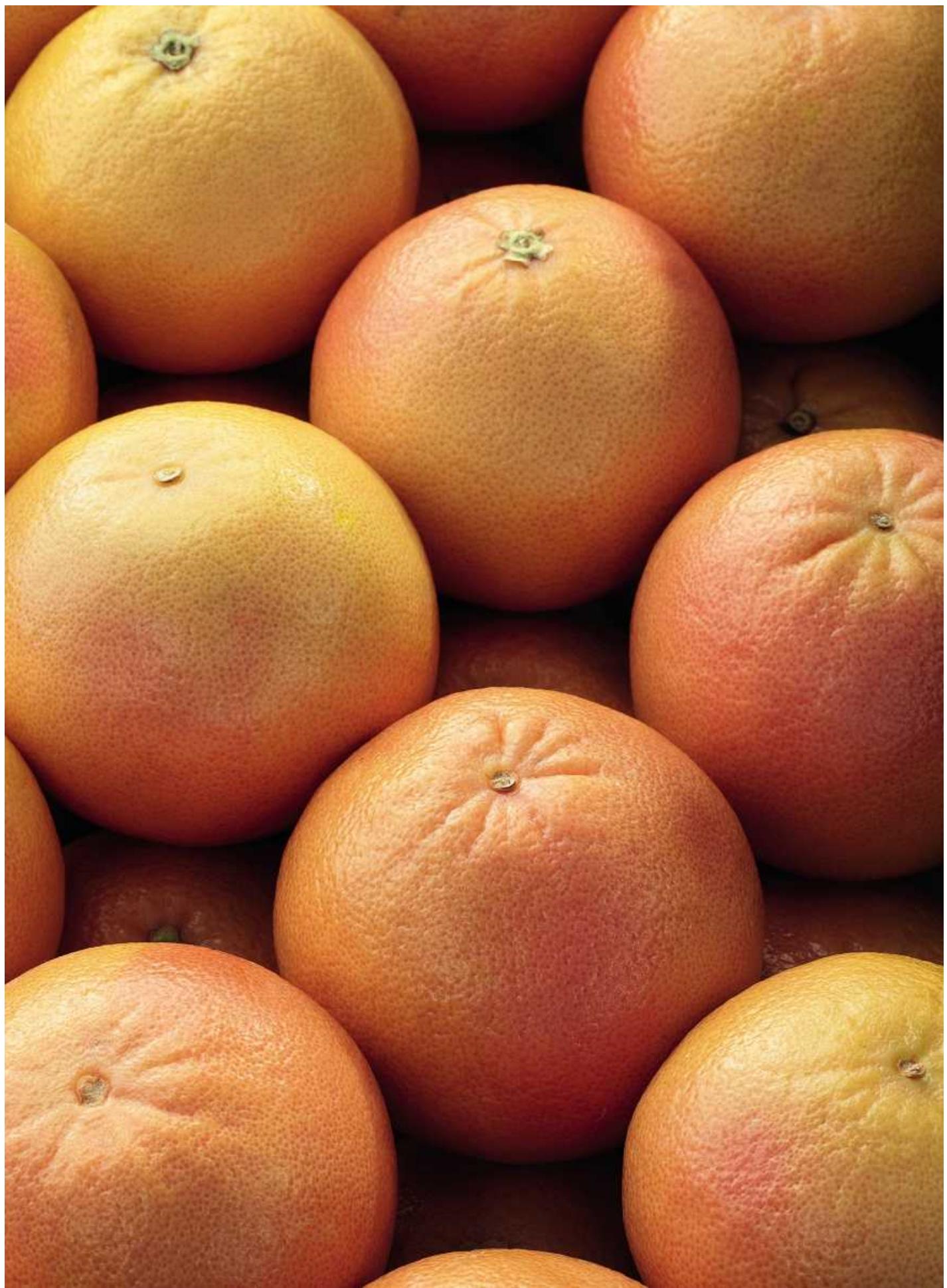


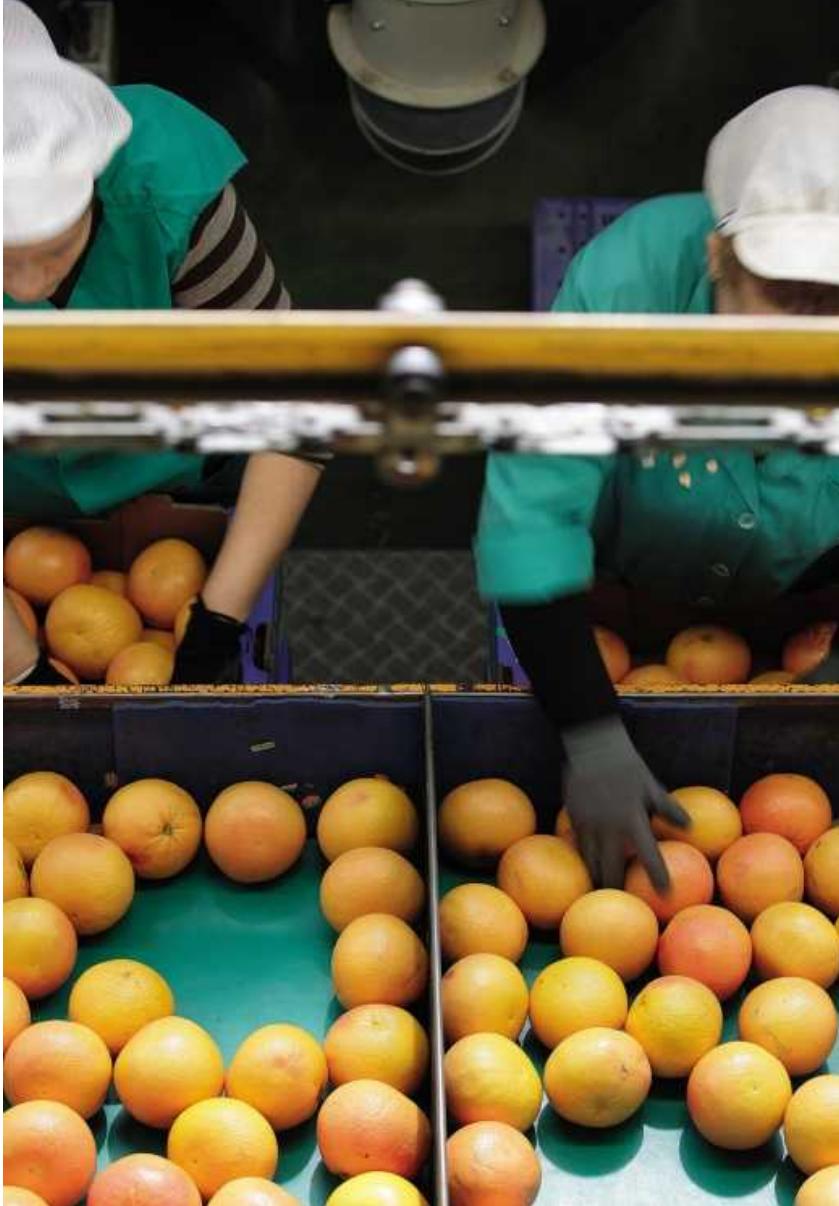
international du pomélo a été dominé par la Floride, qui, dans les années 1990, avait une production annuelle moyenne d'environ 1,6 million de tonnes et représentait 40-60 % des exportations mondiales de pomélo. Alors que la Floride est toujours en tête du marché, sa part a décliné ces dix dernières années en raison des gelées, des ouragans et des maladies des agrumes.

Il fut un temps où en Europe, les pomélos de Floride représentaient 45 à 50 % des importations mais, en 2006, ce pourcentage passa à 20-25 %. Pour les producteurs de pomélos d'Espagne, cette évolution du marché mondial a représenté une occasion ; actuellement 70 à 80% de la production espagnole est exportée. Ces 45 000 tonnes partent principalement en France, en Allemagne, en Pologne et en République tchèque, entre autres. Des quantités croissantes sont également vendues à la Russie, un nouveau marché potentiel important. Pour les producteurs espagnols, la question est maintenant de savoir comment gagner une plus grande part du marché mondial. La solution est naturellement de réussir à différencier le pomélo espagnol de ses concurrents. Bien que les mêmes variétés soient produites dans le monde entier, le climat et d'autres facteurs

Site Web

- www.ailimpo.com
Site officiel de Ailimpo,
l'Association interprofessionnelle
du citron et du pomélo
(Anglais, espagnol.)





De petites améliorations dans la qualité déjà exceptionnelle des fruits et dans les modes de production ne feront probablement pas augmenter énormément la part de marché de l'Espagne. Il y a cependant un facteur sur lequel les producteurs espagnols travaillent dur et c'est justement ce qui pourrait faire toute la différence. En tant que seul pays producteur de pomélo de l'Union européenne, l'Espagne possède l'avantage de délais de livraison plus courts. Des sociétés comme Earmur et G's España, ainsi que Ailimpo, font tout ce qu'elles peuvent pour faire connaître la fraîcheur incomparable du pomélo espagnol.

Le fruit le plus frais

Chez Earmur, Nieves Albacete explique qu'il est fréquent que les

environnementaux peuvent avoir des conséquences sur les différences variétales. Le pomélo espagnol est réputé pour sa parfaite homogénéité de couleur et de ton, et pour son aspect généralement sans taches. En termes de variété individuelle, un facteur de différenciation est que le pomélo espagnol Star Ruby est généralement plus grand que ses homologues turcs. Ce qui est important, car la Turquie exporte principalement sur le marché russe, un marché en développement dont la demande est parfois supérieure aux disponibilités de la production espagnole.

Quant au marché leader, la Floride, José Luis Albacete affirme que le pomélo espagnol n'est pas plus acide que le célèbre fruit doux de Floride, et que la « différence entre la Floride et

l'Espagne est le *marketing* ». Il pense aussi que les producteurs locaux doivent faire face ensemble à la réputation d'acidité du pomélo espagnol. La saison du pomélo espagnol dure d'octobre à mai. Toutefois, au cours des mois, le fruit mûrit et s'adoucit, ce qui signifie que les pomélos de l'automne sont beaucoup plus acides que les fruits récoltés en janvier ou février. Une récolte précoce et l'exportation des fruits les plus acides donnent une fausse impression du pomélo espagnol en général. Si un pays comme l'Afrique du Sud contrôle rigoureusement ses dates de commercialisation, la production de l'Espagne est soumise à la demande précoce du marché, ce qui signifie évidemment des prix plus élevés pour les premiers fruits de la saison.





pomélos soient cueillis le matin, préparés dans l'usine à midi, et expédiés en France dans l'après-midi. Les pomélos d'Espagne sont tous expédiés par camions se rendant directement dans les supermarchés des pays de l'UE. Les pomélos sont souvent sur les linéaires le lendemain même ou, tout au plus, 72 heures après la cueillette dans le cas du Royaume-Uni. Ceci est également vrai pour d'autres producteurs espagnols et représente un avantage énorme par rapport à d'autres pays. Les pomélos cultivés en Turquie et en Israël sont expédiés en Europe par bateau, ce qui peut prendre de 7 à 10 jours après la cueillette. Les pomélos de Floride, d'Afrique du Sud et du Mexique peuvent mettre un mois à faire le long voyage qui les conduira jusque sur les rayons des supermarchés européens. Ce stockage prolongé peut entraîner une diminution de l'acidité, une saveur fade et un possible développement de moisissures. Une autre technique de vente permettant une livraison plus rapide

est le concept d'agriculture intégrée. Un terme général qui renvoie à une approche intégrée ou globale de l'agriculture. Ses pratiques consistent à promouvoir la durabilité grâce à des méthodes de réduction des déchets et résidus, et à la mise en œuvre des alternatives à la chimie comme le contrôle biologique des épidémies. Cette technique agricole est particulièrement importante pour l'exportation vers des pays comme l'Allemagne et la France qui ont une préférence pour les produits naturels. Le fait que le pomélo pousse si facilement dans la province de Murcie signifie que les agriculteurs utilisent très peu d'engrais chimiques ou de pesticides. Bien que ces fruits ne soient pas considérés comme strictement biologiques à cause de l'utilisation généralisée des suppléments minéraux, Nieves Albacete souligne qu' « ici, le pomélo est pratiquement indemne de maladies, nous n'avons donc pas besoin de traitements avant ou après la récolte ». Pas non plus besoin de méthodes de conservation, le

processus d'emballage et de préparation étant aussi naturel que possible. Un bon endroit pour vérifier ces affirmations est l'usine de G's España à Torre Pacheco, à environ 40 km de la ville de Murcie sur la route de Cartagena. G's España produit 8 000 tonnes de pomélos par an, et l'efficacité de leur usine de transformation du citron et du pomélo explique que leurs produits soient préparés et expédiés si rapidement. Les pomélos arrivent des vergers et sont séparés par couleur dans un tapis roulant rapide par une équipe d'ouvrières efficaces, dont le directeur commercial, Juan Alfonso Sánchez, affirme qu'elles ont « un excellent sens de la qualité et de l'esthétique ». Les fruits sont ensuite lavés avec un savon neutre et de l'eau, et recouverts d'une fine couche de cire qui tombe en fines gouttelettes vaporisées. Cette couche protège la peau du fruit et aide à prévenir la déshydratation. Les pomélos sont sélectionnés selon leur qualité (taille, couleur, dégâts subis)

par une batterie incroyable de caméras qui donnent presque instantanément de chaque fruit une vue totale à 360 degrés, et le trient selon des paramètres préétablis. La phase finale est l'emballage : les fruits sont mis dans des caisses, des sacs ou des filets, selon les exigences des clients, et ils sont ensuite datés avant expédition. Cette usine peut traiter jusqu'à 20 tonnes de fruits à l'heure, des fruits qui pourront être consommés le lendemain à Amsterdam ou à Lyon. Un bonus pour les employés : cette usine moderne sent délicieusement bon !

Un agrume polyvalent

Alors que le pomélo n'a jamais eu de rôle significatif dans la gastronomie espagnole traditionnelle, il est maintenant présent dans les menus d'un grand nombre de restaurants de fameux chefs espagnols d'avant-garde comme Rodrigo de la Calle, du restaurant De la Calle, à Aranjuez (voir p. 84 *Portrait*), Joaquín de Felipe, du restaurant Europa Déco, dans l'Hôtel Urban de Madrid, et Antonio Gras, de Trapería 30, à Murcie.

Rodrigo de la Calle, le maestro de la cuisine « gastrobotanique », aime la polyvalence du pomélo, zeste et pulpe, ses arômes et ses saveurs parfumés, sa fraîcheur et son acidité équilibrée. Selon lui, « le pomélo est très intéressant pour son élégance en bouche, sa texture charnue, sa saveur grasse et attirante et ses propriétés nutritives. C'est un bon accompagnement pour les coquillages

doux ou des crustacés tels que les crevettes rouges, dont la douceur est tempérée par l'acidité subtile apportée par le fruit. En dessert, j'aime la combinaison du pomélo et des noix, les crèmes à la banane ou à l'anone éclairées par des notes de pomélo citrique. « Cette idée se reflète dans des plats comme la Coupe d'agrumes à la mousse de banane et aux châtaignes grillées (*Copa de cítricos con espuma de plátano y castañas asadas*) et les Cigales aux endives rouges braisées (*Cigalas con endivias rojas braseadas*) qui réclament un pomélo rouge entier dont le zeste est dans la sauce.

Rodrigo, qui se définit lui-même comme un « accro » du jus de pomélo, préfère toujours le pomélo rouge pour sa finesse et son arôme.

Le chef Joaquín de Felipe joue aussi sur la polyvalence du pomélo rose, et l'utilise à la fois pour ses desserts et dans ses savoureux plats principaux, en particulier dans les ceviches, comme celui qu'il prépare avec une limande et des piments macérés dans du jus de pomélo et du jus d'autres agrumes. Pour lui, « le pomélo équilibre les saveurs des autres agrumes en y ajoutant une touche d'acidité complètement différente et attrayante. Cela apporte de la complexité aux goûts plus habituels du citron et de l'orange ». Le pomélo joue également un rôle important, souvent en combinaison avec de la mousse de noix de coco, dans un sorbet avant-dessert « nettoyeur de palais ». Non content de rafraîchir le palais, ce sorbet facilite également la digestion. On serait en droit de penser que le pomélo est plus présent dans la cuisine de la région de Murcie mais je ne l'ai

trouvé que dans la cuisine moderne du chef Antonio Gras dont la philosophie repose sur l'utilisation de produits de saison et la foi dans les caractéristiques particulières des produits de la région. Le pomélo l'intéresse particulièrement en raison de ses arômes uniques et de son acidité particulière. Ses caractéristiques s'accordent bien avec les pains et les pâtisseries comme sa Madeleine de pomélo (*Magdalena de pomelo*) et d'autres desserts comme la Soupe d'agrumes avec quatre-quarts au touron (*Sopa de cítricos con bizcocho de turrón*), ainsi qu'avec les plats salés de crustacés ou de mollusques. En outre, l'acidité du pomélo offre un excellent équilibre à la graisse naturelle du porc. Les applications culinaires actuelles du pomélo espagnol semblent refléter le fait que, comme le dit José Antonio García, « le pomélo est la culture la plus moderne d'Espagne ». Il semble également refléter le succès naissant du pomélo espagnol sur le marché européen, là où sa grande qualité et sa fraîcheur par rapport aux produits concurrents sont en train de se traduire en une croissance de sa part de marché. Dans la région de Murcie, tous ces facteurs vont stimuler le développement de cette culture qui semble faite sur mesure pour les paysages variés et les climats de cette communauté autonome d'Espagne.

Adrienne Smith est sommelière, chef et écrivain freelance. Elle a passé les dix dernières années à déguster les produits alimentaires et les vins dans toute l'Espagne.



Rodrigo
de la Calle *

Traduction

Synonyme.net/©ICEX

Fotos des recettes

Toya Legido/©ICEX

Les vins ont été
sélectionnés par
Cristina de la Calle,
maître d'hôtel au
restaurant Rodrigo
de la Calle.

Palourdes à la vapeur d'algues, À L'ESSENCE DE POMÉLO ROSE et à la carline acaule

*(Almejas al vapor de algas con esencia
de pomelo rosado y cardo rizado)*

Les palourdes, parmi mes mollusques préférés, renforcent leur saveur iodée au contact de la vapeur de cuisson des algues. Le pomélo rose apporte une touche amère-acide équilibrant parfaitement les saveurs des légumes et des palourdes.

POUR 4 PERSONNES

450 g de palourdes (grande taille); 50 g de laitue de mer (*Ulva rigida*) ; 50 g de gigartina ; 20 g kombu royal (*Laminaria saccharina*) ; 4 gros pomélos roses ; une grande feuille de carline acaule ; 1 feuille et demie de gélatine ; une demi-pomme verte ; huile d'olive vierge extra ; sel paillette ; glucose.

Algues

Cuire la laitue de mer, la gigartina et le kombu royal dans un demi-litre d'eau durant 10 minutes et réserver au frais.

Palourdes

Dans le même temps, disposer les palourdes dans un cuit-vapeur et faire cuire en utilisant l'eau de

cuisson des algues. Une fois ouvertes, les décoquiller avec soin et réserver.

Passer l'eau de cuisson des algues et des palourdes au chinois, réduire jusqu'à obtention de 300 g de liquide puis épaisser avec les feuilles de gélatine.

Essence de pomélo

Réserver deux pomélos : le premier pour en extraire les zestes et l'autre pour le découper en quartiers. Peler soigneusement les deux autres pomélos, en prenant garde de prélever tout l'albédo. Presser puis filtrer le jus. Mélanger avec le glucose et réduire de trois quarts. Incorporer ensuite les zestes et les écorces de pomélo, couvrir et laisser refroidir, puis filtrer et réserver.

Carline

Nettoyer la carline et laisser tremper dans de l'eau avec des glaçons pour qu'elle frise puis couper en chiffonnade.

Présentation

Dans un plat de présentation, disposez quelques gouttes de la réduction ou essence de pomélo puis, parallèlement, les palourdes, les algues et la carline. Terminer par un soupçon d'huile d'olive vierge extra, saupoudrer de quelques paillettes de sel puis ajouter quelques bâtonnets de pomme verte ainsi que des morceaux de quartiers de pomélo.

Temps de préparation

40 minutes

Vin recommandé

Louro do Bolo Godello Lias Finas (2008, DO Valdeorras), des bodegas Rafael Palacios. Sa couleur jaune pâle, ses notes anisées et minérales avec des touches de fruits frais en association avec la pomme et la carline se marient à merveille avec l'acidité du pomélo et la saveur iodée des palourdes et des algues.

* Pour en savoir plus sur ce chef, voir Portrait, page 84.



Darnes d'esturgeon à
la braise, au bouillon de pomme
de terre au four et à

L'HUILE DE POMÉLO

*(Tacos de esturión a la brasa con caldo de patata asada
y aceite de pomelo)*

La saveur délicate et élégante de l'esturgeon, à la chair riche en collagène et à forte teneur lipidique sera accompagnée d'un bouillon de légume léger qui respecte les saveurs sans les pervertir. L'huile de pomélo apporte une touche de fraîcheur au bouillon et allège la teneur en graisse de l'esturgeon. Le fumage du poisson confère à ce plat un parfum enivrant.

POUR 4 PERSONNES

4 darnes d'esturgeon (de 200 g environ) ;
2 poireaux de petite taille ; 1 pomélo ; 1dl
d'huile de tournesol ; ciboulette ; 3 grosses
pommes de terre ; romarin ; huile d'olive
vierge extra ; sel fin ; un demi-litre d'eau ;
caviar de Riofrío.

Esturgeon

Râper dans le sel fin l'écorce d'un demi-pomélo et mélanger la préparation avec le romarin haché afin de l'homogénéiser. Laisser mariner les darnes d'esturgeon durant 10 minutes puis retirer de la préparation. Ils devront ensuite être soigneusement lavés puis séchés avec du papier essuie-tout. Dorer les darnes dans une poêle avec un fond d'huile d'olive uniquement du côté de la peau

jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Pour finir, passer sur la braise juste avant de servir.

Bouillon de pommes de terre au four

Laver soigneusement les pommes de terre puis, à l'aide d'un couteau, prélever la peau sur un demi-centimètre d'épaisseur. Faire griller les pelures au four à 180 °C durant 40 minutes. Mettre ensuite à cuire dans un demi-litre d'eau à feu très doux durant 30 minutes. Laisser décanter. Découper les poireaux puis cuire dans le bouillon de pommes de terre durant trois minutes. Dorer ensuite les poireaux sur la braise. Râper l'écorce du demi-pomélo restant et réserver. Découper le demi-pomélo et laisser infuser dans le bouillon de pommes de terre et de poireaux pendant 2 minutes. Filtrer et laisser décanter.

Huile de pomélo

Chauder l'huile de tournesol à 40 °C et incorporer les zestes du demi-pomélo préalablement réservé. Couvrir durant 10 minutes puis passer au chinois.

Présentation

Dans une assiette creuse, dresser les darnes d'esturgeon et le poireau doré à la braise parsemés de quelques gouttes d'huile d'olive vierge extra. Disposer quelques tiges de ciboulette frisées et saupoudrer de brins de ciboulette le poireau et les darnes d'esturgeon. Déposer sur le dessus le caviar de Riofrío. Arroser le tout d'un peu de bouillon de pommes de terre au four. Terminer de dresser en parsemant de quelques gouttes d'huile de pomélo.

Temps de préparation

1,5 heure

Cava recommandé

Gramona Argent Rosé 2006, des bodegas Gramona. Ce cava élaboré à 100 % avec un cépage pinot noir est élégant, délicat, avec une certaine teneur en alcool, un arôme intense de fruits des bois et une note de réglisse qui s'accorde à la perfection avec le bouillon de tubercules tout en allégeant la richesse de la chair de ce poisson.

BETTERAVE AU SEL DE POMÉLO

à la crème d'ail grillé et au petit-lait battu
de fromage de chèvre



(Remolacha a la sal de pomelo, crema de ajos tostados y suero batido de queso de cabra)

La betterave est une des rares cultures maraîchères que l'on peut trouver toute l'année. Son goût de terre et son humidité lui confèrent une personnalité très marquée. La cuisson au sel concentre ses arômes et met en valeur sa texture. La touche aromatique du pomélo équilibre la saveur sucrée de la betterave. Le fromage quant à lui, homogénéise le plat.

POUR 4 PERSONNES

2 betteraves fraîches ; 1 pomélo rose ; 1 tête d'ail de Chinchón ; 250 g de fromage frais de chèvre de Colmenar Viejo ; 25 g d'albumine d'œuf en poudre ; 2 l de bouillon de légumes ; 500 g de sel fin ; quelques feuilles de betterave.

Betteraves

Râper la peau d'un demi-pomélo dans le sel puis mélanger le tout. Couvrir les betteraves du mélange

de sel et de zestes de pomélo et cuire au four à 180 °C pendant une demi-heure. Peler et réserver. Râper la peau de la seconde moitié du pomélo dans un litre de bouillon de légumes. Chauffer ensuite la préparation et laisser infuser (introduire les zestes de pomélo dans le bouillon de légumes en ébullition), incorporer l'albumine d'œuf en poudre et battre en neige. Envelopper les morceaux de betterave dans la meringue obtenue et enfourner à 180 °C durant 20 minutes.

Crème d'ail grillé

Griller la tête d'ail à 190 °C pendant une heure. Extraire les gousses et réserver.

Petit-lait battu de fromage de chèvre

Faire cuire à feu doux le fromage de chèvre dans le litre de bouillon restant pendant 20 minutes, en couvrant la casserole. Filtrer et réserver à part le bouillon de légumes et le fromage. Mixer le fromage restant avec l'ail grillé jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Présentation

Dans une assiette plate, napper le fond de crème d'ail et de fromage et dresser une demi-betterave. Arroser de quelques gouttes de petit-lait de fromage de chèvre puis terminer avec quelques feuilles de betterave.

Temps de préparation

1,5 heure

Bière recommandée

San Amaro, de la Brasserie San Amaro. Cette bière artisanale, 100 % malte, est ambrée, d'aspect trouble et sombre, à la texture épaisse et à la saveur profonde. Cette boisson surprend par ses notes sucrées, de caramel, en parfaite union avec la saveur sucrée de la betterave. Ses arômes torréfiés rappellent à la fois la terre, l'ail et le fromage.

