

Saveur | Demain les Fêtes ! La belle coupe de fruits de nos terroirs

"Qui veut des fruits ?" Notre repas de fête ne pouvait s'achever sans un clin d'oeil toujours gourmand, à la grande variété des fruits, y compris hivernaux que la Nouvelle-Aquitaine, en véritable corne d'abondance, abrite. Chez nous, la coupe de fruits reste pleine, qu'elle que soit la saison. L'occasion de terminer un copieux repas de fêtes sur quelques belles notes sucrées, parfois acidulées, mais en tout cas, une fois encore, bien d'ici !

LA NOIX DU PERIGORD - Protégée par une AOP, la noix du Périgord voit sa saison coïncider parfaitement avec la période des fêtes de fin d'année. Produite sur une aire relativement large entre Dordogne, Lot, et Corrèze, elle offre des garanties pour les papilles de ses consommateurs.

À Nailhac (24), François Cheyrou a spécialisé son exploitation sur cette production, avec sept hectares de noyeraie. Lui qui est à sa quatrième génération à cultiver ces terres défend son mode de production. « L'AOP, c'est une qualité du produit, un territoire qui se lance-t-il.

« Une noix, d'abord, cela se sent. Ensuite, il y a une texture. C'est un fruit gras, on ressent vite une note beurrée. Puis, en bouche, il y a le croquant sous la dent, et très vite une pâte dense, ronde, qui remplit les papilles », décrit avec délice le producteur.



LA POMME COURT PENDU GRIS DU LIMOUSIN - La Court Pendu gris du Limousin, du nom de son mini pédoncule, puise son origine en Limousin mais on la retrouve dans une partie du Sud-Ouest comme le Blayais. Moins répandue que la Golden, la plus cultivée par ici, cette variété ancienne est attestée dans une revue agricole de 1929. Une variété que cultive Michel Deslandes depuis vingt-huit ans. En reprenant la ferme paternelle, il a planté deux hectares de pommiers, une douzaine de variétés dont quelques modernes pour produire des fruits quasiment tous transformés en jus, cidre et vinaigre.

« Je cultive quatre variétés anciennes la Varnajoux, la Belle Limousine, la Sainte-Germaine et la Court pendu, une pomme à couteau au goût acidulé qui, une fois cuite, révèle son acidité. » La récolte a été excellente, 500 kilos sur chacun de ses vingt-cinq arbres de plein vent, sans aucun traitement. L'exploitation est en bio. « Cette pomme de garde, à maturité tardive, se mange en janvier mais avec le réchauffement climatique, elles ont été cueillies mi octobre avec un mois d'avance ! Elles se consomment maintenant. » Son subtil parfum de cannelle se mariera avec les douceurs sucrées de Noël.

Disponible à La Ferme du Bost, Le Bost 87400 ROYERES – 05 55 56 06 09 et au Marché de Noël de Mortemart le 19 décembre (après-midi).

LE KIWI DE L'ADOUR -



Il sera la petite touche « d'exotisme » de votre coupe de fruits de ces fêtes. Un exotisme pourtant bien de chez nous, puisque voilà déjà 30 ans que le kiwi s'est implanté aux pieds des Pyrénées sur les bords de l'Adour... Une véritable adoption du fruit chinois à ce terroir, et vice versa. Ce kiwi là, en effet, est double « lauréat » d'un Label Rouge garantissant qualité de la production et de la récolte, entre soin, exigence et traçabilité, et d'une IGP Kiwi de l'Adour... bien loin de sa Chine originelle ! Récolté de sa liane à compter de la mi-décembre (on vous l'a dit, un fruit de Noël !), il est mûr juste à point pour être dégusté. Déshabillé, ou pas, de sa peau veloutée, le fruit tranché, est d'abord un plaisir pour les yeux. Vert vif au cœur pâle couronné de petites graines noirs, son allure, déjà, est belle. En bouche, sa douceur juteuse et son petit goût acidulé, mais pas acide, fera pétiller vos papilles... En fin de repas, un charme fou qui ravigote !



LE PRUNEAU. Encore une belle histoire de famille indissociable de la qualité d'un grand produit d'ici ! Les Durand père et fils et le neveu, Nicolas Pouget, qui ne sont pas peu fiers, à côté d'un vignoble aux trois couleurs, de produire un très grand pruneau à Lamonzie Saint Martin en Bergeracois. Un mi-cuit qui sublime la prune d'Ente, oui celle d'Agen. Cette cuisson, pardon ce séchage qui à la différence d'autres, plus classiques à 20% d'humidité avant d'être réhydratés, l'est à 35% sans avoir besoin par la suite de réhydratation ; il n'altère en rien le arômes . La récolte de prunes cette année les 11 et 12 août a livré des fruits promesses d'un grand pruneau ! Et l'année prochaine fin de la période de conversion il sera bio... Et puisque nous aimons bien magnifier le fruit d'une tradition familiale traversons le Lot-et-Garonne jusqu'à Saint-Aubin pour faire une pose chez les Doumarès, Claude, Gilberte et leur fille Céline, à la ferme de Monredon pour y découvrir l'Agenade et célébrer un pruneau fourré qui aime autant le chocolat que vous aimerez leur mariage réussi.

*Chez les Durand et Pouget : 56 Route de la Mouthe, 24680 Lamonzie-Saint-Martin ; pourdebon.com .
Ferme Monredon :47150 Saint-Aubin : pruneauxdemonredon@wanadoo.fr*

Pour les Fêtes, dégustez aussi :

[Quelques beaux vins d'ici](#)

[Caviar d'Aquitaine, le grain de magie de vos repas de fêtes](#)

[L'huître, l'autre star iodée des tables de fêtes](#)

[Un Saumon de l'Adour fumé, classé grand cru](#)

[Le Foie Gras de tradition, un indispensable !](#)

[Privé de sa Foire annuelle, le Jambon de Bayonne sera sur les tables](#)

[Le Chapon de Grignols en couronne de marrons du Limousin](#)

[Vache ou chèvre, de savoureux fromages de l'apéro au plateau](#)

[Convivialité et caractères autour de l'Ossau Iraty](#)

[Tryptique crousti-moelleux de desserts régionaux](#)

[Pariès, la tradition classique du chocolat et la touche andalouse de l'amande](#)

C. Mérigaud, S. Desgroppes, S. Méric, J. Aubert

*Crédit Photo : Aq
Publié sur aqui.fr le 18/12/2018
[Url de cet article](#)*

