

Saveur | La pêche Roussane, à nulle autre pareille



C'est un fruit idéal, rare et bichonné. La pêche Roussane se cultive sur une quinzaine d'hectares dans la région de Monein, au cœur des collines sur lesquelles poussent également les vignes du jurançon. Spécifique à cette petite partie du terroir béarnais, elle présente l'avantage de posséder un calibre plus important que d'autres variétés, avec un poids moyen de 220 à 250 grammes par pièce. Excusez du peu. Ce qui n'empêche pas ce fruit à la chair jaune orangée d'être goûteux, sucré et très juteux. Autre caractéristique : sa peau s'enlève facilement. Elle peut être retirée tout de suite avec les doigts. Quant au noyau, nul besoin de batailler pour le retirer.

Parce qu'elle est fragile et demande de nombreuses heures de travail, la pêche Roussane avait fini par être délaissée par les producteurs locaux. Jusqu'à ce qu'un comice agricole et les efforts déployés par quelques passionnés lui redonnent un second souffle voici onze ans. Ce qui lui a permis de voir revenir vers elle de nombreux consommateurs, plutôt fiers de cette spécificité locale.

Certes, les intempéries du début de l'année, en particulier le gel survenu fin mars, ont mis à mal la récolte 2013. Celle-ci s'annonce fortement réduite par rapport aux années précédentes. La fête de la pêche Roussane qui sera organisée le samedi 27 juillet à Monein n'en sera pas moins savoureuse.

A partir de 9 h, les producteurs vendront leurs fruits sous les halles. On trouvera également du fromage de brebis, des vins de jurançon, des pâtisseries artisanales, tandis que le Conservatoire des fruits et légumes anciens expliquera son action. Un repas suivra à midi avec, bien sur, des pêches au dessert (12 €, réservation 05 59 12 30 40). Des animations sont prévues toute la journée pour les enfants.

