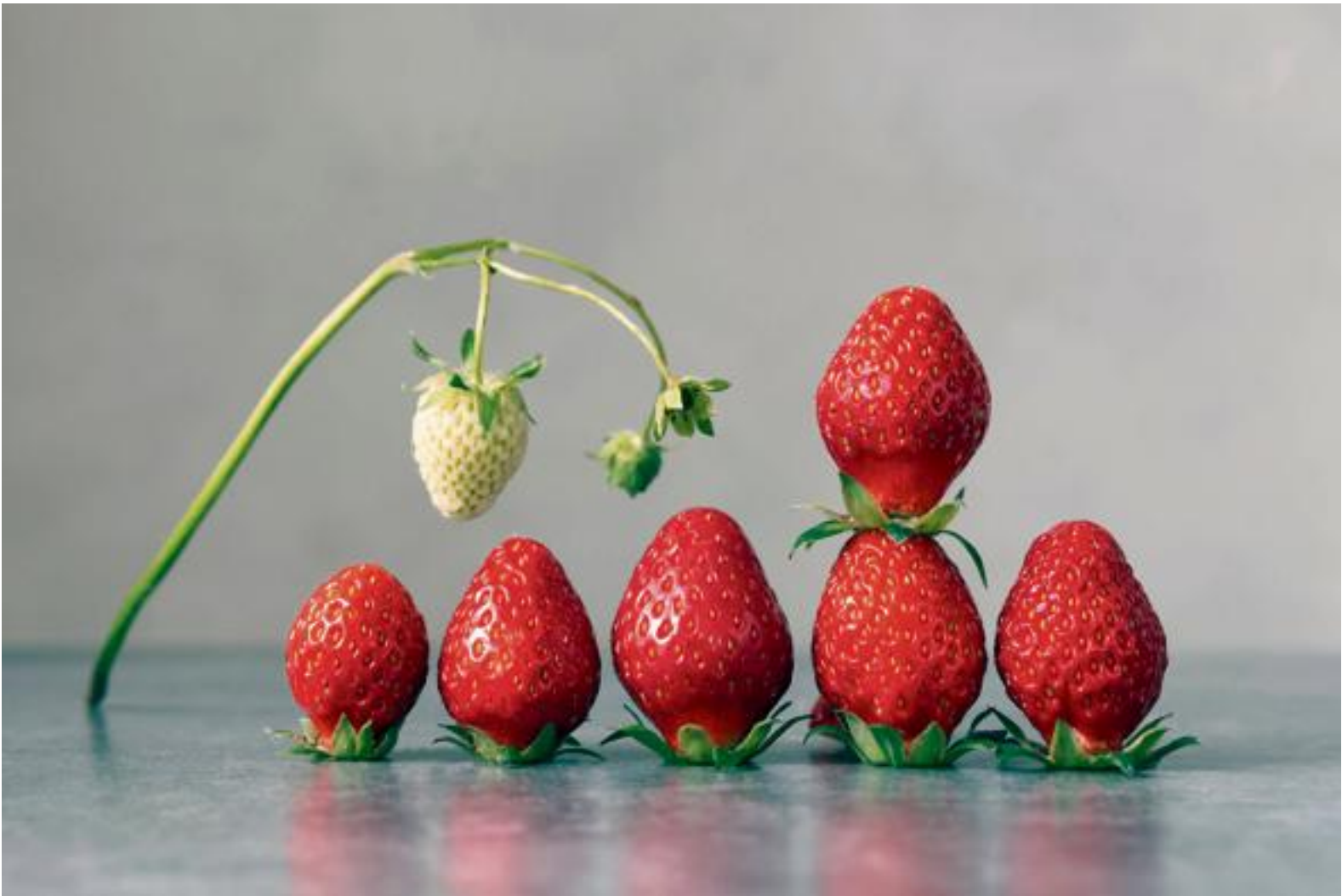




CHANGKI CHUNG POUR « LE MONDE »

La fraise, comme un baiser d'été

L'acidulé d'une gariguette, le léger goût vanillé d'une capriss, la douceur d'une mara des bois... Du printemps à la fin de l'été, le fruit rouge qui pousse de la vallée du Rhône jusqu'en Bretagne tient ses promesses gustatives et inspire les pâtisseries

GASTRONOMIE

Injustement, on met parfois dans le même cabas tomate et fraise quand il s'agit de citer des exemples de fruits et légumes n'ayant plus « le goût d'antan ». Pourtant, si le rouge de la tomate cache souvent une fadeur standardisée ayant oublié le rythme des saisons, celui des fraises a réappris à tenir ses promesses, du printemps à la fin de l'été. En particulier quand elles poussent en France. Car si nos fraisculteurs ne produisent qu'un peu plus d'un tiers des quelque 130 000 tonnes consommées chaque année dans l'Hexagone, beaucoup peuvent s'enorgueillir de la plus-value gustative de leurs gariguettes, maras des bois, ciflorettes, cirafines et autres charlottes, face à la concurrence internationale.

Une qualité made in France que l'on a pu redécouvrir au fil de ces presque deux mois de confinement. Si, comme pour les asperges, la crise sanitaire a d'abord donné des sueurs froides à des producteurs locaux constatant que les consommateurs se ruaient sur les pâtes et le riz plus que sur les fruits et légumes de saison, la suite des événements les a rassurés. « La profession s'est mobilisée pour alerter le ministère, la grande distribution et les médias », explique Roland Cabrillac, président de la coopérative des fraises du Périgord, seule production française bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP). « Après dix jours difficiles, tout le monde a joué le jeu et la situation s'est redressée, voire inversée, d'autant plus volontiers que les fraises d'Espagne n'étaient plus disponibles. »

Comment se passer d'un fruit qui donne l'impression de croquer un baiser ? Auvergnate installée sur la rive gauche de la Seine, dans ses appétissantes boutiques Des gâteaux et du pain du boulevard Pasteur (Paris 15^e) et de la rue du Bac (Paris 7^e), la pâtissière Claire Damon n'a pas baptisé pour rien l'une de ses créations « J'adore la fraise » (déclinant gariguette ou mara des bois en financier, bavaroise, compotée, crémeux, gelée et fruits crus).

« Autant la rhubarbe évoque la fraîcheur, la rosée du matin, autant la fraise annonce par sa couleur et son goût l'arrivée des beaux jours », s'enthousiasmait, début mai, l'ancienne disciple de Pierre Hermé, frétilant à l'idée de recevoir les premières fraises de plein champ de sa jeune productrice champenoise, Louise-Anaïs Viard.

Des plants venus du Chili

Concédonc que la fraise fut un temps victime de la course à la productivité encouragée par la grande distribution. Affolés par la concurrence espagnole, les producteurs français s'étaient mis en tête de rivaliser avec le flot de gros fruits rouges, aussi résistants et fades que des courgettes, produits en masse dans les serres de Huelva (Andalousie).

« Ce choix était d'autant plus erroné que nous n'arrivions pas à être compétitifs vu le coût bien moindre de la main-d'œuvre en Espagne », rappelle Philippe Blouin, fraisculteur à Grézet-Cavagnan, dans le Lot-et-Garonne, premier département producteur de France (avec 15 000 tonnes, dont une partie haut de gamme certifiée Label rouge). « Notre salut est venu quand nous nous sommes finalement orientés vers des variétés plus gustatives, avec un rendement moindre mais plus qualitatif. »

Fraise symbole de ce changement de cap, la gariguette, née en 1976 dans les laboratoires de l'INRA, est devenue la star de la production française grâce à un équilibre flatteur entre sucre, parfum et acidité. Autre plant vedette de cette nouvelle vague, la mara des bois, à l'irrésistible saveur musquée de fraise des bois, mise au point par le pépiniériste solognot André Marionnet et commercialisée depuis 1991. Installé à Douville (Dordogne), le Ciref

est devenu, dans les années 2000, le principal pourvoyeur des nouvelles variétés de fraises et fruits rouges destinées à la production française.

Souvent prompts à ne jurer que par les variétés anciennes ou « oubliées » de légumes, les artisans bio ne sont pas les derniers à plébisciter ces purs produits de la modernité. A l'instar de Benoît Cuzon, l'un des rares producteurs bio de Plougastel (Finistère), cultivant en pleine terre des variétés du Ciref, telles la capriss, à l'acidité contrebalancée par un léger goût de vanille, la sucrée et fondante dream, ou la ciflorette, cousine de la mara, dont le chef pâtissier du Meurice (Paris 1^{er}), Cédric Grolet, garnit ses nouvelles tartes, conçues avec de la pâte à croissant.

« Mes grands-parents cultivaient des variétés comme la général-de-gaule, la surprise-des-halles, la madame-moutot ou la talisman », se souvient le Breton, qui a redémarré l'exploitation familiale en 2012, sous le nom de Lapiç Sivi, en travaillant avec une pépinière bio de sa région. « Ils m'expliquaient aussi qu'après quelques années ces plants connaissent une dégénérescence et perdaient de leur qualité. Les nouvelles variétés sont beaucoup plus stables. »

Si, avec environ 5 000 tonnes, la fraise bretonne est aujourd'hui

loin des volumes produits en Lot-et-Garonne, en Sologne ou dans la vallée du Rhône, Plougastel-Daoulas reste le bassin historique de la sivi (« fraise » en breton) française. C'est en effet au jardin botanique de Brest qu'ont été obtenus les premiers hybrides conçus à partir des pieds de *Fragaria virginiana*, rapportés du Canada par Jacques Cartier, à la fin du XVI^e siècle, et de ceux de *Fragaria chiloensis*, rapportés du Chili, en 1714, par Amédée-François... Frézier. A l'origine des fraises cultivées aujourd'hui, ces hybridations avaient traversé la rade pour finalement prospérer sur la presque île de Plougastel devenue, au milieu du XIX^e siècle et jusqu'à la seconde guerre mondiale, la première zone productrice de France.

La grande majorité des fraises de Plougastel sont aujourd'hui produites hors-sol, dans des bacs de substrat suspendus, facilitant la cueillette. Mais elles gardent encore la cote. Auprès, par exemple, de Christophe Adam, le chef pâtissier finistérien, créateur des pâtisseries L'Eclair de génie et auteur d'un fascicule sur le fruit préféré des Français (devant les pêches et les cerises), *Fraise* (128 pages, 12,90 euros, La Martinière), contenant 45 recettes. Parmi celles-ci, sa tarte fétiche où, sur un épais et fondant sablé breton, Adam dispose une ganache au basilic, des fraises et de la poudre de pistache. Pistache et fraises s'entendent en effet à merveille, comme le démontre le fraisier pistache de Sébastien Gaudard (Paris 9^e) ou le fameux montebello de Pierre Hermé, où l'acidulé du fruit rouge flirte avec la voluptueuse douceur d'un biscuit dacquoise et d'une crème mousseline à la pistache.

Si les fraises hors-sol et les barquettes disponibles en grande dis-

tribution ont progressé gustativement, les pâtisseries haut de gamme défendent la supériorité des fraises de pleine terre, cueillies à parfaite maturité, qu'elles soient ou non cultivées sous abri. Créateur des pâtisseries Hugo & Victor, Hugues Pouget a ainsi demandé à un jeune maraîcher bio de Cortrat (Loiret), près de Montargis, de lui planter, « sur un terrain qui n'a jamais connu les pesticides », de quoi recevoir entre 30 kg et 50 kg de cirafine (de la famille des gariguettes) et de charlotte (proche de la mara des bois) par semaine. Avec ces bijoux sensoriels, Pouget compose dans le classicisme (un fraisier d'exception) ou l'innovation, avec sa tarte fraise-citron ou un chou à la fraise farci de fruits frais, d'une marmelade de fraise et d'une mousse vanille et galanga (un rhizome de la famille du gingembre).

Alors que beaucoup ont commencé à travailler les fraises depuis un mois, Claire Damon a attendu la deuxième semaine de mai. Le temps que les fruits de Louise-Anaïs Viard mûrissent à point dans les champs de sa petite entreprise, Fraises et compagnie, installée à Voipreux (Marne), au cœur de la côte des Blancs. Si la jeune Champenoise propose une dizaine de variétés, Claire Damon reste fidèle aux classiques gariguettes et maras des bois et à une fraise des bois baptisée « reine des vallées ». Comme tous les vrais accros, rien ne vaut pour elle « des fruits de pleine saison, servis simplement avec une bonne crème crue et, à la rigueur, une meringue cassée par-dessus, ou un peu de rhubarbe pochée ».

Baba, financier et salade salée

Mais sa virtuosité pâtissière s'exprime aussi dans son baba à la fraise, devenu un must des Gâteaux et du pain, ou dans la subtile association de sa tarte à la fraise et à l'eau de fleur d'oranger (« J'ai mis dix ans à trouver la bonne eau, chez un tout petit producteur de Vallauris »). Pâte sucrée ou sablée ? « Sablée », tranche-t-elle. « Pour que la friabilité de la pâte laisse plus vite la place à la crème d'amande, au crémeux à la fleur d'oranger et aux fraises. »

Fragile, le fruit au rouge si brillant peut vite s'altérer. Pas de panique. Claire Damon conseille dans ce cas de les chauffer au bain-marie avec du sucre, pour exprimer un jus de fraise, délicieux avec un laitage ou sur du pain perdu. A moins de cuire ces fruits légèrement abimés dans un financier, avec poudre d'amande et cassonade, ou dans une tarte flan, associés à de la rhubarbe.

Fournisseuse d'autres grands pâtisseries comme Pierre Hermé, Arnaud Larher, Jacques Genin ou Laurent Duchêne, Louise-Anaïs Viard a vu ces échanges naturellement ralentir avec la crise sanitaire. Mais, comme Benoît Cuzon à Plougastel, celle qui vend aussi sa production sur les marchés (Epernay, Châlons-en-Champagne...) a constaté une vague de clients se convertissant aux commerces et producteurs de proximité.

« Que ce soit sur les marchés ou en livraison chez les particuliers, nous n'avons jamais autant travaillé », se réjouit-elle. Pour le plus grand bonheur des becs sucrés. Mais pas que. Comme le rappelle Christophe Adam, la fraise se marie très joliment avec l'huile d'olive, quelques gouttes de véritable vinaigre balsamique, une mozzarella de buf-flonne ou de la burrata. Essayez-la en salade salée ou émincée dans un gaspacho. Elle filera un sacré coup de main à nos pauvres tomates. ■

STÉPHANE DAVET

Pistache et fraises s'entendent à merveille, comme le démontre le fameux montebello de Pierre Hermé