

LES FRUITS

Région PACA

L'amande de Provence

Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

L'amande occupe toujours une place majeure dans la gastronomie de la Provence, même si sa production y reste limitée. Quant à l'amandier, il représente une certaine « pureté » dans l'esprit des Provençaux, avec ses fleurissements qui voilent de blanc et de rose tendre la campagne !

Cet arbre typiquement méditerranéen (également présent en Corse et dans le Languedoc), peu exigeant, se complait sur les sols pauvres, caillouteux, aux climats secs et chauds. De nombreuses variétés d'amandes douces (à la coque fine, tendre, demi-dure ou dure) se retrouvent dans les vergers, chacune apportant sa spécificité : l'amande princesse (à la coque si tendre qu'elle se casse sous les doigts, appréciée à la table d'un repas pour son goût rapellant celui de la pistache et très recherchée par les calissonniers), l'amande dorée dite aussi demi-tendre d'Apt. Autres variétés : béraude dure, flot, dame de Provence, fourcouronne, sans oublier des variétés récentes issues de la recherche (ferragnès, ferraduel...). Si les amandes peuvent être récoltées « en vert », au mois de juillet, avant maturité, pour être consommées fraîches, la majorité de la cueillette s'effectue en septembre-octobre, lorsque les écales s'entrouvrent pour libérer le fruit. La récolte est souvent mécanisée (un vibreur secouant les troncs), même si revient le gaulage des arbres à l'aide d'une longue perche pour battre les branches et faire tomber les fruits. Ceux-ci sont ensuite « égouvés » (débarrassés de leur brou), triés, séchés, puis stockés. Ces amandes en coque seront, à plus de 90 %, une fois décortiquées, destinées à la transformation.

Dans l'assiette

Outre sa consommation en frais (véritable mine de magnésium pour la santé !), l'amande est donc très recherchée en confiserie (calisson, dragée, nougat, fruit déguisé, etc.) et en pâtisserie (frangipane, pâte d'amande, amandes grillées effilées, macarons...). A noter aussi les applications médicinales et en cosmétologie.

Un peu d'histoire

L'amandier proviendrait des montagnes d'Asie occidentale et du nord de l'Afrique. En Perse, il est cultivé depuis la haute Antiquité. Si ce sont les Grecs qui l'auraient rapporté en Europe, plusieurs siècles avant Jésus-Christ, il ne fera son apparition en France qu'au Moyen Âge.

L'arbre fut implanté au Etats-Unis au milieu du XIXe siècle, pays qui prendra le leadership de la production mondiale, imposant le stéréotype d'un fruit très homogène aux forts rendements... Au point qu'on mettra du temps à se rendre compte que les variétés françaises, sur le point de disparaître, étaient meilleures question goût ! Dans les années 1960, abandonnant des secteurs en crise, tels la vigne et certains fruits, certains agriculteurs replanteront ainsi de grands vergers d'amandiers.

De nos jours, si la production française plafonne à 5000 tonnes annuellement et que 90 % de nos besoins nationaux sont importés, cette culture reste une valeur sûre. Et une IGP (Indication Géographique Protégée) pourrait bientôt récompenser « l'amande de Provence » pour sa qualité gustative.

La ville d'Oraison (sur la moyenne vallée de la Durance), dont la production dans la région représentait, autrefois, la moitié de celle de la Provence, perpétue la tradition de l'amande.

La cerise

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

La cerise, avec ses arbres en fleurs couvrant les vergers d'un voile blanc avant de devenir ce fruit rouge et charnu, sonne le réveil de la nature, du soleil revenu et annonce d'autres récoltes printanières et estivales. Parmi les variétés, les bigarreaux (dont le fameux bigarreau pélistier) sont des fruits doux, fermes et sucrés ; les guignes, à chair molle, sont douces, tandis que les griottes sont acides.

La culture de la cerise a trouvé en Provence un climat idoine (excellent ensoleillement, hygrométrie adaptée et temps sec au moment des récoltes), ainsi que des infrastructures agricoles et des débouchés commerciaux (avec les confiseurs du bassin d'Apt) idéals. C'est au début de juin, par la Provence, que débute la campagne de la cerise, premier fruit de l'été, qui s'étendra jusqu'à fin juillet dans les monts du Lyonnais, puis le Val de Loire. Au niveau variétal, burlat, summit, belge ou encore van et starking restent les variétés de base de la production française et provençale, même si de nouvelles variétés apparaissent.

Huit années sont nécessaires après la plantation pour que le cerisier commence à produire. Entre douze et vingt-cinq ans, il se montre le plus productif. La cerise destinée au confisage fait l'objet de toutes les attentions. Cultivée dans les vallées et sur les coteaux ensoleillés de la Provence pré-alpine, elle est sélectionnée selon des critères bien précis et un savoir-faire millénaire. Seul le bigarreau napoléon et les variétés similaires comme la cerise camus ou la cerise rainier, à chair ferme, à équeutage facile et dont le noyau s'ôte facilement, sont retenus pour la fabrication.

Dans l'assiette

Outre en fruit frais, les cerises font aussi des tartes, clafoutis, soufflés, compotes, salades de fruits et coupes glacées. Confite, la cerise s'utilise en pâtisserie et en confiserie, se déguste dans des cocktails, des desserts lactés ou des plats sucrés salés. Parmi les liqueurs et les alcools à base de cerises, n'oublions pas le ratafia de Provence. Enfin, les queues de cerises, les fleurs de cerisier séchées s'emploient en infusion.

Un peu d'histoire

En Europe, les cerisiers se rattachent à deux espèces originaires d'Asie Mineure : le merisier ou cerisier doux (bigarreau, guigne) et le griottier ou cerisier acide (griotte, amarelle). Si les cerises sauvages se consommaient déjà à l'époque antique, les cerisiers ne commenceront à être cultivés qu'au haut Moyen Âge. C'est, d'ailleurs, à cette époque que naîtra la production de la cerises confite du Luberon et des Monts de Vaucluse, qui s'avérera déterminante pour la diffusion de ce fruit. Au XVIIIe siècle, Louis XV, grand amateur de cerises, encourage la culture et le développement de nouvelles variétés, alors que ce sont les griottes qui sont le plus appréciées. Un siècle plus tard, la tendance s'inverse et les goûts se portent sur les cerises douces. En 1886, Auguste Pélistier met au point un bigarreau (qui porte toujours son nom) aux fruits magnifiques, qui fera date.

Aujourd'hui, plus de deux centaines de variétés de cerises sont répertoriées en France, mais seule une douzaine est cultivée. Disponibles sur le marché de la mi-mai à mi-juillet, ces cerises (près de 60 000 tonnes annuellement) proviennent pour les trois-quarts de la Provence du Rhône-Alpes. Le Vaucluse reste le département leader, fort de 3000 producteurs, les trois quarts de la récolte partant pour le confisage.

La figue de Solliès

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

La figue de Solliès, petite toupie aplatie de couleur violacée, à la pulpe charnue rouge semée d'un halo de graines beiges, se commercialise fraîche.

Il s'agit d'une figue d'un calibre modeste (environ 4 centimètres de diamètre), de la variété bourjassote noire, produite dans le département varois. Les figuiers nécessitent un entretien rigoureux (taille, irrigation). La récolte, qui s'effectue manuellement, de la mi-août à la mi-novembre, exige beaucoup de délicatesse et un passage tous les deux jours en moyenne dans les vergers, car les fruits ne mûrissent pas tous en même temps. Le tri exige aussi énormément de soin et de main d'oeuvre.

Dans l'assiette

Acidulée et sucrée, croquante et fondante, cette figue baignée de soleil s'apprécie nature, avec le fromage ou au dessert. Les restaurateurs l'utilisent dans leurs plats salés ou sucrés : brochettes de porc aux figues, tarte aux figues, clafoutis aux figues...

Artisans et industriels la transforment en confiture, yaourt, glace, sirop.

Un peu d'histoire

Massivement produite en Turquie (350 000 tonnes par an !), en Egypte et au Maroc, qui l'exportent séchée, la figue a trouvé dans le bassin de Solliès (aux confins nord-est de la région toulonnaise, traversé par la vallée du Gapeau) des sols riches et drainants, ainsi qu'un microclimat très favorable. La culture du figuier, qui aurait été introduite sur les côtes méditerranéennes au VI^e siècle avant Jésus-Christ par les navigateurs phocéens, se fixera dans la région marseillaise au Moyen Âge et se développera autour de Solliès-Pont à partir du XIX^e siècle. La « violette de Solliès », expédiée à Paris dès la Belle Epoque sous le nom de « parisienne », connaîtra la gloire. Grâce au chemin de fer, la production annuelle ne cesse de grimper (1250 tonnes en 1932... 2500 tonnes dans les années 1970).

Aujourd'hui, la figue de Solliès commercialisée pèse pour 75 % (environ 2 000 tonnes annuelles) dans la production nationale de figue. En 2006, la variété a été reconnue comme appellation d'origine contrôlée (AOC). Le dernier week-end d'août, la fête de la Figue permet de découvrir ce fruit de haute gastronomie.

La fraise de Carpentras

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Variante : fraise de Carros (Pays niçois/Vençois).

Esthétiquement parfaite, rouge sombre et d'un beau calibre, bien odorante, la fraise de Carpentras envahit en force nos marchés à la belle saison, vendue au détail ou en paniers.

Bénéficiant d'un climat ensoleillé et d'un sol fécond bien drainé, le Comtat Venaissin est devenu le véritable verger de l'Hexagone, ainsi qu'un fournisseur de premier ordre pour d'autres cultures maraîchères, notamment pour la fraise de Carpentras. Celle-ci est issue de la variété pajaro (représentant les trois-quarts de la production). Précoce, elle donne des fruits assez gros, d'un coloris rouge foncé à maturité duquel se dégage un léger goût sucré. Les variétés gariguette et ciflorette (au parfum de fraise des bois) se développent aussi, en particulier en culture hors-sol... La fraise de Carpentras se récolte de mars et à juin.

Dans l'assiette

Cette belle fraise se déguste en dessert, crue, avec du sucre, de la crème, de la chantilly, ainsi qu'en pâtisserie (fraisier, mille-feuille à la fraise, tarte aux fraises) et en glace... mais aussi se décline en confiture, en fraise confite, en sirop de fraise et en nectar de fraise.

Un peu d'histoire

La culture de la fraise est apparue dans le Comtat Venaissain vers 1882, remplaçant les cultures de la soie et de la garance alors sur le déclin. Dès la fin du XIXe siècle, le développement du réseau ferré permettra à cette fraise comtadine d'alimenter les quatre coins de France et de s'exporter à l'étranger (Grande-Bretagne, Allemagne). Historiquement tournée vers l'expédition, la fraise vaclusienne demeure bien entendu destinée à alimenter le marché local.

Le Vaucluse, dont l'essentiel de la production provient du Comtat, est le quatrième département producteur de fraises avec 4 % de la production nationale. Tout comme la fraise de Plougastel (Bretagne), cette fraise provençale est concurrencée par l'invasion des productions étrangères (Espagne, Maroc).

La « fraise de Carpentras », devenue une marque déposée en 1987, est fêtée à la mi-avril. Elle possède également sa confrérie.

La pomme de Risoul

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Risoul, village du Guillestrois (marche orientale de l'Embrunais au contact du Queyras), a légué son nom à une variété de pomme de calibre moyen, de couleur jaune pâle striée de vermillon, au goût acidulé et très parfumé, longtemps réputée pour ses aptitudes à la conservation.

Cette pomme d'altitude a longtemps marqué le paysage local. Les arbres se conduisaient en hautes tiges dans des vergers exposés plein vent. Les troupeaux pâturaient sous leur ombre... Désormais, on préfère cette variété greffée sur des porte-greffes et en basses-tiges, afin d'améliorer les rendements.

Dans l'assiette

Longtemps vendue comme pomme à couteau, cette pomme est désormais transformée en jus de pomme, proposé dans la plupart des commerces de la station de ski de Risoul et du canton.

Un peu d'histoire

La culture de ce fameux fruit se pratique depuis plusieurs siècles autour de Risoul. Très résistant aux maladies et pouvant se conserver de trois à neuf mois (jusqu'en début d'été !), il constitua un élément essentiel de l'alimentation des populations de ces moyennes montagnes alpines. À son apogée dans les années 1940-1960, sa production représentait une activité importante pour toute la vallée du Guil qui l'exportait même en Afrique du Nord ! Son déclin coïncida avec l'avènement de la golden et de variétés américaines dans les années 1960, ainsi que l'apparition de nouvelles technologies de conservation (chambres froides). De

nombreux pommiers ayant subsisté, la pomme de Risoul connaît un regain d'intérêt avec la venue du tourisme d'hiver et d'été et son image de « produit du terroir ».

Le blé meunier d'Apt

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Le blé meunier d'Apt, une céréale aux qualités organoleptiques remarquables, fait revivre le goût du passé associé à un certain art de vivre...

Sa farine, pauvre en gluten, comme toutes celles issues des vieilles variétés de blé, convient donc parfaitement aux personnes intolérantes à cette substance. Les boulangers qui l'utilisent le font souvent au levain et privilégient un pétrissage lent.

Les pains (boules, pavés...) confectionnés avec ce produit sont farinés et pourvus d'une pastille azyme avec le logo « produit du parc naturel régional du Luberon ».

Dans l'assiette

La céréale entre désormais dans la composition du galapian, pâtisserie du Luberon de création assez récente, à base d'amandes, de miel et de lavande, de melon et de bigarreau confit.

Un peu d'histoire

Cette ancienne variété de blé, appelée également « touselle blanche de Pertuis », était cultivée dans le bassin d'Apt, le Luberon et la Haute-Provence. Elle fut retrouvée et identifiée en 1985 chez un agriculteur retraité de Buoux par les techniciens du parc naturel régional du Luberon, lesquels, prélevant des semences, les firent immédiatement multiplier.

Ce blé était considéré au début du XIXe siècle comme d'une qualité hors pair par les anciens, qui le réservaient pour la pâtisserie de luxe ou pour la réalisation des pompes à huile. Actuellement, un réseau d'agriculteurs, de minotiers et de boulangers motivés redonne vie à cette céréale.

Le mouvement international Slow Food a consacré ce blé « sentinelle du goût », en même temps que l'épeautre de Sault.

Le citron de Menton

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Emblème gastronomique de la ville, le citron de Menton est un beau fruit oblong et ventru, à la peau jaune clair bien lisse, qui fait les délices de certains privilégiés.

Trois variétés de citronnier se cultivent sur Menton : les bignettes, aux fruits à peau lisse et fine, très juteux ; les sériesqués, à peau épaisse et lisse, qui contiennent moins de jus ; enfin, les bullotins, gros, à peau très épaisse et peu juteux. La récolte de ces citrons s'effectue en plusieurs fois, de manière à soulager l'arbre et à faciliter la maturation des fruits suivants. Les fruits des premières fleurs de mai se ramassent d'octobre à février. Ceux de seconde fleur arrivent en mars. La troisième récolte intervient en été.

Dans l'assiette

Outre son utilisation habituelle (en jus, en assaisonnement, en rondelle dans une boisson chaude ou froide, ou pour agrémenter un poisson, des fruits de mer, une crudité), le citron local peut se voir transformer en sirop, confiture, bonbon, limoncello, ainsi que parfumer une huile d'olive... sans oublier la tarte au citron !

Un peu d'histoire

Le citron, introduit en Europe au XIIe siècle, prospère à Menton depuis le XVe siècle. Au XVIIIe siècle, l'agrumiculture (citron¹, cédrats¹, oranges) est la première activité économique de Menton. En 1860, la production d'agrumes atteint presque 3 millions de quintaux. Trente-cinq millions de citrons par an sont exportés. Cette industrie florissante, affectée par les deux guerres mondiales, sera quasiment anéantie par le gel de 1956. Une quinzaine d'agrumiculteurs mentonnais vivraient aujourd'hui de leur production, estimée à une centaine de tonnes annuelle. La ville, qui encourage à replanter citronniers, orangers, clémentiniers et autres kumquats, prend des allures de carnaval de Rio en février-mars avec la fête du Citron.

Le coing de Provence

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Le coing de Provence est la variété la plus estimée de ce gros fruit ventru : assez régulier et en forme de poire, recouvert d'une peau jaune serin, rugueux et duveteux à maturité, sa chair ferme exhale un parfum délicieux. A ses côtés, on trouve d'autres variétés plus productives comme le champion du Portugal ou le géant de Wranga, dont les fruits peuvent dépasser le kilogramme... mais sont moins goûteux !

Le cognassier de Provence, qui donne ses fruits à l'automne, exige peu de soins (hors un élagage saisonnier) et craint peu les gelées. Sur un fruit mûr, le duvet s'enlève facilement par simple frottement.

Dans l'assiette

Comme tous les coings, celui de Provence présente la singularité de ne pouvoir se consommer qu'une fois cuit, en raison des tanins qui lui confèrent un goût âcre et astringent, et de sa fermeté même à maturité. On en fait des confitures, des gelées, des compotes (parfois mêlées avec de la pomme qui accompagneront bien une viande, un gibier), du ratafia et, surtout, la fameuse pâte de coing qui compte parmi les treize desserts¹ de Noël provençaux.

Il existe plus d'une trentaine de variété de cognassiers en Europe, dont la plupart servent d'arbres porteurs, pour des poiriers, par exemple.

Un peu d'histoire

La culture du cognassier est pratiquée en France dans de petits vergers ou sur des arbres isolés, surtout dans le Sud-Est et dans le Nord-Est. La production, toutes variétés confondues, n'excède guère les 2000 tonnes annuelles, impliquant une importation d'un tonnage à peu près équivalent. La production en Provence peut être estimée à 300 ou 400 tonnes.

Le marron du Var

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Autres appellations : marron de Collobrières, marron du Luc.

Le marron du Var, dit aussi marrouge, marron de Collobrières et marron du Luc, est un fruit, seul à l'intérieur de sa bogue¹, d'une grosseur globuleuse supérieure à la moyenne (60 par kilo), à l'écorce de couleur châtain rougeâtre et à la chair fine et sucrée, qui se récolte en octobre. La variété sardonne s'en rapproche, même si sa forme diffère, ainsi que le nombre de fruits par bogue.

La châtaigneraie du Var (près de 2500 hectares, surtout concentrés dans le massif des Maures où les sols schisteux sont acides) compte d'autres variétés : l'impériale (variété rustique donnant de gros fruits), la batarde (variété tardive donnant de gros fruits, parfois farineux, récoltés jusqu'en novembre), la miquelin (un petit calibre de couleur rousse, excellent), la beltassie, la pignansie...

Dans l'assiette

D'une excellente qualité gustative, ce marron du Var se commercialise essentiellement en fruits de bouche (châtaignes fraîches ou grillées, ou encore cuites à l'eau pour une purée), mais, à Collobrières, capitale auto-proclamée de la châtaigne, il fait de succulents marrons glacés et de la crème de marron.

Un peu d'histoire

La châtaigne et sa qualité améliorée dite « marron » se consomme en Provence depuis la fin du Moyen Âge. Au XVIIIe siècle, la région varoise produisait des fruits réputés expédiés vers les grandes villes.

Si la châtaigneraie couvre encore le dixième du massif forestier des Maures (la superficie n'a pas régressé depuis 1950), malgré les maladies, l'impact du chancre a affecté la production, qui a chuté vertigineusement en deux décennies (passant de 1500 tonnes à moins de 200 !) et qui ne pèse plus que pour une part négligeable dans la production française (10 000 tonnes, dont le quart en Ardèche). En octobre, époque de son ramassage, la châtaigne se fête aux Mayons, à Gonfaron, Pignans et Collobrières.

Le melon de Cavailon

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Célèbre dans tout l'Hexagone, le melon de Cavaillon est une appellation d'ordre géographique qui regroupe plusieurs variétés, en premier lieu desquelles règne le cantaloup.

Dans les melonnières, la cucurbitacée se cultive d'avril à juin pour les melons cultivés en serres (d'avril à mai pour ceux cultivés en serres chauffantes, de mai à mi-juin pour ceux dans les serres non chauffées) et de juin à septembre pour les melons de plein champ. Ces derniers, gorgés de sève, de sucre et de soleil, s'avèrent, de loin, les meilleurs... Il s'agit de melons « brodés », de forme ronde, côtelés et à peau un peu jaunie. Il existe aussi le melon d'hiver, oblong, presque sans côtes, à chair jaune ou verdâtre, à la saveur douce, mais moins affirmée que le cantaloup qui, avec sa chair orangée, est incontestablement le plus parfumé.

Dans l'assiette

Le melon de Cavaillon, hors d'oeuvre de prestige, sucré, parfumé, frais, souvent honoré de jambon cru, ou bien de muscat de Beaume-de-Venise dans les restaurants comtadins, apparaît également en dessert, nature ou en sorbet.

Un peu d'histoire

Ce fruit, connu quelque mille ans avant Jésus-Christ, aurait été rapporté d'Arménie par des missionnaires italiens. Cultivé à Cantalupo (d'où vient le nom de cantaloup), résidence d'été des papes dans la campagne romaine, le melon fut introduit à la toute fin du XVe siècle, probablement par Charles VIII de retour d'Italie.

Très vite, le melon devint l'apanage de Cavaillon, alors terre pontificale. Des melons étaient aussi cultivés dans les régions d'Avignon et de Narbonne, avant de gagner l'Anjou et la Touraine pour fournir les marchés parisiens. Jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, le melon faisait le bonheur des potagers de la Renaissance, réservé aux papilles des nobles et des bourgeois. C'est avec l'arrivée du chemin de fer et des possibilités de faire profiter Paris de ces melons, que l'agriculture melonnière se développa à Cavaillon.

De nos jours, une confrérie des Chevaliers de l'Ordre du Melon de Cavaillon, fondée en 1988, s'attelle à célébrer et à promouvoir le vrai melon de Cavaillon, petit fruit à la peau lisse et aux côtes bien marquées.

Le muscat du Ventoux

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Cultivé du piémont du mont Ventoux¹ à la plaine comtadine, le muscat du Ventoux est un raisin qui se reconnaît à ses grappes coniques et homogènes, aux grains bleu noir, sucrés sous leur peau fine.

Le terroir où on le cultive occupe des altitudes supérieures à 200 mètres sur les terrasses du Ventoux et dans la vallée du Calavon (faisant face au Luberon, au sud). La récolte s'effectue de fin août à mi-novembre. Le muscat du Ventoux respecte un cahier des charges strict imposé par son appellation. Parmi les principaux critères : le cépage doit être uniquement du muscat de Hambourg, chaque grappe doit peser une livre au minimum, les grains posséder une richesse en sucre de l'ordre de 16 à 18 %, le ciselage des grappes doit éliminer tout grain flétri, la pruine (léger voile blanc, gage de fraîcheur) sur la peau du raisin doit rester intacte...

Dans l'assiette

Ce fleuron du raisin de table français (avec le chasselas de Moissac, en Aquitaine) libère en bouche des sensations sucrées-acidulées, des arômes de violette, framboise, cassis, rose, et même de... cacao !

Un peu d'histoire

Depuis l'Antiquité, la Provence offre ses coteaux à la culture de la vigne, pour le vin autant que pour le raisin de table. Dans la région du Ventoux et du Comtat Venaissin, l'ancienne variété emblématique, le raisin blanc gros vert, est quasi totalement abandonnée au profit du raisin noir. Celui-ci fut commercialisé sous le nom de muscat de Hambourg, du nom de la variété de vigne importée d'Italie au XVe siècle dont il est issu. Ce cépage est produit sur le piémont du Mont Ventoux depuis le XIXe siècle et bénéficie depuis 1997 d'une AOC (appellation d'origine contrôlée), renforcée en 1999 d'une AOP (Appellation d'Origine protégée) européenne. Près de trois cents producteurs, répartis sur une cinquantaine de communes du Vaucluse, produisent annuellement 2000 tonnes de muscat.

L'olive

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

L'olive, symbole de la Provence et de son climat ensoleillé, comporte de nombreuses variétés, noires comme vertes.

Parmi les variétés d'olives vertes les plus réputées, se distinguent : la **salonenque** (en forme de poire, avec un bourrelet apparent sur les côtés, cueillie en septembre-octobre, surtout utilisée pour la préparation des olives cassées), la **picholine** (fruit petit, allongé et pointu, de couleur vert franc, à peau lisse et à chair ferme, cueillie en octobre), la **lucques** (fruit allongé, pointu et vert foncé, à peau lisse, bosselée, cueilli en octobre), la **belgentiéroise** (du nom de la localité de Belgentier), sans oublier l'*aglandau* (utilisée pour la fabrication de l'huile d'olive)...

Parmi les olives noires se distinguent : la **tanche**¹, la **grossanne** (ronde et charnue, piquée au sel) et la **cailletier** ou olive de Nice. Cette dernière, petite, à peau lisse bien noire et à chair fine, récoltée à complète maturité dans le département des Alpes Maritimes, bénéficie d'une AOC. A noter également que, dans les Alpilles, l'olive des Baux bénéficie de deux AOC, l'une pour l'olive cassée, l'autre pour l'olive noire.

Dans l'assiette

En Provence, les olives, qui permettent de faire la tapenade et l'huile d'olive, deux « piliers » de la gastronomie régionale, se dégustent à l'apéritif (entières, cassées, au citron, à l'ail, au piment, aux herbes, farcies, etc.) et participent à plusieurs plats traditionnels : salade niçoise, pan bagnat, lapin sauté aux olives, poulet aux olives, sarcelle aux olives, veau aux olives, cake aux olives, sauce tomate aux olives... sans omettre la fougasse aux olives.

Un peu d'histoire

Il y a plus de 6000 ans, les Egyptiens enseignaient déjà la culture et l'usage de l'olivier... Au troisième millénaire avant le Christ, on cultivait cet arbre en Phénicie, Syrie et Palestine. Ce sont les Grecs, il y a vingt-cinq siècles, qui ont véritablement implanté l'arbre sur le pourtour septentrional de la Méditerranée, en Sardaigne, en Italie et en Provence.

Pendant des siècles, la culture de l'olivier ne cessera de s'étendre en Provence, devenant l'un de ses ferments identitaires, gagnant les Préalpes et les plaines du Rhône. Dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, cette expansion sera stoppée par une vague de gelées calamiteuses. Il faudra attendre le début du XIXe siècle pour que la production se stabilise. La politique libre-échangiste du Second Empire (ouvrant le marché aux huiles italiennes et espagnoles) entrainera une ère de récession pour la culture de l'olivier, accentuée par de nouvelles gelées. Dans l'entre-deux-guerres, les immenses oliveraies de Tunisie imposent une concurrence intenable au verger provençal, fort encore de près de 3 millions de d'arbres. Avec le gel catastrophique de 1956, les arbres s'arracheront par milliers, au point de diviser la production par trois !

Aujourd'hui, si la production d'olive et d'huile d'olive provençale conserve toute son aura, elle ne pèse que pour peu dans la consommation nationale.

