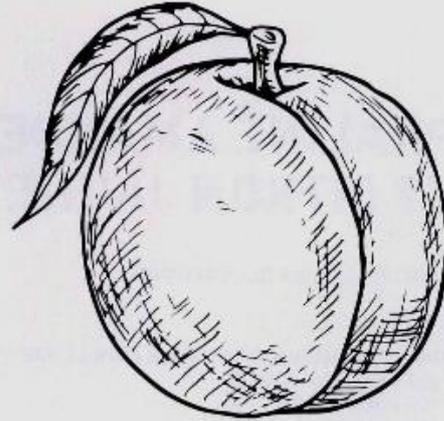


1 PRODUIT, 3 RECETTES

La pêche



La pêche est le fruit d'été par excellence. Elle est le deuxième fruit le plus cultivé en France et le septième le plus consommé. On en trouve les premières traces cinq siècles avant notre ère, en Chine méridionale. La pêche traversera ensuite le continent asiatique pour le Moyen-Orient, où elle prendra en Perse le nom de *Prunus persica*.

La France est devenue l'épicentre de la culture de la pêche en Europe dès les XV^e et XVI^e siècles. Et c'est à Montreuil que ce fruit issu de la famille des Rosacées gagnera sa popularité, notamment par le développement des plantations en espaliers. Et si les Romains distinguaient déjà 5 variétés, le jardin fruitier de Versailles en comptait plus de trente.

Dans l'Hexagone, il en existe aujourd'hui plus de 300, avec une production de plus de 222 000 tonnes si l'on cumule pêches, pavies, nectarines et brugnons. La plupart sont produites dans les régions Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Rhône-Alpes.

Le pêcher se multiplie par greffe et se plante généralement à l'automne. Il faut ensuite attendre 7 ans avant de récolter les premiers fruits, à la main, entre juillet et septembre. L'arbre fruitier ne produisant que durant une dizaine de jours, les producteurs cultivent plusieurs variétés, des plus précoces aux plus tardives, pour s'assurer de récolter sur une plus longue période. Parmi les variétés : la Reine des Vergers, la Mignonne hâtive, la pêche de vigne, la Belle Angevine, la Bénédicte ou la Téton de Vénus, l'une des plus anciennes variétés cultivées.





PORTRAIT DU CHEF

Alan Lainé, chef pâtissier du *Domaine de Verchant*

Né à Arras, Alan Lainé déménage avec ses parents à Toulouse où il effectuera son école hôtelière. Il commencera par la cuisine mais reviendra à « ses premières amours » : la pâtisserie. Un premier stage à l'*Hôtel du Palais* à Biarritz, un second à l'*Hôtel de Paris* à Monaco, où il effectuera sa mention complémentaire en dessert de restaurant. Il rejoint ensuite Christophe Schmidt à l'*Amandin 1** puis devient le chef pâtissier de Gilles Goujon, à Fontjoncouse, le temps d'une saison. Une saison à l'*Hôtel du Castellet* avec Christophe Bacqué, une pause de 6 mois pour accueillir un nouveau-né et le voici depuis 2 ans au poste de chef pâtissier du *Domaine de Verchant*. En charge du restaurant gastronomique *Marcelle*, il favorise les desserts légers, où la crème et les biscuits ont peu de place. Le chef aime jouer avec les textures, le cuit, le cru, la fraîcheur d'un sorbet, l'acidité d'un vinaigre de fruit. Son pressé de pêche est l'illustration parfaite de ce qu'il aime pour une fin de repas...



LE LABEL « PÊCHE D'ICI »

Créé en 2009 par les entreprises françaises membres de l'association Ecopêche, le label « Pêche d'ici » concerne les pêches, les nectarines et les brugnons produits dans le sud-est de la France. Associée depuis 2011 aux vergers écoresponsables, l'étiquette « Pêche d'ici » garantit un produit 100 % français, des pratiques respectueuses de l'environnement, une gestion économe de l'eau, le recyclage des déchets, le respect des hommes et des femmes qui travaillent et la pérennité du verger français.

Pêche ou nectarine ?

HÉRITAGE

Nectarine, pêche et brugnon sont des cousins, ce sont des fruits issus d'une mutation naturelle du pêcher. La pêche a la peau duveteuse, sa chair est blanche, jaune mais elle peut aussi être plate. Le brugnon se repère au simple fait que sa chair adhère au noyau, ce qui n'est pas le cas de la nectarine dont la chair varie du rouge, orangé au jaune.

La pêche à chair blanche représente environ un tiers de la production française ; ses variétés sont la Red Robin, la Mireille, la Primerose, la Redwing ou l'Alexandra.

La pêche à chair jaune affiche un calibre plus gros que sa cousine à chair blanche et assure à elle seule les deux tiers de l'offre française. Parmi les variétés : Maycrest, Springlady, Redtop, Flavorcrest ou July Lady.

Enfin **la pêche de vigne**, issue des coteaux du Lyonnais, également appelée « pêche sanguine », se distingue par sa chair marbrée de blanc et de rouge, juteuse, parfumée et sa récolte tardive.

CONSERVATION ET CONSOMMATION

La pêche se conserve à température ambiante, une semaine au maximum. Le fruit se choisit exempt de toutes traces ou taches, et ne se conserve en aucun cas au réfrigérateur, le froid risquant d'impacter son goût.

La pêche se croque mais elle se cuit aussi, et surtout elle se congèle. Pour cela il suffit de les peler, de les couper en deux afin d'extraire le noyau et de les congeler dans un contenant hermétique. Pour enlever la peau de la pêche, vous pouvez utiliser la même technique que pour la tomate. Une incision en forme de croix sur le dessus du fruit puis un plongeon dans une bouillante pendant 30 secondes. Une immersion rapide dans un bain d'eau glaçante et le fruit se débarrassera sans mal de sa peau.

