

LA FRAMBOISE PAR HUBERT CHANOVE

Très appréciée par la clientèle, la framboise l'est aussi par les chefs, qui ne la déclinent pas seulement dans des préparations sucrées. De l'amuse-bouche à la mignardise, le Refuge des Gourmets à Machilly rend ainsi hommage, à travers un menu complet changeant chaque année, à celle qui était autrefois considérée comme la perle de la région.

« Nous le proposons depuis 25 ans, en général entre fin juin-début juillet et fin août », précise le chef Hubert Chanove, qui assure depuis 3 ans la relève de son père aux manettes des fourneaux. « Cette année, nous avons mis l'accent sur le végétal car de grosses chaleurs sont annoncées », ajoute le chef, qui utilise l'acidité de la framboise comme fil conducteur de ses préparations.

Crumble de framboises déshydratées, vinaigrette, sorbet framboise/poivron confit, fenouil braisé au beurre de framboise, jus de bœuf déglacé au vin rouge et à la pulpe de framboise, sel de framboise comme une chapelure, framboise en condiment avec un homard... l'inspiration est infinie, « le challenge étant de ne pas écarter les convives et de les rassurer avec certains plats du menu comme la Tarte feuilletée ».

échélonner sa production, Sandra Lionnet s'apprête également à planter une variété plus précoce : la Malahat. « L'idée est de pouvoir récolter dès le mois de juin. D'autres exploitations utilisent quant à elles la culture sous tunnel pour avancer les récoltes. Enfin, beaucoup optent pour la culture hors sol. »

UNE CULTURE EXIGEANTE

La framboise requiert en effet une culture exigeante et beaucoup de main-d'œuvre. « Elle aime l'eau mais ne tolère pas que ses racines stagnent. Elle est également sensible aux coups de soleil et blanchit lorsqu'elle est trop exposée », indique Sandra Lionnet. « La framboise s'adapte à plusieurs terrains mais apprécie un environnement frais et aéré. Il est idéal de couvrir sous serre celles que nous destinons aux barquettes afin de les protéger du vent », ajoute de son côté le producteur David Vallas. Installé à Vallorcine, non loin de Chamonix, il s'est lancé dans la culture de la framboise en 2006.

Sur 2 000 m², il cultive en agriculture biologique quelque 3 000 plants issus des variétés non remontantes Frida et Arowi, récoltées de



Le « menu framboise » d'Hubert Chanove :

- Omble chevalier du Léman, égopode, vinaigrette framboise
- Jardin de légumes crus et cuits de chez Reymond, sorbet poivron framboise
- Homard breton en deux temps : Queue rôtie, carotte fane et framboise ; Pince au safran de Draillant en condiment
- Velouté de petits pois du pays, framboise, oxalis
- Filet de bœuf sélectionné par notre boucher, déclinaison autour du fenouil, sauce framboise
- Chèvre frais de la ferme du petit Mont à Bellevaux, framboise pimprenelle
- Framboise en tarte feuilletée, crèmeux aspérule



mi-juillet à mi-août. « Je mise sur la qualité plutôt que sur la quantité, avec des fruits d'un beau calibre, peu acides et très parfumés », explique celui qui pratique la vente directe mais transforme la majeure partie de sa récolte. « La période estivale est très intense car toutes les framboises arrivent d'un coup et tout ne peut pas être vendu en frais. C'est un fruit fragile et la transformation, en sirops et coulis notamment, est une solution efficace et à forte valeur ajoutée. Elle permet de stocker et de vendre en hiver. » Actuellement, 200 kilos annuels sont produits sur l'exploitation. « Nous espérons atteindre 400 à 500 kilos dès l'an prochain. La plantation de framboises a la particularité de devoir être renouvelée tous les 10 ans. J'ai replanté l'an passé et je fonctionne

PARLONS PRODUIT

donc sur les vieux framboisiers car les nouveaux sont en plein développement. »

SOURCE D'INSPIRATION

« Il est plaisant de travailler avec des produits d'exception », affirme de son côté Aleksandre Oliver, chef pâtissier du restaurant de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, qui s'approvisionne en partie chez David Vallas. « La framboise est un fruit délicat qui tient une grande place dans ma pâtisserie », explique le chef, qui apprécie particulièrement de l'associer à des saveurs herbacées comme la coriandre, le basilic ou encore la verveine.



Il la décline notamment dans un pré-dessert intitulé Nuage glacé à la framboise, où le fruit rouge côtoie le citron vert, le poivre de Sichuan et la coriandre. Pour parfaire le chariot de fromages, il réalise également un confit mêlant framboise et gentiane. Au bistrot de l'établissement, il associe volontiers la framboise fraîche, en confit et en coulis, à un moelleux à la pistache agrémenté de feuilles de basilic.

Chef pâtissier de l'hôtel Prince de Galles à Paris, Nicolas Paciello mise de son côté régulièrement sur l'association framboise-gingembre, par exemple dans une Pavlova ou dans l'une de ses créations phares : la Dentelle framboise. Il s'agit d'un sorbet framboise gingembre sur lequel sont posées une chantilly au gingembre et des framboises fraîches. L'ensemble est ensuite surmonté d'une dentelle réalisée à partir d'une pâte à gavotte additionnée d'eau de framboise. « La pâte est étalée très finement. À la sortie du four, nous n'avons qu'une seconde pour la décoller, la froisser et former la coiffe qui vient terminer le dessert », explique le chef pâtissier, qui « adore jouer avec ce fruit rouge, dont l'acidité parfaite casse le côté sucré et gras ».

« On ne s'ennuie jamais avec la framboise car l'on peut tout faire avec. Il est cependant important de préserver sa saveur initiale et de ne pas l'agresser avec une cuisson trop forte car c'est un fruit délicat. », conclut quant à lui Aleksandre Oliver.

■ Morgane Buland

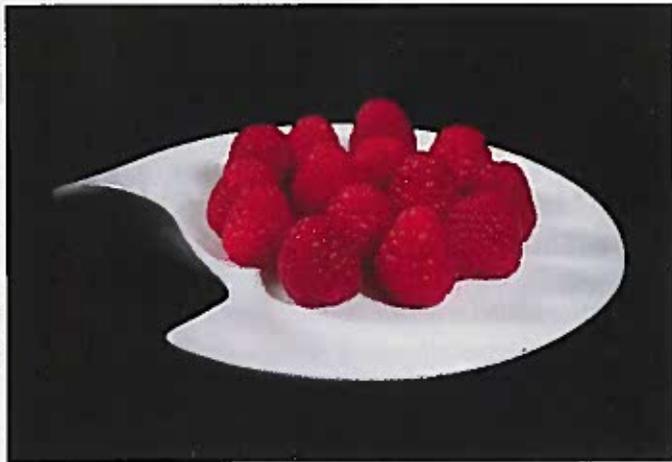
(1) Sources : Interfel, Agreste - Moyenne 2009-2014 ; Eurostat - Moyenne 2009-2014

LA FRAMBOISE, FRAGILE ET DÉLICATE

En France, la framboise a connu un bel essor dans les années 1950, faisant en particulier la fierté d'une petite commune de Haute-Savoie. Si le déclin de la production est depuis passé par là, ce petit fruit rouge continue d'être prisé par les chefs, qui l'apprécient notamment pour sa saveur parfumée, sa subtile acidité et la multitude d'utilisations auxquelles elle se prête.



SANDRA LIONNET



©Alain Adlout

La framboise tirerait son nom scientifique (*Rubus idaeus*, la ronce de l'Ida) des pentes du Mont Ida (Crète) dont elle serait originaire, d'après une légende grecque.

Dans les faits, la naissance du framboisier se situerait dans les zones montagneuses d'Europe occidentale. Mais ce petit fruit rouge ne fait son apparition dans les jardins qu'à la Renaissance et sur les tables françaises à partir du XIX^e siècle.

Il faut ensuite attendre les années 1950 pour que se développe la culture de la framboise à des fins commerciales. Aujourd'hui, la France en serait ainsi le 6^e producteur européen, avec quelque 3 000 tonnes produites par an à destination du frais⁽¹⁾, essentiellement en Auvergne, Aquitaine et surtout Rhône-Alpes.

C'est d'ailleurs dans cette région, et plus particulièrement en Haute-Savoie, que la framboise connaît un âge d'or dans les années 1950. Elle est d'abord introduite à Machilly au début du XX^e siècle par un jar-

diner privé de Genève. La commune disposant d'un sol particulièrement propice à cette culture, d'autres habitants se mettent à produire, créant une émulation auprès des communes voisines. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, une coopérative voit le jour, suivie, au début des années 1950, par la création d'une usine.

ÂGE D'OR PUIS DÉCLIN

À cette période, la production de framboises atteint son apogée et représente 1 900 tonnes annuelles, soit près de la moitié de la production framboisière française. Pourtant, dès les années 1960, plusieurs facteurs, parmi lesquels une grande sécheresse en 1962 et une concurrence accrue (exode de main-d'œuvre vers la Suisse) portent un coup sévère à la production. Le déclin s'amorce et ne cesse plus, entraînant même la fermeture de l'usine.

Aujourd'hui, les producteurs de la région sont plus rares. À Machilly par exemple, seuls Sandra Lionnet et son mari perpé-

tuent la tradition. « *Au décès de mon beau-père en 2007, nous avons repris l'exploitation qui produisait alors des céréales et du fourrage* », explique celle qui consacre aujourd'hui 1 000 m² de son terrain de 18 ha à la production fruitière. Pour les framboises, cela représente environ 600 pieds, cultivés en plein air et sans insecticides. « *Il faut admettre de perdre une partie de sa production, surtout depuis quelques années, alors que la mouche *Drosophila suzukii* est particulièrement virulente* », ajoute Sandra Lionnet. Pour l'heure, deux variétés sont privilégiées par la productrice et commercialisées en vente directe et auprès de chefs tels qu'Hubert Chanove (*lire en encadré*) : l'Héritage, une variété remontante et la Wei-Rula, variété d'été non remontante (*lire en encadré*). Pour agrandir et

UNE RÉCOLTE PAR AN OU DEUX

Grâce à l'existence de variétés précoces ou tardives, la période de récolte des framboises s'étale de juin à octobre. Et s'il existe de multiples variétés de ce petit fruit rouge, elles

