

L'abricot, du soleil en bouche

Juteux, sucré, potelé, duveteux, l'abricot a l'odeur et la couleur de l'été. On le savoure au pied de l'arbre ou bien cuisiné. Mais c'est aux vergers de Saint-Gilles-du-Gard que l'on découvre une variété rouge vermillon presque fluo.



Le site de l'exploitation agricole Le Vallon des Loubes, s'étend sur une centaine d'hectares et abrite au total environ 45 000 abricotiers.

Originaire de Chine, l'abricot a pris son essor en France sous le règne du Roi-Soleil. Et c'est justement grâce au soleil, dont il a tant besoin, qu'il va se développer sur les rives de la Méditerranée. Aujourd'hui, la France est le premier producteur européen d'abricots frais et la région du Gard l'un de ses principaux berceaux. Et ce n'est pas un hasard si la jolie ville de Saint-Gilles-du-Gard est considérée comme la « capitale de l'abricot ».

Plus d'une trentaine de variétés

C'est là qu'est installé le site de production de la SCEA Le Vallon des Loubes, qui surplombe les plaines verdoyantes. À perte de vue, des rangées d'abricotiers couvrent les collines environnantes et façonnent le paysage. Suivant les saisons, l'arbre évolue. En repos l'hiver, il se pare au printemps de délicates fleurs blanches et, l'été, se charge de fruits jaunes, rouges et orangés. 'Perle Cot', 'Kioto', ou encore 'Lido' et 'Orangered'... Sur la centaine d'hectares de vergers, on compte plus d'une trentaine de variétés d'abricot qui offrent autant de robes colorées, de l'orange pastel au rouge, en passant par des teintes plus cuivrées. Pour bien pousser, ce fruit aime les sols limoneux, argileux et pierreux. Il lui faut aussi du soleil, beaucoup de soleil. Mais également un peu de froid en hiver pour son repos végétatif, tout en restant protégé des gelées et du mistral. Un peu avant sa récolte, l'arboriculteur effectue une taille dite en vert, afin d'apporter aux arbres de la lumière, facteur indispensable pour sa belle coloration.



L'abricotier adulte peut atteindre jusqu'à 3 mètres de hauteur.



La période de récolte des abricots s'étend de mai, pour les plus précoces, jusqu'à fin août, en fonction des variétés.

Récolte gourmande



La période de récolte des abricots s'étend de mai, pour les plus précoces, jusqu'à fin août, en fonction des variétés.



Au plus fort de la saison, ils sont plus d'une centaine de cueilleurs à travailler dans les vergers. Une personne peut ramasser à elle seule jusqu'à 700 à 800 kilos d'abricots chaque jour.

À l'aide d'un nuancier pour comparer la couleur du fruit, allant du jaune au rouge, le chef de culture détermine le degré de maturité de l'abricot.



Après la récolte, le tracteur passe entre les rangs pour ramasser les caisses pleines de fruits. Sur son site de production, la SCEA Le Vallon des Loubes produit environ 1500 tonnes d'abricots par an.



Dans la station, les abricots sont triés, calibrés et conditionnés en barquettes. Les plus beaux seront ensuite distribués en grande surface. Les autres finiront en confiture ou autres douceurs.



Une cueillette à la main

Le joli mois de juin est arrivé, et avec lui la saison de la récolte des abricots. Une fois mûr, ce fruit n'attend pas. Gorgé de soleil, il exprime alors toutes ses qualités. Suivant les variétés, sa couleur diffère, mais elle doit être d'un orangé plus ou moins soutenu, avec une « touche de blush » sur l'un des oreillons. Avant de le cueillir, on vérifie aussi sa fermeté, son parfum ainsi que son taux de sucre. Dans l'exploitation agricole Le Vallon des Loubes, la récolte se fait encore manuellement et nécessite un soin particulier afin de ne pas abîmer ce fruit fragile. C'est à la fraîche que les saisonniers s'activent, pour ne pas subir les grosses chaleurs. Perchés sur des échelles, ils évoluent d'un arbre à l'autre pour détacher les fruits et les déposent dans des cagettes. La cueillette s'effectue de la périphérie vers le cœur de l'abricotier. Une fois récoltés, les abricots sont amenés rapidement à quelques kilomètres de là, à proximité de Cavailon, dans les établissements Coccolo, station fruitière de la SCEA. Là, ils sont déchargés sur des toboggans et passent ensuite entre les mains de la calibreuse qui trie et écarte les fruits trop petits ou disgracieux. Ces derniers seront réservés à la cuisson ou à l'industrie alimentaire. Les autres, pour la plupart destinés au marché français, seront préparés en vue de l'expédition et de la commercialisation, minutieusement conditionnés en barquettes ou en plateaux.

Douceurs sucrées et salées

Disponible sur les étals des marchés de mai ou juin, suivant la météo, et jusqu'en septembre, l'abricot est le deuxième fruit le plus consommé par les Français pendant la saison estivale. Pour bien le choisir, pas de place au hasard, il vous faut le palper, le sentir, mais surtout le goûter ! Lisse, parfumé, souple, juteux et sans flétrissures... il est fin prêt à être croqué ! Dans ce cas, ce n'est plus seulement la couleur qui déterminera la qualité des fruits. Cueillis à maturité, on les consommera donc frais, rapidement pour les plus gourmands. En compote, clafoutis, tarte, confiture ou bien séché, l'abricot s'invite aussi aux fourneaux. Dans les recettes salées, sa saveur acidulée se mariera divinement aux viandes blanches et ajoutera la touche sucrée nécessaire aux poissons gras. Ce fruit a su séduire de nombreux chefs qui en ont fait l'ingrédient star de leur cuisine, comme Jérôme Nutille, chef étoilé à Nîmes, qui propose un canard frotté au gingembre et arrosé d'un suc d'abricot à la verveine. Riche en vitamine A, en minéraux et en bêta-carotène, l'abricot est aussi un incontournable des produits pour le visage. Posé en masque, il resserre les pores de la peau et lui apporte tonus, éclat et jeunesse. En somme, c'est le petit compagnon idéal de votre été !

TEXTE ÉLISE CHEVILLARD

PHOTOS LINDA ROBERGE CALLEGHER

Récolte gourmande

Recettes

Tartines gourmandes au chèvre frais, fèves et abricots

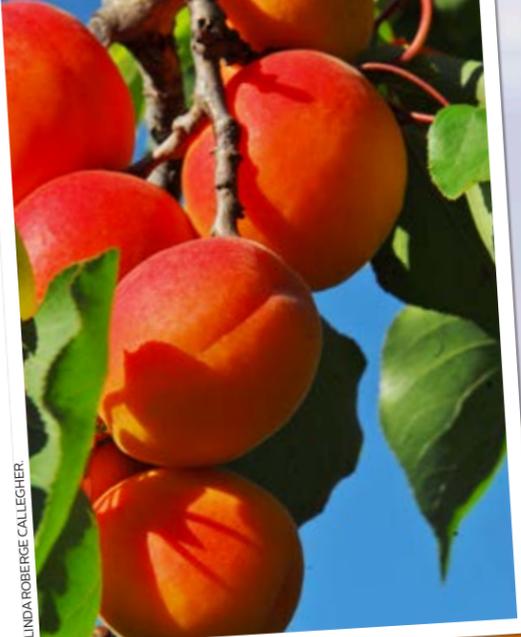
POUR 2 PERSONNES

Préparation 10 minutes

Cuisson 10 minutes

- 3 abricots de nos régions
- 1 poignée de fèves décortiquées, fraîches ou surgelées puis décongelées
- 1 oignon vert
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 4 belles tranches de pain
- Quelques feuilles de roquette
- Quelques graines germées

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Faites-y griller le pain 8 à 10 minutes. Lavez, épongez puis dénoyotez les abricots. • Tartinez le pain avec le fromage. Coupez les fruits en petits dés puis répartissez-les dessus avec les fèves. Rincez puis émincez l'oignon. • Parsemez les lanières d'oignon et les graines germées. Rincez puis essorez la roquette et présentez-la à part.



© LINDA ROBERGE CALLECHER



© INTERFEL

Salade de crevettes pimentées aux abricots

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 minutes | Marinade 30 minutes

- 300 g de crevettes cuites décortiquées • 6 abricots
- 1 avocat • 4 poignées de jeunes pousses de mesclun ou d'épinards • 5 brins de coriandre • Sel et poivre du moulin
- Pour la marinade : • 1 citron vert bio • 1 bâton de citronnelle
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz • 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de sésame • 1 c. à café de nuoc-mâm
- 1 pincée de piment d'Espelette

- Préparez la marinade : lavez, zestez et pressez le citron. Dans un plat, mélangez la moitié du zeste, le jus, la citronnelle émincée, le vinaigre, les deux huiles, le nuoc-mâm et le piment. Plongez-y les crevettes, remuez et laissez reposer 30 minutes.
- Lavez, essuyez, dénoyotez et coupez en huit les abricots. Pelez l'avocat et détaillez la chair en dés. Mettez le tout dans un saladier avec les jeunes pousses, les crevettes égouttées et un peu de marinade si nécessaire. Salez, poivrez et remuez. Parsemez de coriandre ciselée et du reste de zeste, puis servez.

Abricots vanillés pochés au sirop de cassis

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 minutes | Cuisson 20 minutes | Repos 1 heure

- 6 beaux abricots de nos régions • 100 g de sucre
- 2 c. à soupe de sirop de cassis • 1 gousse de vanille

- Fendez en deux la gousse de vanille puis grattez-la pour en extraire les graines. Versez le tout dans une grande casserole avec le sucre et 40 cl d'eau, puis portez à ébullition. Réduisez la flamme et laissez frémir plusieurs minutes afin d'obtenir un sirop.
- Lavez, essuyez, coupez les abricots en deux et dénoyotez-les. Déposez les moitiés dans le sirop et laissez frémir 12 à 15 minutes en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils confissent légèrement. Laissez refroidir 1 heure à température ambiante.
- Égouttez les abricots pochés, répartissez-les dans les verrines, puis nappez-les de sirop de cassis.

