

Tout sur la bergamote

Jean-Marie Rivière, savant ès citrus bergamia, livrera tous ses secrets de cuisine aujourd'hui sur le marché.

Pas si facile d'utiliser ce célèbre agrume associé dans l'imaginaire au seul bonbon. Jean-Marie Rivière, ingénieur horticoles de formation, a suffisamment planché sur le sujet pour avoir percé son mystère. Il sait comment retirer toute amertume à ce fruit parfaitement immangeable au naturel, il a déposé le process.

Lui, qui, depuis 16 ans en fait des confitures, 40.000 pots par an, commercialisés sous la marque «Les confitures de Stanislas». En fruit unique ou marié à d'autres, fraise, rhubarbe, mirabelle, quetsche, banane martiniquaise, poire (pour accompagner le foie gras) «C'est un merveilleux exhausteur de parfums». Le secret ? «Les 5 cuissons», confie l'homme, longtemps fromager-volailler sur le marché de Nancy (30 ans, une paille !) avant que l'explosion de ses installations en Meuse, ne le touche dans sa chair (et celle de sa femme).



■ 40.000 pots de confiture de bergamote par an...

Photo Michel FRITSCH

Fabriquer des confitures a été sa thérapie... Il en vend aujourd'hui en Australie, au Canada, la Chine se montre intéressée. Il vient de sortir une nouvelle gamme très chic de packaging, grâce à la collaboration de l'ENSAIA et des élèves des Beaux-Arts. S'apprête à éditer un livre de 100 recettes. Il sera l'invité d'honneur en octobre du très solennel et très sérieux salon de la confiture à Amiens. Bref, le citrus bergamia rythme sa vie. Il aimerait en meneur de revue mieux le valo-

riser encore, le mettre en scène, pour qu'il rayonne définitivement sur la ville.

Tarte meringuée ou chips

Ne ménage pas sa peine pour ce faire, partage volontiers sa passion. Aujourd'hui, sur le stand de Recep Uyar, il retrouvera ses fidèles clients. «Chaque année ils viennent, leur production sous le bras, me faire constater leurs progrès, leurs astuces». Le maraîcher partenaire, lui, proposera des citrus bergamia

frais, tout droit venus de Sicile.

«La récolte du fruit vert se fait à l'automne pour son essence, et en février lorsqu'on veut le travailler mûr». Avantage, la bergamote se congèle ! Les clients pourront donc acheter l'agrume, Jean-Marie Rivière, lui, dispensera ses trucs. Dira qu'on peut utiliser son zeste pour les acras de poisson.

En faire des chips pour l'apéro, en passant le fruit à la mandoline puis en saisissant les tranches extrafines

Index

► **La bergamote** (citrus bergamia) est un fruit qui pourrait se situer entre le pamplemousse et le citron. Elle pousse en Sicile et Calabre. Son parfum spécial réside dans le zeste, alors que sa chair, consommée telle quelle, est âcre et insipide.

► **Jean-Marie Rivière** a déjà commis un ouvrage consacré à l'agrume cher à son cœur, «L'exquise aventure de la bergamote à Nancy». Il y balaie son origine, l'histoire du célèbre bonbon, les confréries qui la célèbrent ou encore l'art culinaire. Avec quelques amis restaurateurs nancéiens, Jean-Marie Rivière a élaboré quelques recettes. A découvrir le filet de barbu poêlé et tatin de jeunes carottes glacées à la bergamote ou encore le râble de lapin farci et compotée à la bergamote.

sur une plaque électrique très chaude. Ou encore, l'utiliser pour une tarte à la bergamote meringuée. Là encore, grâce à une mandoline, on débite le plus finement possible le fruit en rondelles. On place celles-ci dans une casserole remplie d'eau dont on fera monter la température à 60°. On rafraîchit. Puis on renouvelle l'opération. Ensuite, on fait comme pour une tarte au citron...

Pour en savoir plus, rendez-vous aujourd'hui au marché central.

Valérie RICHARD