

Le citron de Menton à toutes les « sauces »

saveurs Plats concoctés par de grands chefs, confitures, limoncello, huile d'olives et désormais conserves de qualité... le fruit d'or gagne du terrain

Le point commun entre le piment d'Espelette, le jambon de Bayonne et le citron de Menton ? La qualité bien entendu et une utilisation, comme produit phare, par la Conserverie « La Belle Iloise ». La vénérable entreprise de Quiberon, fondée en 1932, vient d'incorporer le fruit d'or à l'une de ses toutes dernières recettes : « L'émietté de maquereau aux herbes et au citron de Menton ». Mieux : la conserverie a ouvert son 46e magasin à Menton, rue Piéta, dans la zone piétonne. Une belle reconnaissance pour l'agrumes de Menton. Une de plus. « *Je connaissais de longue date le citron de Menton, mais j'ai véritablement découvert les qualités de ce produit, lors d'un récent séjour dans la région. J'ai été frappé et séduit par la passion des habitants de Menton pour cet agrume unique, si souvent mis à l'honneur dans la gastronomie locale. Ce n'est pas sans raison qu'on le surnomme "Le citron des Chefs"* », raconte François Séhier, le « M. Recettes » de « La Belle-Iloise ».

Une recette « soleil »

C'est François Mazet, patron de la Citronneraie et membre de l'Association pour

la Promotion du Citron de Menton (APCM), qui s'est chargé de fournir les fameux fruits d'or. Ce qui a séduit François Séhier ? « *Depuis longtemps j'avais en tête de concocter une recette « soleil », à base d'herbes et citron, mais je bloquais sur des saveurs de citron qui ne me satisfaisaient pas pleinement : difficiles à maîtriser, trop acides, trop amers ou sans caractère. Avec le citron de Menton les notes sont justes* ». Cueilli à maturité, gorgé de parfums, fruité et sans amertume, protégé par sa peau épaisse... Avant « M. Recettes », les chefs étoilés ont craqué pour le bel agrume : Joël Garault, chef de « L'Hermitage » à Monaco, président de l'APCM, les Mentonnais « étoilés » Yannick Fauries, du « Paris Rome », et Mauro Colagreco, du « Mirazur ». Le noble produit est également à l'honneur avec les professeurs et élèves du restaurant d'application du lycée Paul-Valéry, où un dîner « tout citron de Menton » était proposé dernièrement.

Côté produits gourmands, les applications ne manquent pas. Albert Manguine, à la tête du moulin à huile de Gorbio, a innové en créant la « Citrolive », une huile d'olives du cru parfumée au citron de Menton. Il a lancé cette année un vinaigre au citron. Avec l'aide de Mauro Colagreco, l'Huilerie Saint-Michel,

à Menton, a elle aussi son huile aux arômes 100 % citron de Menton. On a opté, dans ce cas, pour les olives de Nice.

Les amateurs de sucré, ne seront pas déçus par « l'Arche des confitures de la Maison Herbin ». Une institution nichée dans la vieille ville et dont les confitures d'agrumes sont évidemment conçues avec les produits du Pays mentonnais, le citron star en tête.

Plus récent, mais très dynamique, la boutique « Au pays du citron » inaugurée il y a quelques mois rue Saint-Charles déclinent le citron en huile d'olives, limoncello, crème de limoncello, fruits confits salés, confitures, bonbons fourrés, etc.

Gourmande par nature, je laisse un appel intéressé : à quand des chocolats, noirs de préférence, au citron de Menton ? L'idée est lancée. Surprenez-nous !

MARIE-CHRISTINE ABALAIN