

DES FRUITS

DES TERROIRS & DES HOMMES

histoire de fruit

Sicile Terre d'agrumes

GOYAVIER
FRAÎCHEUR
EXOTIQUE

COROSSOL
PULPE DE
MADAGASCAR

COCKTAILS
JOSEPH
TROTТА

1
NUMÉRO

ÉDITO

La Maison Ponthier

est riche de 70 ans d'expérience, elle est installée en Corrèze, région du sud-ouest de la France caractérisée par une nature généreuse et verdoyante et des vergers de pommes, fruits rouges et châtaignes. La promesse de la Maison Ponthier est d'offrir le meilleur de la nature. Pour cela, elle a confié la sélection des meilleures origines et variétés à des sourceurs qui, à l'image des collectionneurs passionnés, parcourent et explorent le monde à la recherche des meilleurs profils aromatiques issus de la combinaison d'un sol, d'une variété et d'un climat clairement revendiqués.

Cette approche est la signature de la Maison Ponthier, elle permet le récit d'histoires de fruits uniques et expressifs, d'histoires de vies.

L'exigence de qualité se retrouve à toutes les étapes de la vie du fruit pleinement contrôlées par les experts de la Maison Ponthier : des parfums purs et gourmands, des fruits et légumes cueillis à pleine maturité, un processus de transformation sur mesure et tout en douceur, une traçabilité précise, des compositions naturelles et une sécurité alimentaire sans faille. L'offre se compose essentiellement de purées de fruit et légume réfrigérées et surgelées, de coulis, de fruits surgelés et des très réputés marrons cuits sous vide pour des applications sucrées, salées et boissons.

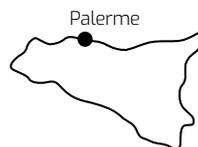
En partageant avec ses partenaires l'histoire de chaque fruit, la Maison Ponthier s'inscrit comme un trait d'union entre des producteurs qui cultivent fièrement la terre, riches d'expertises, et les acteurs de la gastronomie, à la recherche de produits remarquables et authentiques.

Thierry Sibut

Président de la Maison Ponthier

Sicile,

terre d'agrumes



Terre volcanique entourée de montagnes, la Sicile présente un terroir très fécond pour la culture des agrumes. Les montagnes de l'île sont composées principalement de terrains tertiaires, dit terrains «Trubi» ou «Marnes blanches», riches en calcaire, sables jaunes fins et minéraux. Ces sols drainants sont le socle idéal pour les agrumeraies. Les citronniers, orangers et pamplemoussiers y sont généreusement chargés en fruits. Par ailleurs, ces montagnes sont très



riches en petits torrents qui alimentent régulièrement les sols et permettent de cultiver des arbres en bonne santé. La permanente exposition naturelle au soleil de l'île, indispensable au bon développement des agrumes, contribue également à la grande qualité des fruits siciliens. Toutes proposées en 100 % fruit, les purées Ponthier de citron jaune, mandarine, orange, orange sanguine et pamplemousse rose possèdent ainsi des parfums frais, éclatants.



- PURÉE DE CITRON JAUNE 100% ***
- PURÉE DE MANDARINE 100% ****
- PURÉE D'ORANGE 100%**
- PURÉE D'ORANGE SANGUINE 100% ***
- PURÉE DE PAMPLEMOUSSE ROSE 100%**

Origine Italie (Sicile)
Disponibles en réfrigéré (1kg), surgelé (1kg)
Durée de conservation surgelé : 30 mois
Durée de conservation réfrigéré : 15 mois

* existe aussi en surgelé 5kg.

** existe aussi en surgelé 5 & 20kg.



Un zeste d'Espagne

Trois nouveaux zestes semoule sont à découvrir dans la gamme surgelée Ponthier : le citron jaune, l'orange et le citron vert. Une jolie gamme aux couleurs vives qui permet d'aromatiser notamment les sorbets, glaces, gâteaux de voyages, assaisonnements sucrés ou salés.

Joseph Trotta Associations



Champion de France de cocktails et vainqueur du Trophée international de cocktails diététiques, Joseph Trotta a créé pour la collection Ponthier 2019 quatre nouveaux mix de purées de fruit à utiliser en cocktails, mocktails ou toute autre application pâtissière fraîche et gourmande.

QUEL EST LE SECRET D'UNE ASSOCIATION DE SAVEURS ÉQUILIBRÉE ?

Il est essentiel d'utiliser les caractéristiques naturelles d'un produit pour bien le comprendre; plus on respecte ce principe plus on se rapproche de la notion

d'équilibre des saveurs. On ne mélange pas contre la nature d'un fruit, d'une plante aromatique ou de quelconque aliment. J'ai plusieurs méthodes de travail, l'une d'elles consiste à construire le goût autour de 2 produits importants qui font la base du futur mélange, je cherche ensuite les ingrédients qui vont l'accompagner. Un



Mojito

La base Mojito Ponthier est une fidèle reproduction de la recette classique que nous connaissons. On y retrouve toute la fraîcheur du citron vert associé aux accents francs de la menthe, elle offre de multiples possibilités : association avec la mandarine, le fruit de la passion ou la pomme verte... Et de multiples applications comme notamment les mousses, les granités ou les sorbets.

RECETTE

Dans un verre rempli de glaçons verser :
8cl de base Mojito Ponthier
3cl de rhum blanc cubain
6cl de d'eau gazeuse
Remuer et décorer avec un brin de menthe fraîche et une tranche de citron vert.

Piña Colada

Petit bijou de gourmandise exotique, la purée Piña Colada Ponthier s'associe avec d'autres saveurs dont la banane, le litchi ou l'orange. Pour les versions alcoolisées, le rhum peut être remplacé dans des mélanges exotiques par de la cachaça, de la Tequila ou du Mezcal. Cette base peut également être travaillée en glace, crémeux, macarons et autres réjouissances...

RECETTE

Dans le bol du mixer sur quelques glaçons verser :
10cl de purée Piña Colada Ponthier
3cl de rhum Cubain ou Portoricain blanc*
Mixer quelques secondes et servir.

**Le tip de Joseph : tester avec un rhum ambré aux arômes plus boisés.*



de fraîcheurs

seul ingrédient, parfois très anodin, suffit pour changer radicalement la structure du goût et sublimer la recette; la recherche de cet élément fait tout l'intérêt de la création.

QUELLES SONT VOS ÉPICES OU HERBES FRAÎCHES FAVORITES ?

Par nature, je travaille toutes les épices et plantes aromatiques; c'est une recherche permanente. Je possède une très grande collection d'épices, de poivres, d'ingrédients particuliers que je sélectionne pour créer mes mélanges. Parmi les épices, plantes

et herbes j'apprécie : le galanga frais, le curcuma, la cardamome verte, les graines de fenouil, la fleur d'oranger.... Parmi les herbes aromatiques : tous les basilics (citron, thaï, pourpre, génois...), le persil plat, le thym citron, l'estragon, la verveine citronnelle... et toutes celles que je ne connais pas encore.

QUELLES VOS PLUS IMPORTANTES SOURCES D'INSPIRATION ?

Je compose dans l'instant; la vérité d'un moment doit absolument être remise en question le moment

d'après. Les marchés, les voyages, les autres cultures, les rencontres m'inspirent avantagement. Les fruits sont essentiels dans mon travail, je leur consacre une grande part de mes créations. Au-delà de mon interprétation, mes mélanges sont des récits gustatifs très courts que chacun traduit et lit comme il l'entend.

COMMENT SÉLECTIONNEZ-VOUS LES PRODUITS AVEC LESQUELS VOUS TRAVAILLEZ VOS CRÉATIONS ?

Les ingrédients quels qu'ils soient

doivent être de première qualité.

À part quelques fruits de saison, je travaille la plupart du temps avec des purées de fruits surgelées ou réfrigérées, elles ont des textures très adaptées pour la confection des boissons. Les goûts et les couleurs sont très bien restitués. Les purées de fruit me permettent de travailler des variétés de fruits plus difficiles à exploiter en l'état : noix de coco, fruit de la passion, goyavier, litchi, figue de Barbarie, grenade... Les purées de fruits Ponthier sont gage d'une très grande qualité, c'est une garantie essentielle dans la réussite de mes créations.



Agrumes Verveine Citronnée

L'association Agrumes Verveine Citronnée est un mélange de mandarine de Sicile, bergamote de Calabre et verveine citronnée. Cette base, véritable concentré de fraîcheurs méditerranéennes, se prête à la réalisation de cocktails subtils. La verveine citronnée dégage un doux parfum floral et permet une multitude de déclinaisons simples et efficaces, servie avec de l'eau gazeuse, de la limonade ou des sodas à base de citron. Pour des versions alcoolisées, on l'imagine facilement avec un gin, une vodka, un Champagne. Côté sucré, une guimauve, une gelée ou un coulis nous mettrait l'eau à la bouche !

SICILY SPLASH

Dans un verre rempli au ¾ de glaçons verser :
10cl de purée Agrumes Verveine Citronnée Ponthier
1cl de purée de Citron Vert 100% Ponthier
7cl d'Indian Tonic
Décorer d'une tranche de citron vert et deux feuilles de verveine citronnelle.



Ananas Yuzu Cardamome

Plein de finesse, le mariage de l'ananas, du yuzu et de la cardamome est un bel équilibre où chacun apporte sa personnalité. Sur la base fraîche et exotique de l'ananas, le yuzu souligne l'ensemble, la cardamome amène une note légèrement camphrée et chaleureuse. En cocktail ou en crème glacée, crémeux... Pour un voyage aux accents indiens, asiatiques ou moyens orientaux.

SPICY JOE

Dans un verre Tumbler rempli à moitié de glaçons, verser :
8cl de purée Ananas Yuzu
Cardamome Ponthier
3cl de purée de Mandarine 100% Ponthier
5cl d'eau gazeuse
Servir aussitôt.

BASE MOJITO PONTHER (CITRON VERT, MENTHE, EXTRAIT DE MENTHE VERTE, EAU, SUCRE PURE CANNE)
PURÉE PIÑA COLADA PONTHER (ANANAS, NOIX DE COCO, SUCRE PURE CANNE)
PURÉE AGRUMES VERVEINE CITRONNÉE PONTHER (MANDARINE, BERGAMOTE, VERVEINE CITRONNÉE, SUCRE PURE CANNE)
PURÉE ANANAS YUZU CARDAMOME PONTHER (ANANAS, YUZU, CARDAMOME, SUCRE PURE CANNE)

Disponibles en surgelé 1kg
Durée de conservation : 30 mois

Goyavier de Cattley Peau Rouge



C'est de l'île française de La Réunion que les sourceurs de la Maison Ponthier ont ramené ce savoureux petit fruit rouge pour le transformer en une délicieuse purée prête à l'emploi.

Les baies de goyavier poussent sur de jolis arbustes de 2 à 3 mètres de haut



s'acclimatant dans les contrées tropicales, en montagne ou en climat tempéré chaud. Récoltées pendant l'hiver austral (entre avril et juillet), celles-ci mesurent environ 2,5 cm de diamètre et présentent à pleine maturité une peau rouge, lisse et brillante. Leur pulpe blanche et crémeuse, onctueuse, offre un goût unique et rafraîchissant, tendrement sucré. Une petite pointe acidulée en fin de bouche rappelle les notes des meilleures oranges et groseilles. On imagine avec plaisir toutes les applications possibles avec la purée de

Goyavier de Cattley Ponthier : confiture, gelée, crème, jus, cocktails, marinades et sauces, mais sa plus belle expression restera les sorbets. Une fois les baies de goyavier préparées, celles-ci sont transformées par un procédé de fabrication approprié : les graines et les autres parties non comestibles du fruit sont extraites pour ne préserver que l'essentiel, la pulpe. Les pigments rouges naturels du fruit offrent à la purée une couleur d'un rose éclatant. Grâce à une flash pasteurisation tout en douceur, son goût franc et délicat est parfaitement préservé.



PURÉE DE GOYAVIER DE CATTLEY

Origine France (La Réunion)

Composition : goyavier 90%, sucre pure canne 10%

Taux de Brix : 20.5

Disponible en surgelé (1kg)

Durée de conservation surgelé : 30 mois

75

Nombre de baies de goyavier utilisées pour produire 1kg de purée (avant perte)

ENTRETIEN AVEC JEAN-FRANÇOIS MARE SIHAYE, PRODUCTEUR DE GOYAVIERS À MARTIN SALAZIE

QU'EST-CE QUE L'ALTITUDE APPORTE À LA CULTURE DES BAIES DE GOYAVIER ?

Notre goyavier doit être ramassé dans des zones de moyenne montagne, situées entre 800 et 1000 mètres. Grâce à cette altitude, le fruit est exposé à une forte amplitude de température entre des journées ensoleillées et des nuits fraîches. Ce phénomène accélère la production d'anthocyanes, le pigment rouge naturel du fruit qui provoque sa belle couleur vermillon et lui apporte de très belles notes acidulées.

EST-CE QUE LA CULTURE DU GOYAVIER PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UNE CULTURE SAUVAGE ?

Il s'agit en quelque sorte d'une « culture sauvage » dans la mesure où nous n'intervenons que pour tailler les arbustes et ce afin de faciliter la cueillette. Chaque producteur possède en général 2 à 3 hectares de terrain où poussent les goyaviers.

COMMENT S'EFFECTUE LA RÉCOLTE DES BAIES DE GOYAVIER ?

La récolte est une étape déterminante, elle est manuelle et se déroule pendant les heures fraîches du matin, de 6 h à 11 h (une récolte après 11 h exposerait le fruit à une trop forte chaleur). Nos zones de culture se trouvent à 3 heures maximum de nos ateliers de sorte que les baies puissent y arriver très rapidement pour être refroidies à 4 °C et ensuite être lavées et surgelées. Cette organisation logistique nous permet d'assurer une maturation des fruits sur les arbres jusqu'à leur pleine maturité.

D'OÙ PROVIENNENT LES BAIES DE GOYAVIER RÉCOLTÉES POUR LA MAISON PONTHER ?

Les goyaviers exploités pour La Maison Ponthier sont situés sur la Plaine des Palmistes et sur le Cirque de Salazie, deux points de vue exceptionnels de La Réunion !





De gauche à droite : Mme Fanjaline (producteur),
M. Dédé (producteur) et M. Jacquot (stockage)

Corossol

Pulpe de Madagascar

À Madagascar, dans le district de Vavatenina, prospèrent des corossoliers qui fructifient presque toute l'année bien que le cœur de la saison se situe entre juin et août. Les arbres produisent à partir de la 3e année et le rendement passe ensuite de 50 à 100 kg selon les cas. Ces arbres demandent un sol riche et drainé, leur enracinement peut aller jusqu'à un mètre sous la terre. C'est une culture de petits producteurs, les plantations ne dépassent jamais 100 pieds. La purée de corossol Ponthier est produite à partir de la chair gourmande et

pulpeuse du fruit, d'une belle couleur blanche. Pour la transformation en purée, l'épluchage des corossols est une opération technique et délicate en raison de la rudesse de l'écorce et la présence d'épines en surface. Non comestibles, les graines noires sont quant à elles retirées en amont du processus de transformation. Par la suite, la matière est tamisée et flash pasteurisée, dix pour cent de sucre pure canne y sont ajoutés pour une dégustation aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie, confiserie, confiture, biscuiterie ou cocktail.



PURÉE DE COROSSOL

Origine Madagascar (Vavatenina)

Composition : corossol 90%, sucre pure canne 10%

Taux de Brix : 21

Disponible en surgelé (1kg)

Durée de conservation surgelé : 30 mois

ENTRETIEN AVEC MME FANJALINE ET M. DÉDÉ, PRODUCTEURS DE COROSSOLS À VAVATENINA

COMMENT DÉCRIREZ-VOUS LE GOÛT DU COROSSOL DE MADAGASCAR ?

Le corossol de variété Annona Muricata a un goût atypique. C'est l'association d'une belle acidité et d'une légère pointe acidulée en fin de bouche, son parfum est puissant. Le corossol est très populaire dans l'Océan Indien. Il y est utilisé en cocktail où il peut être présent à hauteur de 20 % pour apporter une puissance aromatique.

QUELLE EST LA COMPOSITION DU SOL ET QUELLES SONT LES SPÉCIFICITÉS DU CLIMAT DU DISTRICT DE VAVATENINA ?

La terre de Vavatenina est à la fois riche en argile et continuellement saturé en eau. Quant au climat, il est typique de la Côte Est de Madagascar : chaud et pluvieux avec une température moyenne de 24 °C et une pluviométrie totale de 2700 mm bien répartie dans l'année. Les taux d'humidité les plus forts se situent entre novembre et avril. L'ensoleillement dure 10 à 12 heures dans la journée si le ciel n'est pas couvert de nuages.

QU'EST-CE QUE CES SPÉCIFICITÉS APPORTENT AU GOÛT, À LA COULEUR OU À LA TEXTURE DU FRUIT ?

Le district de Vavatenina bénéficie d'un meilleur ensoleillement que les autres régions de l'île. Cet atout donne à nos corossols un goût plus sucré, plus fruité et un taux de Brix supérieur à 15. La profondeur de l'enracinement des arbres et le niveau élevé de pluviométrie offrent aux fruits une chair plus pulpeuse et plus juteuse.





PONTHIER

une histoire de fruit

SIRHA
LYON

26 - 30 JANVIER 2019

GULFOOD
DUBAÏ

17 - 21 FÉVRIER 2019

IBIE
LAS VEGAS

7 - 11 SEPTEMBRE 2019

www.ponthier.net

