

Utilisations gastronomiques des produits du cédratier (*C. medica* L.)

Abstract

Dans la zone de primo-domestication, le fruit du cédratier (*Citrus medica* L.), marginalement sa feuille et sa fleur sont traditionnellement utilisés comme condiment cru, confits au sucre, plus rarement au sel. Dans la zone de domestication secondaire que constitue le climat méditerranéen chaud, les utilisations culinaires se multiplient avec une phase active de sélection de cultivars du X^e au XVI^e siècle. Au XIX^e siècle les produits du cédratier figurent visiblement dans la gastronomie de l'Europe du Nord, principalement en cuisine sucrée.

La constitution par la pépinière toscane Tintori d'une collection systématique et la diffusion du cultivar digité « Main de Bouddha » ont ravivé l'intérêt pour les produits du cédratier.

Les premiers résultats d'un travail méthodique sur leurs applications culinaires actuelles montrent un apport positif en cuisine salée grâce aux techniques contemporaines de cuisson, de macération et d'extraction. Des cultivars ont été sélectionnés pour ces différents usages. L'extraction par entraînement à la vapeur d' « eau de fleur de cédratier » (hydrolat) est prometteuse.

I - Les utilisations gastronomiques dans les zones de domestication des origines au XIX^e siècle

Les 4 domaines d'utilisation du cédratier (*Citrus medica* L.) sont :

- arbre décoratif,
- plante médicinale dont les propriétés anti-inflammatoires sont démontrées¹,
- plante culinaire,²
- et fruit liturgique²

En occident sa présentation dans le bouquet rituel Loulab pour le Souccot juif, (tradition qui est probablement héritée des mésopotamiens chez qui les juifs l'adoptèrent et pour qui le cédrat représente la pureté d'après l'Agriculture Nabatéenne citée par Ibn al Awam³) a permis de conserver une forte homogénéité des cultivars⁴

Elle contribue à la diffusion de l'usage culinaire du cédrat en Méditerranée : le cédrat confit au sucre est attesté dans les communautés juives d'Afrique du Nord ; en Italie le cédrat confit est conservé pour être présenté dans le rharoche, pâte de fruits servie à Pâque, ou le repas du 15 Chebat (XVII^e siècle)

Cette publication traite de l'utilisation gastronomique de la feuille, de la fleur et du fruit du cédratier qui connaît un renouveau depuis la diffusion du cédrat « *Main de Bouddha* », cultivar digité originaire de Chine du Sud (lui-même fruit rituel déposé sur les autels bouddhistes).

La zone de primo domestication du cédratier est le sud est de Himalaya oriental au climat subtropical avec mousson. Des formes sauvages sont signalées en Assam et au Bhoutan, et des populations possiblement acclimatées au Yunnan, au Vietnam et en Thaïlande⁵. Il est toujours localement consommé et conservé au sucre. L'arbre gagne la Méditerranée orientale, via la Mésopotamie sous l'antiquité (il est attesté dans les fouilles égyptiennes au XXI^e siècle BC) où sa culture est marginale. Une glose talmudique (II^e siècle) démontre sa consommation au Moyen-Orient : le cédrat symbolise un sage dont la valeur se voit et se sait car « *il sent bon et son goût est délicieux* ». ⁶ Le fruit du cédratier semble toutefois avoir eu un attrait essentiellement décoratif et non alimentaire. Les 3 recettes de cuisine de *citrium* données par Apicius (1^{er} siècle AD)⁷ souvent traduit par « cédrat » doivent se lire comme des recettes de courge calebasse* (*Cucurbitaceae* du genre *Lagenaria*) ; la seule occurrence véritable du cédratier (*Citrus*, -i) fait état d'un usage de la feuille de cédratier (*Folia citri*) en macération aromatique, ici dans le vin rosat sans roses.

La Méditerranée : Seconde zone de domestication – apparition tardive d'une gastronomie du fruit et de la fleur de cédratier

Au moyen âge et au début de la renaissance la Méditerranée et la péninsule d'Arabie sont une zone secondaire de domestication active. Dans la limite où « *le cédratier présente une diversité allélique très faible due à une forte homozygotie et un faible polymorphisme entre cultivars* »⁸ pendant cette période apparaissent des hybrides et des mutants, peu nombreux, qui indiquent une culture plus fréquente.

Ibn al-Awam³ à Séville au XII^{ème} siècle décrit diverses variétés : « le cédrat de Cordoue est un gros fruit pointu, le Qosty gros et lisse, le cédrat de Chine gros comme une aubergine, rond et acide ... ». L'auteur englobe vraisemblablement sous le terme cédratier des variétés de citronnier à mésocarpe épais, ceux que les italiens nomment « pane » (qui devaient être fréquents jusqu'au X^{ème} siècle). Les cédrats sont exportés d'Al Andalus vers le nord crus ou confits au sucre. Kanz al-Fawâ'id fi tanwî⁹, en Egypte, donne une recette pour les confire au sucre. L'Anonyme Andalou cité par Lucie Bolens¹⁰ utilise la feuille de cédrat « particulièrement prisée dans la cuisine andalouse »¹¹ dans la cuisson de son gigot d'agneau, dans une boisson à la menthe et à la bourrache, dans la « recette juive du poulet » avec fenouil, garum, etc..

La domestication du cédrat et la création de cultivars et hybrides s'est développée jusqu'au XVI^{ème} siècle. La diversité des cédrats est visible (5 cultivars) dans le tableau de Bartolomeo Bimbi, 1715¹² qui représente la collection Medici, réunion des cultivars méditerranéens de l'époque. Elle fut commencée par Cosimo I^{er} de 1554 à 1568 et à son apogée sous Cosimo III.

Une véritable cuisine de la fleur et du fruit du cédratier apparaît à la renaissance. Au XVI^{ème} le chef Bartolomeo Scappi, chef chez le pape Pie V (1500 - 1577) donne différentes recettes où l'influence arabe est visible : confits au sucre, *scorza di cedro e di melangole confette asciutte*, *Polpe de cedro confetta asciutta*, fleur de cédrat aux épices *Fiore de cedro conditi* ou en salade *Fiori di cedro in insalata* (menu 12 plat 12), tranche de cédrat cru : *Coqs d'Inde ou faisans rôtis, servis froids avec du sucre et des petits câpres sur du cédrat en lamelles au sucre, sel et eau de rose*. En 1593, le verjus (sucré/acide) de cédrat est également mentionné.¹³

Fin XVI^{ème}, avec la mode de l'oranger et les orangeries, le cédratier est diffusé dans toute l'Europe. L'iconographie est riche de ses fruits, du Portugal (Josefa de Óbidos 1630-1684, Antonio de Pereda - 1650)¹⁴, aux peintres hollandais (Willem Kalf vers 1655). A Paris, sous Louis XIII, le cardinal de Richelieu (1582-1653) buvait pendant l'été de l'*aigre de cédrat à la Royale* (orangeade acidifiée au jus de lime et adoucie au miel, au jus de mûre blanche, aromatisée au zeste de cédrat rouge)¹⁵. Il est probable que les arabes andalous utilisèrent le fruit en liqueur alcoolique où en infusion, usage conservé en Calabre, Sicile, Corse.

La cuisine moderne : la gastronomie d'Europe du nord adopte le cédrat

Le cédratier est de culture délicate, l'arbre n'aime ni les vents froids, ni la forte chaleur, encore moins les basses températures. Dans les pays méditerranéens méridionaux les utilisations communes sont : mésocarpe cru en salade, en carpaccio, sucré (aujourd'hui congelé en guise de sorbet croquant), fruit confit au sucre consommé directement ou dans les pâtisseries, liqueur, zeste séché ou confit. Dans le reste de l'Europe la cuisine emploie le cédrat confit ou l'huile essentielle de cédrat qui s'extrait mécaniquement du cédrat vert et nommée « eau de cédrat »¹⁶

Au XIX^{ème} siècle, le fruit devient accessible aux grandes cuisines et la gamme des utilisations s'élargit.

Le Comte de Courchamps¹⁷ en 1839 donne 54 usages du cédrat en cuisine dont un seul en cuisine salée : le jus de cédrat vert sur le foie d'oie « au moment de servir », et quelques mentions neutres ou acides : Eau distillée de cédrat, Aigre de cédrat (boisson voir ci-dessus), vinaigre de cédrat, vinaigre à la ravigote au zeste de cédrat. La liste des 74 entremets au sucre mentionne 17 fois le cédrat. Sauf la feuille, fruit et fleur sont travaillés :

- Cédrat de Milan : fruits conservés au sucre et à la moutarde
- Ecorce ou zeste de cédrat : frottée sur du sucre pour préparer les biscuits au cédrat / crème fouettée aux quatre zestes (avec orange citron et bigarade) / dans les Madeleines / dans la crème royale au cédrat (avec des œufs) / dans les darioles à la Duchesse / dans les meringues / dans les Croquettes de pomme de terre à la vanille / dans le pudding de pommes aux pistaches / dans le pudding au cédrat / dans le riz à la Dauphine
- Cédrat confit / séché, candit, en marmelade, en Talladins, / dans le Baba d'après Carème / dans la Chantilly de la Charlotte à la Richelieu / dans les Fanchonnettes aux pistaches
- Glaçage au cédrat (bouchée ou petits fours au cédrat) / sur les gaudes de maïs / dans les pâtisseries nommées Mirlitons / avec du cédrat haché dans le Plum-pudding / dans le grand pudding à la moelle / dans le pudding à la parisienne
- Sirop de cédrat, liqueur de cédrat
- Sabayon, mousse, gelée, sorbet, glace de cédrat
- Tranches de cédrat sur la compote de bigarreau cœur de pigeon
- Fleur de cédrat dans la glace à la fleur de cédrat
- Jus de cédrat dans la glace, crème de thé vert et jus de cédrat
- Essence de cédrat dans la mousse à la Chantilly

- En crème dans les pommes de terres à la crème de cédrat

II - Fin du XX^{ème} siècle : une approche plus méthodique pour un fruit/légume du futur

Il faut attendre la seconde moitié du XX^{ème} siècle pour que la famille Tintori¹⁸, à Précia entre Florence et la mer réunisse les restes des collections florentines dans ce qui est aujourd'hui la plus complète des collections de cédratier depuis les Medici avec 13 *citrus limonimeditica* (l'INRA donne 4 variétés disponibles en 2014) et 19 *citrus medica* (INRA 7)¹⁹. La nomenclature Tintori pour ces plantes est adoptée par les spécialistes comme Niels Rodin, producteur transformateur en Riviera Vaudoise (CH).

De nombreuses autres variétés sont signalées, R. Cottin donne 193 dénominations connues²⁰, notamment au Maroc²¹ où je n'ai jamais pu les localiser encore moins les voir.

C'est à partir de la collection Tintori que nous menons une prospection systématique des applications en cuisine actuelle. Les principaux types y sont présents : Marocain long fuselé, yéménite court conique, « Braverma » bosselé, ainsi que les colorés rouge et orange. Ces fruits sont faciles à transporter, se conservent bien, évoluent lentement sur l'arbre, les fruits frais sont disponibles de fin octobre au début du printemps de l'hémisphère nord. L'arbre se développe sans problème en situation abritée orienté sud, en plein champs, sur le littoral du sud portugais. Il est nécessaire de supporter les fruits des variétés à gros fruits pour obtenir un bon développement.

Certains cultivars ont été écartés de ce travail pour leur goût, leur texture décevante ou leur amertume désagréable : Robs el Arsa (26f) (= à *croûte granuleuse*), "Pigmentata" (23)...

1 - Utilisation prioritaire du péricarpe (ensemble de l'enveloppe du fruit comprenant le mésocarpe ou « blanc » et l'épicarpe le « zeste »)

Le péricarpe du cédrat est pauvre en graisse et sucre, riche en fibres. Le zeste riche en composés volatils flavonoïdes (rutin et neohesperidin), limonène et gamma-terpinène²². L'huile essentielle n'a pas de persistance olfactive durable ou gustative indésirable. Il est donc préférable de servir le zeste en début de repas pour bénéficier de ses propriétés. Le mésocarpe n'est pas amer dans la plupart des cultivars.

1 – Le Mésocarpe : Le chef Vincent Farges a sélectionné les cultivars : Etrog (29), Diamante (27), Maxima (32), Mangiagli (26g), Main de Bouddha (28) et classé en premier rang pour la texture et le goût de son mésocarpe : Crispifolia (26a). Recettes du chef V. Farges : « *Emincée de Cédrat crispifolia aux premières fèves, menthe marocaine et huile d'olive Galega - Croustilles de panisse* », « *Cédrat en mousseline parfumé au Paprika et oxalys* ».

Après l'avoir testé positivement auprès de 8 groupes aléatoires pour leur culture gustative, en fruit de bouche à couteau, servi en morceaux avec le zeste et un peu de la pulpe rare et acide, j'ai décidé de reproduire ce *Crispifolia* (26a). Sa maturité est de janvier à avril.

Peter Nahon²³ acclimaté en Europe « *Temani* » (« *Yéménite* » en hébreu) dont la pulpe est quasi inexistante et le mésocarpe d'une bonne qualité. "Perettone" (22) dont le fruit est relativement petit n'apparaît pas ici bien que son mésocarpe soit d'un excellent niveau gustatif et de texture.

En utilisation crue de l'ensemble péricarpe, mésocarpe, pulpe réduits en pâte, à la manière d'un moutarde servie avec des viandes blanches le chef Vincent Farges a sélectionné *Maxima* (32) et la *main de bouddha* en carpaccio : « *Main de buddha, supions, tomates séchées* »,

2 - L'épicarpe / Le zeste : vaste domaine d'utilisation

Le zeste est toujours utilisé en cuisine salée avec des préparations aux œufs (pastel de nata = flan au cédrat chez A. Passard), et plus fréquemment aujourd'hui en cuisine salée : omelette, soufflé, pain, avec le foie gras pour le dressage (gelée de cédrat) ou la cuisson. Chef Vincent Farges : *Foie gras de canard glacé au soja, algues et cédrat Etrog* (29).

Le zeste cru est utilisé en macération sous vide, il est spécialement intéressant dans les macérations sèches : *figues sèches sous vide avec zeste de cédrat* pendant 1 mois. Ce type de macération sèche sous vide peut être appliqué à tous les fruits secs et aux fromages.

Le zeste est bien adapté à la cuisson sous vide courte notamment du poisson, afin d'éviter l'amertume le zeste blanchi 1 à 3 fois est utilisé dans les cuissons longues.

Pour le zeste cuit le chef Pascal Meynard retient le cultivar *Maxima* (32, cultivar à zeste lisse) : *confit au sel* (saumure) et aromates - laurier, poivre, coriandre et fenouil en grain - sous-vide, à 55°C 3 h

3 - La feuille

La feuille dans les macérations liquides est utilisée comme une feuille de laurier, ou de boldo. Usage parfaitement traditionnel (Ibn Razin al-Tujîbî²⁴ – Murcie XIII^e s. - utilise en court-bouillon la feuille de cédrat « *Utrug* » (29) pour sa *daurade au miel et au mout*). Pour cet usage la feuille du cultivar Diamante est préférée (saveur souple et ronde), alors que le C. limonimeditica "Perettone" (22) a été retenu comme le plus intéressant pour l'huile d'olive à la feuille de cédratier.

4 - Le jus

Le jus est peu abondant. Le chef Pascal Meynard extrait un jus intégral, sorte d'*absolu de cédrat*, non seulement de la pulpe mais du fruit entier. Ce jus est transformé en deux gelées aux différentes textures : une avec agar et gélatine et l'autre en gel avec agar et ensuite turbiné.

5 - La fleur : une vraie découverte avec l'eau de fleur de cédratier

Difficilement transportable, la décision a été de la traiter en hydrolat (extraction par entraînement à la vapeur) autrement dit de fabriquer de l'eau de fleur de cédratier.

La variété préférée est « *pompia* » (26b) qui donne de grandes fleurs en bouquets groupés. L'eau de fleur de cédratier obtenue (1 kg de fleur pour 1 l d'hydrolat) est bien différente de l'eau de fleur d'oranger, plus végétale, nettement adaptée à une cuisine végétalisée et au poisson.

Les chefs Hans Neuner et Leonardo Pereira travaillent l'eau de cédrat avec les salades vertes. Le premier en parfumant ses vinaigrettes légères, et le second comme suit : « *Lettuce dish as a first course of our tasting menu with the Cedrat Hydrolat. I basically compress a few varieties of lettuce in the hydrolat and cook them briefly while still compressed. It's served with the roots of the lettuce, red currants and a milk of raw pine nuts.* »

Conclusion : De vastes perspectives pour la cuisine créative

Le cédratier offre en gastronomie actuelle une palette aromatique et des textures originales. Il est d'emploi durable car il répond à la demande de la diététique et d'une cuisine responsable (bonne conservation, facile à transporter, facile à utiliser en frais, pas de déchets, très rarement allergène, sans contre-indication médicamenteuse connue).

Il s'inscrit dans une tradition cohérente : typique du vocabulaire des goûts et parfums méditerranéens, connu et cuisiné depuis l'antiquité sur les tables luxueuses. Les vergers de cédratiers sont aujourd'hui composés sur une nomenclature précise, et sont productifs. Les techniques de culture de plantes greffées avec auxiliaires biologiques en ambiance insectproof où sous sac à fruits textiles permettent de produire des fruits sans pesticides.

Nos recherches montrent une bonne adaptation du péricarpe aux techniques actuelles de cuisson, à la vapeur, sous vide, aux macérations, à la découverte de textures. Le goût flatteur du zeste, ni trop fort ni trop évanescent se prête bien aux accords deux à deux avec de bons succès en cuisine salée. Nos travaux ont mis en évidence l'intérêt du cédrat comme fruit/légume et de l'hydrolat de fleur de cédratier qui apporte en cuisine salée ou sucrée une note élégante, en aromatisant avec justesse. Ces recherches ouvrent un vaste potentiel en cuisine créative.

C'est pourquoi nous allons poursuivre la culture des cédratiers et ouvrir la recherche à la cuisine fusion japonaise d'une part, et aux boissons d'autre part

* La question du nom latin des agrumes fera l'objet d'une note de P. Nahon à la « Revue des études latines » à paraître fin 2016

http://www.societedesetudeslatines.com/index.php?page=liste_revues

References

Albertini, L., 2013. Essor de l'agriculture en Al-Andalus (Ibérie Arabe), X^e-XIV^e siècles. L'Harmattan, Paris.

André, J., 1974 (ed. and transl.). Apicius, *L'Art culinaire*. Les Belles Lettres, Paris.

- Andrews, A. C., 1961. Acclimatization of Citrus Fruits in the Mediterranean Region. *Agricultural History*, 35(1), 35-46.
- Ashtor, E., 1968. Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval. *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 23(5) 1017-1053.
- Bolens, L., 1990. *La Cuisine andalouse, un art de vivre*. Paris, Albin Michel.
- Brigand, J.-P., 2010. Cidreira mão de Buda. Lendas e realidades. *Jardins*, 30.
- Chapot, H., 1950. Un curieux cédrat marocain. *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale* 30, 506-514.
- Chapot, H., 1963. Le Cédrat Kabbad et deux autres variétés de cédrat du Moyen-Orient. *Al-Awamia* 8, 39-61.
- Cottin, R., 2002. *Citrus in the World*, SRA INRA-CIRAD, San Giuliano.
- Courchamps, P.-M.-J. Cousin de, 1839. *Néo-physiologie du goût, par ordre alphabétique; ou Dictionnaire générale de la cuisine française, ancienne et moderne*. Paris, Bureau du Dictionnaire générale de cuisine.
- Derenne, J.-P., 1999. *La Cuisine vagabonde: L'amateur de cuisine*. Paris, Fayard.
- Di Romolo Rosselli, S. F., 1996. Mes secrets: à Florence au temps des Médicis, 1593 : pâtisserie, parfumerie, médecine. Paris, J.-M. Place.
- Fahd, T., 1993 (ed.). L'Agriculture nabatéenne : traduction en arabe attribuée à Abu Bakr Ahmad b. Âli al-Kasdani connu sous le nom d'Ibn Wahsiyya (IV/X^e siècle). Institut Français de Damas, Damascus.
- Fleisher, A., Fleisher, Z., 1991. The Essential Oils of Etrog (*Citrus medica* L. Var. ethrog Engl.). *Journal of Essential Oil Research* 3(5), 377-379.
- Froelicher Y., Mouhaya W., Bassene, J.-B., Costantino, G., Kamiri, M., Luro, F., Morillon, R., Ollitrault, P., 2011. New universal mitochondrial PCR markers reveal new information on maternal citrus phylogeny. *Tree Genetics & Genomes* 7(1), 49-61.
- Gallésio, G., 1811. *Traité du Citrus*. Paris, L. Fantin.
- Ibn al-Awwâm, 2000. *Le Livre de l'Agriculture* (ed.:El Faiz, M.). Paris, Actes Sud.
- Isaac, E., 1959. Influence of Religion on the Spread of Citrus. *Science* 129(3343), 179-186.
- Killermann, S., 1916. Die Zitronen und Orangen in Geschichte und Kunst. *Naturwissenschaftliche Wochenschrift* 15, 201-208.
- Kima, K., Ko, Y., Yang, H., Ham, Y., Roh, S.-W., Jeon, Y.-J., Ahn, G., Kang, M.-C., Yoon, W.-J., Kim, D., Oda, T., 2013. Anti-inflammatory effect of essential oil and its constituents from fingered citron (*Citrus medica* L. var. *sarcodactylis*) through blocking JNK, ERK and NF-κB signalling pathways in LPS-activated RAW 264.7 cells. *Food and Chemical Toxicology* 57.
- Lanzoni, G., 1690. *Citrologia seu Curiosa Citri Descriptio*. Ferrara, Pomatelli.
- Loret, V., 1891. Le Cédratier dans l'Antiquité. *Annales de la Société Botanique de Lyon* 17, 225-271.
- Luccichenti, F., Di Schino, J., 2008. Il cuoco segreto dei Papi: Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri. Rome, Gangemi.
- Malisset, J.-B. A., 1803. *La boussole des spéculateurs, contenant un traité complet et méthodique de la science du commerce*. Paris, Oubé.
- Marks, G. 2010. *Encyclopedia of Jewish Food*. Hoboken, John Wiley & Sons.
- Nahon, P., 2015. Agrumes d'Intérieur: des variétés historiques aux essais actuels. *Fruits oubliés* 63, 16-18.
- Nicolosi, E., 2005. The search for the authentic citron. *HortScience* 40(7), 1963-1968.
- Ramón-Laca, L., 2003. The Introduction of Cultivated Citrus to Europe via Northern Africa and the Iberian Peninsula. *Economic Botany*, 57(4), 502-514.
- Rocca Serra, D., Ollitrault, P., 1992. Les ressources génétiques chez les agrumes. *Courrier de l'Environnement* 3. Retrieved at : <<http://www7.inra.fr/dpenv/roccas03.htm>>.
- Savary, P. L., Savary des Brusions, J., 1741. *Dictionnaire universel de commerce, Volume 2*. Veuve Estienne, Paris.
- Scora, R. W., 1975. On the History and Origin of Citrus. *Bulletin of the Torrey Botanical Club* 102(6), 369-75.

Swingle W. T., Reece P. C., 1967. The botany of Citrus and its wild relatives, in: Reuther, W., Batchelor, L. D. and H. J. Webber, H. J (eds.). The Citrus Industry Vol. 1. University of California, Berkeley. 190-230.

Tolkowsky, S., 1938. Hesperides, a History of the Culture and Use of Citrus Fruits, London, J. Bale & Curnow.

Venturini, N., Barboni, T., Curk, F., Costa, J., Paolini, J., 2014. Volatile and Flavonoid composition of the peel of Citrus medica L. var. Corsican fruit for quality assessment of its liqueur. Food Technology and Biotechnology, 52(4), 403-410.

Zaouali, L., 2010. La grande cuisine arabe du Moyen Âge. Officina Libraria, Paris.

Chefs cités dans cette publication, avec mes remerciements :

Vincent Farges - Chef Executivo do Guincho de 2005 à 2015 - Fortaleza do Guincho, Estrada do Guincho, 2750-642 Cascais Portugal. 2015 Sandy Lane Resort, St. James, Barbados, West Indies BB24024

Pascal Meynard - Executive chef of Four Seasons Hotel Ritz Lisbon

<http://press.fourseasons.com/lisbon/hotel-team/pascal-meynard.html>

Hans Neuner – Restaurante - Ocean at Vilat Vita Parc - Rua Anneliese Pohl, Alporchinhos 8400-450 Porches

<http://www.restauranteocean.com/main/pt/equipa>

Leonardo Pereira - Executive chef - Areias do Seixo - Praceta do Atlântico, Póvoa de Penafirme, 2560-046 A dos Cunhados, Portugal

<http://www.areiasdoseixofoodbyheart.com/en/chef>

Les auteurs

Jean-Paul Brigand

Lugar do Olhar Feliz Cercal do Alentejo Portugal

jp@brigand.net

J-P Brigand a constitué en Alentejo littoral (Sud Portugal) des collections de plantes comestibles domestiquées, en premier lieu fruitières, dont une des première collection d'agrumes méditerranéens d'Europe. Il expérimente les conditions d'acclimatation, d'utilisation culinaire et de mise en culture puis organise la production par les membres du groupement «Frutos dos descobrimentos ».

Peter Nahon

nahon.p@gmail.com

Peter Nahon (*Ecole nationale des Chartes*, 65 rue de Richelieu Paris 75002, France) est philologue et spécialiste des anciens traités agronomiques. Par une approche comparative des écrits anciens, éclairés par une méthode linguistique rigoureuse, il exploite les techniques de l'Antiquité pour en tirer le meilleur parti actuel, tant agricole que culinaire.