

Fruit - full

*Le magazine
(pour tout savoir)
sur la Fruitologie®*

Dossier spécial

*Pourquoi le kumquat
nous séduit-il autant ?*

n° 1

LES VERGERS
boIRON®

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

2025.

C'est tout en fraîcheur que
Les vergers Boiron entament
cette nouvelle année en lançant
le magazine Fruit-full, pour
faire infuser la Fruitologie® dans
nos esprits et vos créations.

Ce premier numéro nous donne
du jus en mettant en lumière la vitalité
des agrumes dans tous leurs états !
Yuzu, clémentine de Corse...
Cette famille de fruits énergisante
est une source d'inspiration pour
nos métiers de bouche et bien
au-delà, dans la quête d'un parfait
équilibre au quotidien.

À l'image du kumquat -
fruit star de notre dossier spécial -
qui a beaucoup à nous apprendre,
Fruit-full vous révèle les coulisses,
les tendances et les nouveaux usages
du fruit, en se mettant au goût
et au défi de notre époque !

Bonne dégustation !

Édito





Sommaire

Learning

- 6 Il était une fois le kumquat
- 7 Plongée en Andalousie
et rencontre avec Bio Jara
- 9 Des agrumes dans tous les sens

Creating

- 12 Défi de chefs
- 15 Pourquoi le kumquat nous séduit-il autant ?
- 16 Rencontre avec Anne Coruble
- 18 Un kumquat, des kumquats
- 19 Kumquat en équilibre

Living

- 22 Une journée avec...
- 24 Exquizzzz
- 25 Liste de courses
- 26 Madeleine de Proust



Learnings

6 Il était une fois le kumquat

7 Plongée en Andalousie
et rencontre avec Bio Jara

9 Des agrumes
dans tous les sens

Il était une fois... *le kumquat*



Ses caractéristiques principales

Ovale ou rond, ce petit agrume se consomme avec son écorce. C'est elle qui contient la sucrosité du fruit permettant de contrebalancer son amertume.



Le moment de la récolte

Pour assurer une bonne maturité et ainsi limiter son amertume, le fruit est récolté manuellement lorsque sa couleur atteint un orange vif et que sa peau est légèrement souple.



le kumquat

Genèse

Originaire d'Extrême Orient, le kumquat signifie « orange d'or ». Il aurait été introduit en Europe au XIX^{ème} siècle par le botaniste Robert Fortune.



Méthodes de culture

Cultivé en Asie et dans le bassin méditerranéen, le kumquat apprécie les sols drainés et les climats chauds ; il peut mettre entre 3 et 4 ans avant de produire son premier fruit.



Un fruit inspirant

Fruit de table par excellence, il est aussi plébiscité en cuisine en accompagnement de viandes blanches ou de poissons ; en pâtisserie avec de la vanille ou du chocolat ; en mixologie pour sublimer les classiques Campari ou Negroni.

Plongée en Andalousie et rencontre avec *Bio Jara*

C'est sous le soleil d'Andalousie, dans le parc naturel « Los alcornocales » situé sur le détroit de Gibraltar (Tarifa), que se cache Bio Jara : une plantation d'agrumes de 4 hectares certifiée Bio, dont le nom a été inspiré du fleuve qui la borde « Rio Jara ». Françoise nous livre aujourd'hui les secrets de cette plantation familiale.

Bio Jara a célébré ses 50 ans en 2020. Pouvez-vous nous raconter son histoire ?

Notre plantation a été créée dans les années 80, lorsque mon père a eu l'idée d'introduire en Espagne un agrume encore méconnu des Européens : le kumquat. Ingénieur agronome, spécialiste des fruits tropicaux, il a travaillé avec un pépiniériste de Séville, pour adapter le kumquat sur des souches locales et homologuer la culture du kumquat sur les terres espagnoles.

À l'hiver 1980, mes parents ont alors planté des milliers de kumquats, au cœur de la vallée de Jara. 4 ans plus tard, les arbres offraient leurs premiers fruits. Aujourd'hui, la plantation compte 4 000 arbres dont les plus anciens sont vieux de 40 ans !



Économiste de formation, j'ai décidé de rejoindre mon père en 2013 sur la plantation. Depuis 2016, je m'occupe de sa gestion et je suis très fière des pratiques que nous avons mises en place ! Nous n'utilisons aucun produit phytosanitaire ni chimique, le désherbage est mécanique, les engrais sont biologiques et pour favoriser la pollinisation, nous avons installé une cinquantaine de ruches au cœur même de la plantation.

Au-delà d'être certifiés Bio, une de nos caractéristiques est notre spécialisation. Le plus souvent, les « citriculteurs » cultivent ce fruit en complément d'autres agrumes ; il existe donc très peu de cultures dédiées. Chez Bio Jara, 3,5 hectares sur 4 sont dédiés à la production de kumquat Nagami avec un rendement compris entre 50 et 60 T par an.

Comment s'organise la récolte au sein de votre plantation ?

Tarifa est une station touristique. En été, les habitants sont sollicités de part et d'autre pour répondre au pic d'activité. Lorsque l'hiver arrive, les opportunités d'emploi se font plus rares. Nous sommes ravis de pouvoir proposer du travail aux locaux à cette période. D'autant plus que certaines familles travaillent pour nous depuis plusieurs générations. L'ambiance est chaleureuse car les personnes que nous employons se connaissent et reviennent chaque année. Nous accueillons également des saisonniers en cas de besoin.

Paroles de *producteur*

Lorsque la récolte commence, au mois de février selon les années, nous équipons les cueilleurs d'un petit sécateur et d'un sceau de ramassage qui se pend au cou. Chaque personne reçoit une palette sur laquelle elle dispose des caisses de récoltes numérotées. En fin de journée, nous contrôlons les caisses et le chef de plantation remplit un formulaire qui indique les numéros des caisses remplies par chacun. Cela permet d'assurer la traçabilité. Les caisses sont ensuite entreposées dans un hangar couvert avant de rejoindre les usines de transformation de nos différents clients.



En plus du kumquat, quels autres agrumes cultivez-vous ?

Si notre plantation est reconnue pour ses kumquats, nous n'en avons pour autant pas oublié ses compères. Nous cultivons également le limequat, le citron caviar et la main de Bouddha. Le limequat est un hybride du citron vert (limette) et du kumquat. Il est moins acidulé que le citron vert, mais 5 fois plus juteux. À l'image du kumquat, il peut être utilisé en entier puisque sa peau est comestible. Nos arbres ont seulement 8 ans et certains d'entre eux atteignent 3 mètres de hauteur, ce qui les rend incroyablement productifs. Le citron caviar est la nouvelle coqueluche des chefs cuisiniers, le marché est restreint et les prix sont encore très élevés ;

il faut dire que l'arbre pousse très lentement et qu'il faut patienter entre 7 et 8 ans pour obtenir les premiers fruits. Nous cultivons la variété australienne *Microcitrus Australasica*, qui donne des petites billes roses, particulièrement raffinées. La main de Bouddha est une variété de cédrat qui attise les curiosités du fait de sa forme originale. Sa particularité est qu'il ne contient pas de pulpe, pépins ni jus... son albédo peut être facilement utilisé car il est légèrement sucré et ne laisse pas de trace d'amertume. Son écorce peut aussi être utilisée en la râpant.

Comment aimez-vous consommer le kumquat ?

Le kumquat est bon « à toutes les sauces », aussi bien en cuisine qu'en

pâtisserie ! En cuisine, il se marie à la perfection avec des viandes, des poissons et des crustacés. Je conseille le confit de kumquats avec du foie gras ! Il apporte aussi une étonnante touche rafraîchissante lorsqu'il est travaillé en sauce dans des salades de fruits ou des salades vertes. En pâtisserie, il se marie particulièrement bien avec la vanille, le chocolat ou encore l'amande. Il offre une multitude d'applications possibles : glaces, mousses, orangettes, chantilly, ganache, soufflé, fondant, sirop, coulis, compotée...

Des agrumes *dans tous les sens*

Originaires d'Asie, les agrumes ont été importés dans le bassin méditerranéen, une zone propice à la culture de ces fruits sensibles au gel et qui apprécient les climats chauds et ensoleillés.

Le toucher



Apprécies pour leur fraîcheur, les agrumes sont surprenants par leurs formes. Ils vont de petits fruits comme le kumquat à de plus gros comme le cédrat (qui peut atteindre 25 cm). Certains sont zébrés à l'image du citron Meyer sanguin, tandis que d'autres ont des formes atypiques telle la main de Bouddha.

Si les agrumes séduisent autant, c'est aussi par la diversité de goûts qu'ils offrent. Des arômes zestés du yuzu aux notes poivrées du sudachi en passant par l'équilibre sucre/acide de la mandarine, les agrumes présentent un large panel de saveurs. L'écorce et les feuilles sont réputées pour leurs caractéristiques organoleptiques.



Le goût

La vue



À l'instar de leurs formes, les agrumes ont des couleurs diverses. Le kalamansi offre un jaune lumineux, là où l'orange sanguine, se pare d'une couleur rouge singulière qui provient des pigments d'anthocyanes contenus dans le fruit et qui se développent grâce à la différence de température entre le jour et la nuit.





12 Défi de chefs

15 Pourquoi le kumquat nous séduit-il autant ?

16 Rencontre avec Anne Coruble

18 Un kumquat, des kumquats

19 Kumquat en équilibre

Creations

Défi de chefs

Yuzu lemon drop par *Philip Khandehrish*

Verre : Martini Glass
**Déco : Écorce
de citron et zeste**



Recette

- 2 cl de Vodka
- 0,75 cl de Cointreau
- 0,75 cl de citron yuzu
- 0,25 cl de sirop simple
(si pas de sucre sur le bord)

Méthode

Shakez tous les ingrédients ensemble avec de la glace. Filtrez dans un verre refroidi. Optionnel : givrez la moitié du bord d'un verre avec du sucre (n'ajoutez pas de sirop).

Cocktail agrume par *Jennifer* *Le Nechet*

Verre : Rock
Glace : Cube
**Déco : Baies
de timut moulues**

Recette

- 4 cl de Gin (de préférence Tanqueray 10)
- 2 cl de triple sec (de préférence Merlet 3 Citrus)
- 4 cl de préparation purée d'agrumes (3 cl de purée d'orange sanguine + 0,5 cl de purée de bergamote + 0,5 cl de purée de kalamansi)
- 2 ou 3 feuilles de coriandre
- 3 cl de blanc d'œuf

Méthode

Versez tous les ingrédients dans un shaker, shakez, puis shakez de nouveau avec des glaçons. Puis versez dans le verre en filtrant avec un strainer et un fine strainer.





Dossier spécial

Le kumquat
cet agrume
qui a la cote

Pourquoi le kumquat nous séduit-il autant ?

Acidulé et envoûtant, le kumquat ne passe pas inaperçu et s'affirme dans vos recettes comme l'un des fruits stars du moment. Décryptage.

Symbole d'exotisme, le kumquat est le plus petit des agrumes mais cela ne l'empêche pas d'avoir un sacré caractère ! Avec son écorce particulièrement délicate et sucrée et une pulpe acidulée, il se déguste et se transforme entier pour réveiller les papilles des gourmets en quête d'originalité et de fraîcheur.

Aussi singulier que surprenant, il se distingue et s'annonce comme l'un des ingrédients favoris pour 2025.

Pour preuve, il s'est déjà imposé en 2024 parmi les 5 saveurs les plus attendues en pâtisserie d'après un panel de 149 pâtisseries français*.

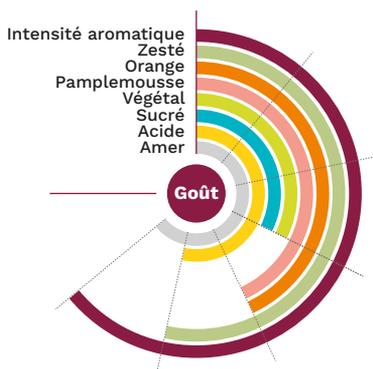
Faible en calories, son usage se modernise et se multiplie au gré des tendances ; il est notamment un allié puissant dans le désuçage des recettes. Avec ses notes franches, il fait le bonheur des chefs et pourrait bien venir créer la surprise en mixologie en apportant un shot de créativité...



L'avis du Fruitologue

Une écorce brillante et parfumée, des saveurs qui oscillent entre l'orange et l'abricot, des notes zestées...

Le kumquat apporte de la fraîcheur et une tension aromatique singulière qui permettront d'équilibrer habilement le sucre ou les excès de gras dans vos préparations culinaires sucrées et salées.



Aspect visuel
Couleur orange 🍊🍊🍊🍊🍊
Viscosité 🍯🍯🍯🍯🍯
Hétérogénéité 🍷🍷🍷🍷🍷

Texture en bouche
Granuleux 🍴🍴🍴🍴🍴
Collant 🍴🍴🍴🍴🍴

*Étude quantitative - Test l'attractivité de 24 saveurs en France.

Rencontre avec Anne Coruble

Élue cheffe pâtissière 2024 par le prestigieux guide La Liste, Anne Coruble qui officie au Peninsula Paris nous confie son goût pour les agrumes.

Pour quelles raisons aimez-vous travailler les agrumes ?

J'ai redécouvert les agrumes en exerçant mon métier, en construisant mon identité. J'aime injecter du caractère dans mes créations, travailler des goûts francs et affirmés. Par exemple, avec son acidité et son amertume, le kumquat réveille les papilles. Ma signature : des desserts électriques auxquels j'apporte gourmandise et douceur.

Quelles sont vos associations favorites ?

Celles qui créent la surprise. L'association agrume/chocolat fonctionne bien mais elle est plus traditionnelle. Les agrumes se marient très bien avec le poivre, en vinaigrette ou bien avec les olives vertes et noires. Je les associe aussi avec les produits laitiers : yaourt, lait ribot... ou avec du gingembre, du kombucha qui rappellent l'univers des cocktails.

Justement, où puisez-vous votre inspiration ?

Jamais dans mon laboratoire ! Souvent en balade ou dans les livres. Comme je recherche des combinaisons inédites, je m'assure toujours que ça n'a pas déjà été fait. Originaire de Normandie, c'est en m'y baladant que m'est venue l'idée d'associer les algues au kumquat, un contraste maritime et terrestre assez inattendu en pâtisserie.

Parlez-nous de cette recette inédite...

Travailler le kumquat, c'est un défi ! Le fruit est toujours au cœur du dessert : en concentré et entier, je réfléchis à comment l'accompagner plutôt que l'associer. Rapidement je dessine

le visuel, j'écris jusqu'à ce que l'idée fasse son chemin. Mes équipes peuvent être surprises par la vivacité des saveurs mais je leur fais toujours goûter le dessert en entier. On teste, on équilibre pour qu'à la fin ce soit harmonieux.

Comment de telles créations sont reçues par les clients ?

Le kumquat reste assez confidentiel, on y apporte donc plus de pédagogie. On explique que l'on peut tout manger car la peau est fine et tendre, ça pique la curiosité. En pâtisserie, tout est une question d'équilibre, de liens entre les textures et les intensités de goûts. Généralement, ils sont conquis !



Dossier spécial

Le kumquat, cet agrume qui a la cote

“

*Les agrumes réveillent
les papilles, j'aime
leur côté électrique*

9 étapes

- Confit kumquat
- Tartare d'algues douce
- Sablé viennois
- Siphon yaourt acidulé
- Kumquat poché
- Endocarpe d'orange
- Sorbet kumquat ginger beer
- Glace royale douce hibiscus
- Gel mandarine kumquat

**Voir le détail
de la recette
sur le site**



Recette

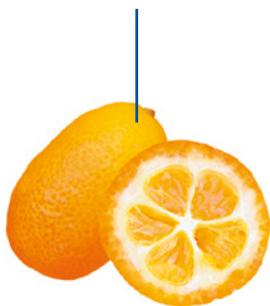
Un kumquat, des kumquats

Dans la famille des kumquats, nous comptons 6 grandes variétés. Zoom sur leurs petites spécificités...

Le plus connu d'entre tous est certainement le Fukushu, dont la culture est plus largement répandue du fait de sa résistance au froid. Il bénéficie d'une écorce douce et d'une chair acidulée qui lui confèrent un goût équilibré. Juste après lui, le Nagami est sans nul doute le favori des chefs !

De forme ovale et plus charnu, il a la particularité d'être nettement acidulé mais, transformé, il s'avérera idéal pour vos préparations. Place maintenant aux 2 kumquats les plus ronds et sucrés. Dans cette catégorie, les Marumi et Meiwa (qui est d'ailleurs une hybridation entre le Nagami et le Marumi) se prêtent à merveille pour parfaire vos dressages et être dégustés entiers. Plus confidentiels mais ludiques, le Malayan (plus grand de la catégorie) et le Hong Kong (qui a l'allure d'un pois) se distinguent surtout par leur écart de taille.

***Nagami
et Marumi,***
vos alliés sucrés
en mixologie !



Pour être
consommé
ou travaillé frais,
misez sur le ***Meiwa.***



À la recherche
du parfait
équilibre ?
***Privilégiez
le Fukushu.***



***Malayan
et Hong Kong***
s'emploient
également
en touches
décoratives.



Kumquat en équilibre

Redécouvrez le kumquat dans toute sa splendeur, adouci et sublimé. Associé à des saveurs délicates, il révèle un parfait équilibre entre intensité et douceur, puissance et rondeur. Une exploration gustative orchestrée par la créativité des chefs.



Yann Brys - Écllosion

L'acidité du kumquat sublime les nuances vives de l'orange sanguine et du yuzu, ajoutant une touche de caractère au mélange. En parallèle, la douceur enveloppante de la mangue et de la poire adoucit avec finesse l'acidité vibrante de la purée de framboise. Cette alliance de saveurs crée un équilibre parfait entre la richesse tropicale et la vivacité des agrumes, tandis que l'onctuosité du dessert contraste agréablement avec la fraîcheur acidulée du cocktail.

Voir le détail de la recette sur le site



L'avis du Fruitologue

La purée de kumquat Les vergers Boiron se caractérise par une couleur orangée, avec des marquants d'écorces visibles qui apportent de l'authenticité en application.

Cette purée dévoile une forte intensité aromatique avec un juste équilibre sucré/amer.

On distingue des notes zestées ainsi que d'autres agrumes comme l'orange et le pamplemousse.

Le kumquat est un agrume puissant, caractérisé par des notes acides et amères prononcées. Ces saveurs s'adoucissent parfaitement lorsqu'elles sont associées à une purée de poire, qui apporte une texture nappante et des nuances délicates rappelant le thé vert. Pour compléter cette harmonie, une touche subtile de mangue s'impose naturellement. L'association du kumquat et de la poire met en valeur les notes épicées de la purée de mangue, offrant un équilibre parfait entre puissance et rondeur.

Voir le détail de la recette sur le site



Giovanni Depergola - Martini à la framboise et à l'orange sanguine





22 Une journée avec...

24 Exquizzzz

25 Liste de courses

26 Madeleine de Proust

Livings



Une journée avec...

Marc *Ducobu*

Après avoir été responsable dans diverses pâtisseries, Marc Ducobu crée sa propre maison en 2003. Le temps d'une journée, le chef et son équipe nous ont ouvert les portes de sa boutique de Waterloo.

4h30. La journée commence avec les fournisseurs qui lancent les cuissons, puis ils sont suivis des touriers, des pâtisseries, des chocolatiers et des glacières, qui arrivent successivement pour préparer la « fournée » du matin. Les différentes équipes s'affairent sous le regard de Marc qui aime aussi « mettre la main à la pâte », comme il le dit.

7h. La boutique ouvre ses portes. Dans le laboratoire, on nettoie et range pour entamer la deuxième partie de la journée. Des glaces aux macarons, les stocks sont revus pour proposer des produits frais toute la journée.

15h. Les équipes rangent et nettoient leurs espaces de travail. Lorsque le laboratoire ferme ses portes, la journée n'est pas finie pour Marc qui profite de chaque instant pour créer. À la maison ou en voyage, il capture cette créativité dans un calepin noir pour y revenir ensuite. Pour développer de nouvelles recettes, Marc aime s'inspirer de son quotidien et de ses expériences : « Je ne prends pas de temps dédié à la création. Si je choisis de me mettre face à une feuille blanche pour imaginer de nouvelles recettes, rien ne vient ». C'est aussi le moment de préparer le calendrier de l'année car chaque fête nécessite un an de préparation.



Luis Inchaurreaga

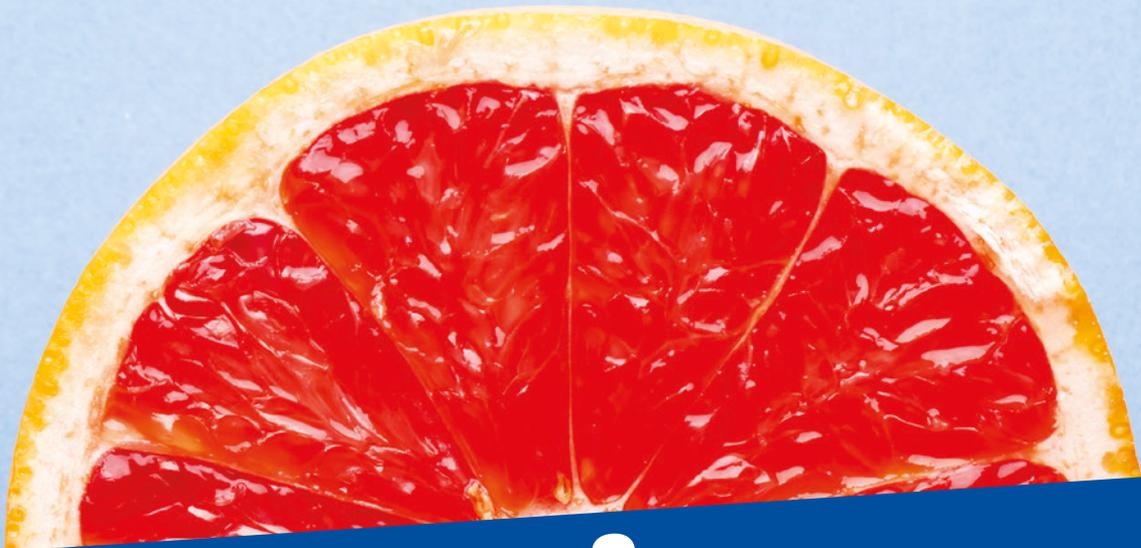
Le premier contact de Luis Inchaurreaga avec le monde de la mixologie remonte à 1994, alors qu'il préparait une licence de tourisme. À cette époque, un cours sur les cocktails avait retenu son attention mais rien ne le prédestinait à ouvrir 18 ans plus tard, en 2012, sa propre école de mixologie à Madrid.

9h. Les journées de Luis commencent dorénavant plus tôt pour accueillir ses élèves à la « house of mixology ». Les semaines où il ne forme pas, il se rend lui-même chez ses clients pour animer des ateliers d'associations de saveurs. Sans oublier la gestion de son école ainsi que des tâches plus administratives.

18h. Sa journée de formateur touche à sa fin, mais il lui reste encore à organiser des shootings photo, préparer ses formations ou encore planifier les différents événements auxquels il participe.

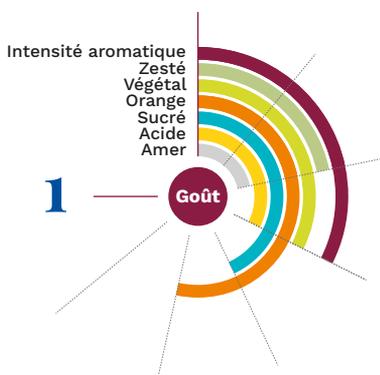
22h. Il clôture sa journée. Enfin, sauf pour les soirs où il réalise des prestations de mixologie jusqu'à tard dans la nuit.

Malgré un emploi du temps chargé, sa réflexion créative ne s'arrête jamais. Chaque expérience, qu'elle soit culinaire, artistique ou autre, peut lui inspirer de nouvelles idées qu'il garde précieusement pour les développer lors de son temps libre.



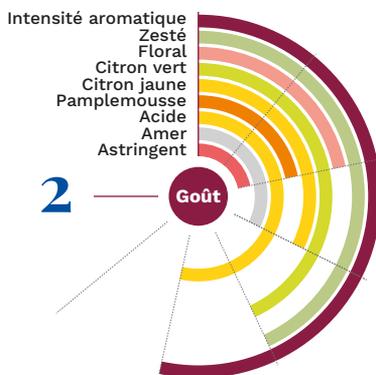
Exquizzzzz

Saurez-vous reconnaître les profils sensoriels ?



Aspect visuel
Couleur orange 🍷🍷🍷🍷
Pulpeux 🍷🍷🍷🍷

3/ Orange sanguine IGP



Aspect visuel
Couleur jaune 🍷🍷🍷🍷
Pulpeux 🍷🍷🍷🍷

2/ Bergamote



Aspect visuel
Couleur rouge 🍷🍷🍷🍷
Pulpeux 🍷🍷🍷🍷

1/ Clémentine de Corse IGP

Reponses

Liste de *courses*

1



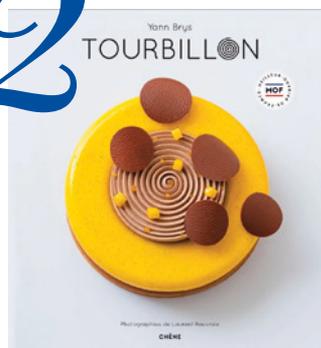
« *Limone & Lime120* » *Silikomart Professional*

Équipé de 4 cavités de 120 ml chacune et accompagné d'un support en plastique - pratique pour une parfaite étanchéité lors de la préparation et du refroidissement rapide - le moule *Limone & Lime* vous permettra de recréer fidèlement la forme des citrons jaunes et verts. Un véritable trompe-l'œil !

« *Tourbillon* », Yann Brys

À travers ce livre, Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France, partage sa technique du tourbillon au sein de recettes tout aussi gourmandes qu'élégantes. Tarte au citron meringuée, entremets mangue & yuzu, palet pignon abricot & citron... Apprêtez-vous à tourbillonner de plaisir !

2



« *Acla Cress®* », *Kopper Cress*

Acla Cress® est une plante originaire d'Amérique du Sud qui offre une saveur d'agrumes fraîche et délicate. Sa note florale, héritée de la famille des Tagètes, ajoute une touche subtile et parfumée aux créations sucrées. Parfaite pour accompagner les desserts fruités, l'*Acla Cress®* sublime les agrumes et apporte une élégance végétale.

4



« *Pectine 325,NH95* », *Louis François*

Extraite du marc de pomme et d'écorces d'agrumes, la pectine 325NH95 est la plus tolérante de toutes les pectines. Son faible besoin en extrait sec fait de la pectine 325 une très bonne solution pour apporter de la texture aux préparations à base de purées d'agrumes sans trop les sucrer, car elles sont relativement pauvres en fibres comparées à d'autres fruits.

5



« *Saint-Domingue 70%* », *Cacao Barry*

Les fèves de cacao de la variété Forastero qui ont été sélectionnées pour élaborer ce chocolat proviennent de plantations de Saint-Domingue, en République dominicaine. Exotique, floral et fruité, le chocolat d'origine *Saint-Domingue* a un goût rond de cacao amer avec une longueur exceptionnelle en bouche, enrichi par des notes aromatiques d'épices, de vin et d'olives.



Madeleine de Proust

François Josse et les agrumes

Parler d'agrumes avec le chef pâtissier François Josse, c'est un peu le ramener en 2018, lorsqu'il a été sacré Champion de France du Dessert avec sa création « Baba agrumes et saveurs végétales ». C'est aussi lui remémorer des souvenirs de famille et d'adolescence.

Pour relever le défi du Championnat de France du Dessert en 2018, j'ai souhaité élaborer un dessert à l'assiette autour du baba. Ce choix n'est pas anodin, car le baba est non seulement mon dessert préféré, que ce soit en restaurant ou en pâtisserie, mais aussi celui que j'aime le plus préparer à la maison pour mes proches. Le baba étant une pâtisserie très aérienne, légère et moelleuse, elle se marie à la perfection avec les agrumes dont la texture juteuse crée un contraste en bouche. Lorsque l'on déguste un baba, on veut qu'il nous désaltère ! J'ai ainsi souhaité recréer cette fraîcheur en intégrant au sirop du jus d'orange, des zestes de citron jaune et de citron vert ainsi que des bâtons de cannelle. J'ai également fait le choix de ne pas incorporer d'alcool à mon dessert. Il me fallait donc trouver une alternative pour amener de la puissance aromatique. Les agrumes ont parfaitement joué leur rôle en ajoutant de l'amertume et une pointe d'acidité. En 2024, avec ma compagne Emmanuelle, j'ai ouvert ma pâtisserie « Família » au cœur des Cévennes Ardéchoises et je dois bien avouer que mon goût pour les agrumes n'a pas disparu ! Ma dernière création ? Une tarte au citron revisitée intégrant 5 recettes : une pâte sucrée, un biscuit cake citron, un confit citron, un crémeux citron et une meringue suisse.

*Fruit-full, le magazine (pour tout savoir) sur la Fruitologie®
Édité par Les vergers Boiron - 1 rue Brillat Savarin,
26300 Châteauneuf-sur-Isère*

Directeur de la publication :

Raphaëlle Sorba

Rédaction et contributeurs :

Léa Hulin, Cécilia Russo, Christian Mayolle, Louis Coquelet

Réalisation :

Agence Kozy

Production éditoriale - Marion Barthes & Ophélie Flohic

Coordination - Romain Cialdella & Magdeleine Gallician

Direction Artistique & Exécution - Jade Alary & Dorian Monteil

Impression :

Impressions Modernes - 22 rue Marc Seguin, 07500 Guilherand-Granges

Crédits photos :

Ian Abela, Laurent Rouvrais, Aurélien Bailly, Laurent Fau, Studio des fleurs,
Silikomart, Natalia Khoroshayeva, Lionel Girard, Sadik Sans Voltaire,
Louis François, Jennifer Le Nechet, HolaTarifa, Martin Mendez,
Romy photography, Kopper Cress, Cacao Barry, Angélique Blaise,
Gettyimages, Istockphoto, Pexels, Adobe Stock, Shutterstock

**Découvrez
notre *nouveau*
site internet !**



