

De la fourche à la fourchette



# La fleur d'oranger de Vallauris

## CONCENTRÉ DE DOUCEUR

**L'eau de fleurs d'orangers Nérolium de Vallauris trouve sa source sur les coteaux ensoleillés des alentours. Comme chez Renée Pugi, propriétaire de bigaradiers, qui n'a jamais raté une cueillette de la précieuse fleur...**

**J**e suis née un 28 avril, ma mère a eu des douleurs en pleine cueillette, voyez, je suis née dans les fleurs d'orangers ! » À 84 ans, Renée Pugi n'a jamais raté une récolte. Alors cette année encore, même si elle ne grimpe plus sur les escabeaux pour aller à la pêche aux « bouquets de mai », ces grappes de boutons et fleurs qui s'ouvrent en cette saison sur les bigaradiers de son jardin, à Vallauris, la propriétaire supervise malgré tout la cueillette. Cet or blanc, qui fait tant frissonner les parfumeurs et saliver les gastronomes, se cueille pendant environ trois semaines chaque printemps, et c'est maintenant. Alors chez Renée, comme chez la soixantaine de propriétaires de bigaradiers regroupés au sein de

la coopérative Nérolium de Vallauris - Golfe Juan, qui transforme et commercialise ensuite l'eau de fleurs d'orangers, on se relaie, on fait même appel à des saisonniers, pour cueillir les précieux pétales.

### Un certain geste

« Ce terrain était à mon grand-père, il y a plus de cent ans, il avait planté quatre-cents bigaradiers. Aujourd'hui il en reste cent-cinquante avec lesquels on perpétue la cueillette. On observe la fleur et dès qu'elle est ouverte, c'est bon. Cette année c'est un peu plus tardif, il a fait plus froid... », observe Renée. « Quand j'étais petite, toute la famille s'y mettait. Je regrette de ne pas pouvoir participer davantage aujourd'hui, j'aime les moments autour de l'arbre, tous ensemble... Mais c'est physique,

alors j'ai passé le relais. Il faut grimper, se baisser, se relever, cavalier dans les carrés. »

Et il faut un certain savoir-faire. Pincer les fleurs et les relâcher sur une toile de jute, installée en dessous, « en prenant soin de ne pas faire tomber les boutons ! Ils seront récoltés plus tard, une fois ouverts à leur tour. » Ensuite, on trie. Cet après-midi chez Renée, le directeur et les employées de la coopérative agricole sont venus prêter main-forte. Pincés sur la toile, ils retirent patiemment les feuilles. « C'est justement ça qui donne la douceur, la finesse, de l'eau de fleurs d'orangers du Nérolium, précise Guillaume Gillet, le directeur de la coopérative. Dans d'autres pays, la feuille est envoyée à distiller aussi et le résultat est plus amer, moins subtil. »

La récolte terminée, les fleurs iront attendre à l'ombre, qu'on les porte à la coopérative à Golfe Juan. Comme trois fois par semaine, en période de récolte. Et ça, c'est Renée qui s'en charge. Là, pesées et soigneusement réparties en un épais tapis par Omar et Romain, pour ne

pas qu'elles fermentent, les petites pousses vont ensuite passer toute la nuit à l'abri au Nérolium. Elles devraient ensuite être distillées sur place mais, la coopérative achevant sa remise aux normes, « les fleurs d'oranger seront amenées chez notre partenaire, Mul Aromatiques, à Pégomas, pour la distillation », indique Guillaume Gillet. Et une fois passées dans les alambics, elles donneront le précieux néroli, qui partira chez les parfumeurs, et le fameux hydrolat, l'eau de fleurs d'orangers.

Bien gardée dans ses petites bouteilles en verre bleu, qui la protè-



gent des rayons UV et l'empêchent de tourner, l'eau de fleurs d'orangers n'aura plus qu'à parfumer les recettes. « On nous a demandé parfois pourquoi on ne précisait pas davantage les ingrédients sur l'étiquette, s'amuse Renée Pugi. Mais que voulez-vous qu'on écrive d'autre ? Il n'y a que de l'eau de fleurs d'orangers ! »

**AMÉLIE MAURETTE**  
amaurette@nicematin.fr

## Renouveau au Nérolium

Tout récemment réaménagé, dans le cadre d'un projet plus large de reprise de la culture du bigaradier, le Nérolium de Vallauris - Golfe Juan, s'est équipé d'un écomusée présentant les anciens outils de cette coopérative datant de 1904 et d'un nouveau labo pour ses confitures. Dès l'an prochain, la distillation devrait reprendre sur place.

Eau de fleurs d'orangers : 5,70 euros les 100 ml.

Rens. 04.93.63.74.29 (éco musée), 04.93.64.27.54 (boutique) et sur le site nerolium.fr



Rassemblées au Nérolium, les fleurs attendent de partir pour la distillation.



Renée Pugi, propriétaire de bigaradiers, n'a jamais manqué une récolte. (Photos Patrice Lapoirie)

# La recette

## Ingrédients pour une dizaine de fougassettes

- 500 g de farine
- un demi-verre d'huile d'olive
- 3 œufs entiers
- 75 g de sucre en poudre
- 10 g de sel fin
- 50 g d'eau de fleurs d'orangers Nérolium
- 25 g de levure de boulanger
- de l'eau

À partir de la recette présentée sur le site de l'Office de tourisme du pays de Grasse, précisée par Cyril Mauro.



(Photo P. L.)

## Les étapes

- Faire un pâton avec 100 g de farine, un demi-verre d'eau tiède et la levure et le laisser reposer deux heures (pour faire un levain).
- Ensuite, faire un puits dans la farine, y mettre l'huile, les œufs, le sucre, le sel, l'eau de fleurs d'orangers et le pâton qui a reposé, et pétrir le tout.
- Laisser de nouveau reposer le tout une heure : le volume doit doubler.
- Séparer des boules de 100 g et les étaler sur une épaisseur d'environ quatre centimètres.
- Découper 7 trous au couteau dans chaque fougassette.
- Cuire à four chaud jusqu'à ce que les fougassettes soient dorées, en les surveillant bien, « ça va vite ».

## Dans les fougassettes de la maison Venturini

L'eau de fleurs d'orangers de la coopérative Nérolium de Vallauris, chez les Venturini, on ne jure que par ça depuis des lustres. Depuis 1923 exactement. Année durant laquelle l'Italien Galileo Venturini lança sa fabrique de fougassettes, l'incontournable spécialité de Grasse. Une brioche très moelleuse à la saveur à la fois subtile et prononcée de fleur d'oranger.

« Au début, c'est la maison Hugues qui faisait les fameuses fougassettes, avec une recette traditionnelle de 1743. Dans les années 1920, ils ont donné la recette à mon arrière-grand-père, Galileo. Heureusement, sinon elle se serait peut-être perdue. Et depuis toujours, tous ont utilisé l'eau de fleurs d'orangers de Vallauris. » Depuis trente ans, c'est la quatrième génération, Cyril et Thierry Mauro, qui font tourner la maison Venturini. « Galileo a eu deux garçons, dont Roger qui avait pris sa suite, et trois filles, dont Émilie dite Henriette,

notre grand-mère. Roger a eu Robert, le cousin de notre père, qui a officié ensuite, et comme il n'avait pas d'enfant, il nous a transmis le savoir-faire à nos parents et nous ! », raconte Cyril Mauro, toujours ravi de dérouler l'histoire de sa famille.

### « Ça leur rappelle l'enfance »

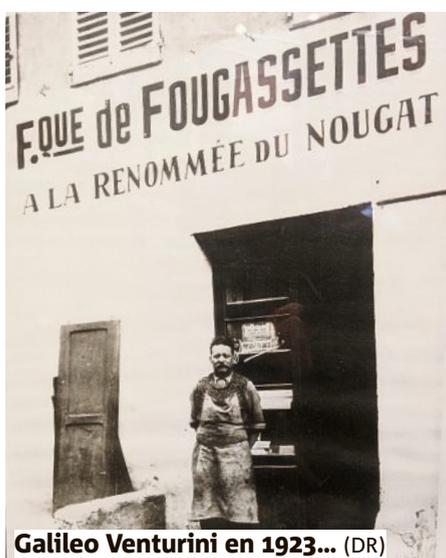
Avec son frère jumeau, au milieu des pissaladières, des chocolats et nougats maison, des navettes provençales à l'anis, au citron, à la fleur d'oranger ou à la rose, et des brigidini – tuiques toscanes à l'anis qu'avait commencé à faire son arrière-grand-père Venturini –, il poursuit inlassablement la confection des célèbres fougassettes à la fleur d'oranger.

« Franchement on ne s'en lasse pas. Moi je les mange le matin, quand elles sortent du four, c'est là qu'elles sont les meilleures... mais pour les avoir comme ça, il faut venir à 6 heures du matin, sourit Cyril Mauro. Ce qu'on

aime surtout là-dedans, c'est le lien que ça crée avec les clients. Ils nous disent que c'est bon, mais ils nous disent aussi que ça leur rappelle un peu de leur enfance, vu qu'on est là depuis des générations. »

Le secret des fougassettes de la maison Venturini ? « Des bons produits, de la patience et beaucoup d'amour. Parce que c'est tout simple finalement, mais assez compliqué d'en réussir une parfaite ! Et ce qui fait la différence, c'est l'eau de fleurs d'orangers, avec les eaux synthétiques, c'est moins doux, il y a plus d'amertume. » Pour le reste, farine, œufs, sucre, huile d'olive (lire ci-contre)... « Et surtout un bon four, souligne Cyril Mauro. Le nôtre, c'est celui que les Venturini ont acheté en 1948 quand ils s'étaient installés place des Sœurs, un four à sol en pierre. Sans ça, on n'aurait pas ce moelleux. »

Maison Venturini, 1 rue Marcel Journet, à Grasse. Rens. 04.93.36.20.47.



Galileo Venturini en 1923... (DR)



... Et Cyril Mauro 100 ans plus tard. (Photo Franz Chavaroché)



(Photo F. C.)

## On boit quoi ?

On peut manger la fougassette avec un thé au petit-déjeuner ou au goûter, ou tenter la tradition jusqu'au bout : « Les anciens trempaient la fougassette dans un verre de vin rouge sucré, ça s'appelait "faire la saucette". »