

Nectar hivernal

Jusqu'à cinq cents fruits dans un seul arbre ! En plein centre ville, la parure colorée des orangers offre un spectacle aussi surprenant qu'appétissant. Santé !



Le vin d'orange doit macérer au moins un mois puis être filtré avant d'être dégusté.

(Photos Dominique Leriche)

LES anciens l'appellent encore "vin marquise" ou "vin de Colette", car elle en a célébré les vertus. En Provence, on le sert généralement en apéritif, mais il peut faire office de digestif, voire de vin doux sur la table de Noël. Le vin d'orange macère actuellement dans les bonbonnes ventruées des amateurs, pour qui la récolte vient de commencer.

Rues Victor-Hugo et Julien-Belfort, en plein centre ville de La Seyne, les orangers qui ornent presque tous les jardins ont survécu aux hivers les plus rudes. Il est tout de même préférable de les recouvrir d'un

grand plastique lorsque la température descend en dessous de zéro.

Aujourd'hui la plupart des orangers seynoïses produisent des oranges amères, idéales pour le vin marquise. Comme celui d'Auguste Cay : « L'arbre avait gelé en 1956, et alors il s'est mis à produire des oranges amères, explique-t-il. Depuis, il est très difficile de trouver des oranges douces à La Seyne. »

Un long filtrage

Chaque année, ce retraité fabrique une dizaine de litres de vin. Pour le plaisir et pour offrir à ses amis lorsqu'ils lui rendent visite. « Cela nécessite

de la patience, c'est assez long car il faut tout filtrer ». Pour ce faire, il utilise dans un premier temps un gros filtre en étoffe, puis plusieurs petits filtres en papier, type filtres à café.

Les secrets de sa recette, pour 10 livres de vin d'orange : 7,5 litres de bon vin rosé, 3 kg de sucre, huit à dix oranges et deux ou trois citrons. Une fois le mélange prêt, il le laisse macérer pendant un mois minimum avant de le filtrer.

Recettes multiples

Il existe bien sûr de multiples recettes, chacun mettant sa petite touche personnelle. Magdeleine Blanc, elle,

ajoute deux bâtons de vanille coupés en deux dans le sens de la longueur à son mélange, composé de : 5 litres de vin rosé ou rouge, 1 kg de sucre, six oranges amères, un citron et 1 litre d'alcool de fruits.

Mais elle utilise également ses oranges pour faire du sirop ou des gâteaux. On peut par ailleurs confire les oranges, une tâche « assez difficile qui nécessite environ quinze jours de travail », selon Mme Blanc.

Un dernier petit truc : il paraît que certains mettent une pelure d'orange dans la bouillabaisse. A tester !

Anne TEZIER.



Mme Blanc livre tous ses secrets de cuisine.



L'arbre de M. Cay produit des oranges amères depuis l'hiver 1956.