

La fraise de Carpentras,

LE GOÛT DU PRINTEMPS





UN PEU D'HI

La fraise, ses rondeurs gourmandes et son odeur si alléchante... C'est le fruit par excellence qui symbolise le printemps et annonce les saveurs de l'été. Il trouve en Vaucluse le soleil qui le fait rougir de bonheur, tôt dans la saison. Véritable emblème de Carpentras, la fraise en forme de cœur est une histoire d'amour.

Le saviez-vous ?

Une fraise pèse 10 grammes en moyenne. Selon les variétés, sa robe peut être rouge ou orangée et sa chair sucrée ou acidulée.

Principalement consommée crue, la fraise est l'un des fruits qui contient le plus de vitamine C. À l'approche des beaux jours, elle

STOIRE

La fraise a toujours été présente dans les régions tempérées du continent européen, comme la France, mais sous la forme de petites fraises des bois. Il faudra attendre les expéditions vers le nouveau monde, et en particulier l'Amérique du Sud, pour que les grosses fraises charnues fassent leur apparition sous nos latitudes et donnent naissance à des variétés qui nous sont familières, par hybridation. La fraise est officiellement introduite en France vers 1600, mais c'est seulement en 1776 qu'un certain François Frézier

(ça ne s'invente pas), officier de marine de son état, rapporte du Chili des fraises qu'il parvient à acclimater puis à hybrider. Après 1880, et la mise en service du Canal de Carpentras alimenté par les eaux de Durance, la fraise du Comtat venaissin accède au statut de reine de nos palais. Le Vaucluse devient alors l'une des principales régions productrices. Depuis, ronde ou longue, la fraise de Carpentras est devenue emblématique de notre terroir. Elle a d'ailleurs été labellisée « Savourez le Vaucluse » par le Conseil départemental.

prend ainsi le relais des agrumes pour recharger vos batteries. Comme tous les fruits rouges, elle est, par ailleurs, dotée d'un excellent pouvoir

antioxydant. Et en plus, elle est peu calorique. Vous pouvez donc en manger sans modération !

Le cœur de saison de la fraise de Carpentras se situe entre fin mars et juin. Le Comtat Venaissin est le premier producteur de fraises en région Paca

et représente 11 % de la production française.



LA FRAISE DE CARPENTR

On la reconnaît tout de suite. Petite, un peu ronde avec une forme qui évoque un cœur : c'est la fraise de Carpentras, qui explose de couleurs. En réalité, quatre variétés poussent sous le soleil du Vaucluse et sont reconnues comme fruits issus d'un seul terroir : l'agatha, la pajaro, la ciflorette et la gariguette. C'est leur lieu de production qui conditionne l'obtention du label si prisé des gourmands. La fraise de Carpentras est appréciée également par les confiseurs du Comtat qui utilisent son sirop pour des berlingots, sirops et autres douceurs.

AS ET DU COMTAT VENAISSIN

LA GARIGUETTE EST NÉE EN VAUCLUSE !

Dernière-née dans cette aventure, la Gariguette. Cette variété récente a été créée en 1976 – en Vaucluse s'il-vous-plaît- par une femme, Georgette Risser. Cette chercheuse a dirigé pendant des années les recherches sur l'amélioration du fraisier à la station INRA (Institut National de la

Recherche Agronomique) d'Avignon-Montfavet. Résistante, précoce, cette nouvelle variété conçue sous le soleil de Provence, a connu un succès phénoménal : la gariguette est devenue, en une quarantaine d'années, la fraise la plus vendue en France.



Le saviez-vous ?

La fraise de Carpentras, c'est une production de 4 000 tonnes chaque année, au sein de près de 500 exploitations.



LA FRAISE D UNE MARQU

Lassés de voir des cagettes de fruits vendues abusivement comme « fraises de Carpentras », les producteurs du Comtat Venaissin ont décidé, en 2016, de déposer la marque à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle). Depuis, ne bénéficient de cette marque que les productions de fraises des agriculteurs adhérents de la Confrérie de la fraise de Carpentras et du Comtat Venaissin et produites en Vaucluse. La ville de Carpentras, la Chambre d'Agriculture et le Conseil départemental de Vaucluse ont activement soutenu cette démarche qui valorise et protège à la fois un terroir et un savoir-faire.

E CARPENTRAS, E DÉPOSÉE



UNE CONFRÉRIE ROUGE DE PLAISIR

La Confrérie de la fraise de Carpentras et du Comtat Venaissin est née en 1999 sous l'impulsion d'une petite équipe de bénévoles actifs. Robert Rouch, ancien maire de Velleron, et Daniel Delanoy en ont été les fondateurs, et ont œuvré pour la notoriété de leur produit d'excellence avant de porter le projet de marque. Ils ont aussi créé la fête de la Fraise (organisée traditionnellement au

printemps à Velleron) et ils sont à l'initiative de nombreuses opérations de promotion, à l'Elysée comme au Sénat.

En accordant à ce fruit emblématique le label « Savourez le Vaucluse », le Conseil départemental a soutenu cette passion et cette dynamique.





LES PETITS

Elle est bonne, elle pousse vite... et en plus elle est résistante : la fraise, issue de la famille des rosacées, se plante même en altitude (jusqu'à 1200m) et résiste à des températures très basses (-20%). Il existe toutes sortes de variétés, dont certaines se récoltent jusqu'aux premiers jours de l'automne.

Sous le soleil de Provence, pas de risque de gel, et la belle, pour peu qu'on lui laisse de l'espace, adore nos latitudes : il faut juste savoir que si les petites fraises (types Mara des bois) aiment les endroits ensoleillés, les variétés à gros fruits elles, préfèrent la mi-ombre. On les plante en général dans une terre chaude, entre mi-août et mi-septembre, mais celles qu'on trouve en godets, pour balcons et potagers acceptent très bien d'être mis en terre au printemps.

SECRETS DE LA CULTURE

Elles se méritent ces fraises savoureuses de Carpentras : alors on leur accordera un sol un peu acide, bien drainé et on n'hésitera pas à les pailler pour qu'elles gardent le pied bien au frais, sans que le fruit soit souillé. Pour cela, on peut les placer sur une bordure de massif : les fruits pendront et seront accessibles aux petites mains.

Les plants sont installés dans une terre qu'on a pris soin de bien nourrir de fumier ou de compost. On les met à une distance de 40 à 50 cm l'une de l'autre, et on veille à ce que les stolons, ces longues tiges qui poussent très vite, ne soient ni trop nombreuses ni trop longues : en pleine terre, elles épuisent vite la plante. En pots, on leur laisse de la place, et surtout, on pense à recouvrir le cœur de la plante d'un peu de terre. Les rameaux s'éteignent ensuite, sur le sol comme en dehors du pot.

La fraise de Carpentras comme toutes les autres variétés, aime la mesure : elle aime l'eau mais point trop n'en faut. On privilégiera un arrosage le matin ou le soir.

Enfin, attention : comme toutes les belles, la fraise attire quelques parasites comme pucerons ou acariens. Pas d'insecticides chimiques pour cette belle plante (ils gâteraient le goût et sont dangereux), mais on peut utiliser des larves de chrysope qui se régalent des vilains gourmands.

Enfin, sachez que votre plant de fraisier, n'a pas une durée de vie bien longue : 4-5 ans maximum pour peu qu'on veille à le nourrir de bonne terre. Il faut donc y penser et, dès que la production devient trop faible, hop, on replante !



LA FRAISE DANS TOUS

CONSERVATION

Avant de savourer les fraises, plusieurs choses à savoir : quand on les a achetées, les trier soigneusement. La pourriture se transmet très vite aux autres fruits. Les placer au réfrigérateur, couvertes d'un papier. Enfin, les laver sans les équeuter au moment du dessert ou de la préparation.

FRAISES BASILIC-SUCRE

Impossible de faire plus simple : on rince les fraises, on enlève la petite collerette verte, et on les additionne d'une poignée de basilic et de sucre mixés. On peut remplacer le basilic par de la menthe ou même, de la verveine.



SES ÉTATS



FRAISES MELBA

Le principe est le même que celui de la fameuse pêche du même nom inventée par le grand cuisinier Escoffier. Sauf qu'on utilise des fraises macérées quelques heures dans du Curaçao. On se sert de celles qui sont (un peu) abîmées pour ajouter un coulis. Cette recette a été inventée en l'honneur de la comédienne Sarah Bernhardt.

TARTE AUX FRAISES

Toujours un délice, sur une pâte sablée garnie de crème anglaise vanillée par exemple. Attention : la fraise n'aime pas beaucoup la cuisson. Privilégiez donc le fond de tarte cuit à part, crémé, puis garni de fraises fraîches, coupées en deux pour faciliter la dégustation.

EN CONFITURE

Pour conserver toute leur saveur aux fraises de Carpentras, il faut être patient et se munir d'un kilo de fraises, un kilo de sucre dit cristal et le jus d'un citron pour trois pots de 300g. Laver, équeuter et légèrement sécher les fruits. Puis les mettre dans un saladier en alternant sucre et fruits et ajouter le jus du citron. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer une paire d'heures. Mettre le tout dans une bassine à confitures, porter à ébullition et garder à feu vif dix minutes. Verser dans le saladier et laisser reposer quelques heures (on peut aller jusqu'à 12 heures). Puis remettez le tout dans la bassine et faites cuire 12 minutes après l'ébullition. Vérifiez qu'une goutte sur une assiette fige bien. Mettez en pots stérilisés et dégustez... quand vous voulez !

CONFRÉRIE DE LA FRAISE DE CARPENTRAS ET DU COMTAT VENAISSIN

www.confiserie-fraise-carpentras.fr

