



## Menton



# Joël Robuchon, une escale au pays du citron

Filmé ce mardi par une télévision japonaise, le grand chef étoilé est venu apprécier la qualité du fruit d'or, produit à Menton. D'abord à la citronneraie de François Mazet puis *Au pays du citron*

**A**u milieu de la végétation luxuriante de la citronneraie, Joël Robuchon apparaît. Le sourire en bandoulière. Tout de noir vêtu. Contraste frappant avec ce soleil brûlant dont les rayons viennent lécher ces milliers de citrons, suspendus aux arbres de la vaste propriété de François Mazet.

Le chef de l'Hôtel Métropole à Monaco est d'ailleurs là pour ça. Pour le fruit d'or fraîchement classé IGP<sup>®</sup>. Dans ses talons, une équipe de NHK, le « France 2 » japonais, le filme sous toutes les coutures. L'un des chefs les plus étoilés au monde qui croque goulument dans le citron le plus réputé au monde (chauvin, nous ?), forcément ça en jette!

Petit tour de la propriété par l'infatigable et ô combien passionné François Mazet. « La citronneraie a le label jardin remarquable, tient à préciser cet ancien pilote automobile reconverti. Les 400 citronniers, en terrasse, sont exposés soleil levant. En fin de journée, ils se reposent. »

Il dégaîne son sécateur télescopique. Puis ôte délicatement un citron de son arbre. « Tenez, mettez-y l'ongle », lance le propriétaire des lieux au chef, accessoirement son ami de longue date, devant l'objectif. Joël Robuchon s'exécute et porte le fruit à son nez. Bombe olfactive. « Huumm, ce parfum, c'est unique! Ils sont tous comme ça ? ». Un coup de couteau. Et cette



Sous l'œil de la caméra japonaise, François Mazet, propriétaire de la citronneraie près de la sortie d'autoroute, a fait faire le tour au chef étoilé Joël Robuchon. L'occasion de rappeler le caractère exceptionnel du citron de Menton.

(Photos Michael Alési)



fois, c'est sous ses crocs et papilles aiguisés que le citron termine sa course. « Ils sont juteux! Il y a de la douceur et de la fraîcheur. Et ce n'est même pas acide! Qu'est ce que c'est désaltérant... »

### « Le climat et la terre font la différence »

Devant l'équipe de tournage japonaise, Joël Robuchon s'improvise ambassadeur du citron de Menton. Et il ne force pas le trait, lui qui use bien volontiers de l'agrumes local pour assai-

sonner ses créations culinaires. « Ici, ils sont meilleurs qu'ailleurs et reconnus dans le monde entier, louange la toque étoilée avant de taquiner François Mazet. C'est grâce au producteur? »

« Il y a 20 % qui dépendent de l'attention qu'on leur porte 365 jours par an. Plus vous donnez à un citronnier, mieux il vous le rendra, assure François Mazet. On arrose tout à la main. Il n'y a aucun traitement. Dès qu'un soupçon de maladie appa-

raît, on coupe la feuille et on nettoie la lame à l'alcool et on brûle la feuille. »

Qui des 80 % restants? « Après c'est le climat et la terre qui font la différence. » Quelques plans serrés et la télévision japonaise file *illico presto* « Au pays du citron » pour la deuxième partie du tournage. Un brin... pressé par le timing serré.

Joël Robuchon, lui, traîne un peu la patte à la citronneraie. Se permet même un jus de citron bien frais, en guise

de départ. « Hors de question qu'on achète un autre citron que celui-ci », lâche-t-il, rafraîchi par le breuvage magique.

Direction l'échoppe du couple Puech, rue Saint-Michel. Là, l'agitation habituelle est décuplée par la présence du fin gastronome. Les visiteurs en oublieraient presque de tremper leurs lèvres dans le shot de limoncello. Enfermé dans le laboratoire, le chef Florian applique à la lettre sa recette du citron confit devant Joël Robu-

chon. Échange des rôles, le temps de quelques minutes. Instant magique. « Avoir un chef pareil, c'est impressionnant », lâche à demi-mot le jeune chef. Une trace indélébile dans les esprits. Mais aussi sur le mur du labo, avec un mot signé de la griffe du grand chef. « Avec un zeste d'amour et de passion. Avec mes compliments et ma sympathie. »

Un zeste d'humour, aussi...

THIBAUT PARAT  
tparat@nicematin.fr

(1) Indice géographique protégé



Dans son laboratoire, Florian montre au chef sa façon de réaliser le citron confit.

## Quand on met en boîte le citron de Menton

Il faut croire qu'à la télévision, le citron de Menton est photogénique. Pas une année où le fruit d'or local n'est pas sous le feu des projecteurs. Aux I.T. de Claire Chazal et Jean-Pierre Pernaut, dans des rubriques culinaires mais aussi en long format où l'on découvre les hommes qui font vivre le citron, au quotidien. Mais aussi des chefs de passage. Tous amoureux du citron de Menton.

### ► Février 2015

En l'honneur de la Fête du citron, Carinne Teyssandier tient une rubrique culinaire sur « Télématin » consacrée au citron. Quatre jours de la semaine pour quatre recettes différentes.

### ► 6 février 2014

Ce jour-là, Cyril Lignac vient trimballer son accent chantant du sud-ouest jusqu'à Menton. Pour l'émission « 100 % Mag », diffusée sur M6, le chef étoilé est venu causer des spécificités

du citron de Menton dans la citronneraie de François Mazet. Puis, avec Kevin Le Meur *Au baiser du mitron*, meilleur boulanger du Sud Est via une émission de M6, il mitonne une délicieuse tarte au citron.

### ► Juin 2011

Dans l'émission *Epicierie Fine* sur TV5-Monde, le chef étoilé Guy Martin part à la découverte des produits du terroir français et de ses producteurs. Durant trois jours, lui et son équipe ont dressé un panorama complet du citron. De son histoire à sa production.

### ► 9 décembre 2011

Dans « Comment ça va bien! » sur France 2, le cuisinier et chroniqueur Yvan Cadiou concocte une recette à partir de produits locaux. Au menu : une lotte aux chayotes et citrons de Menton.