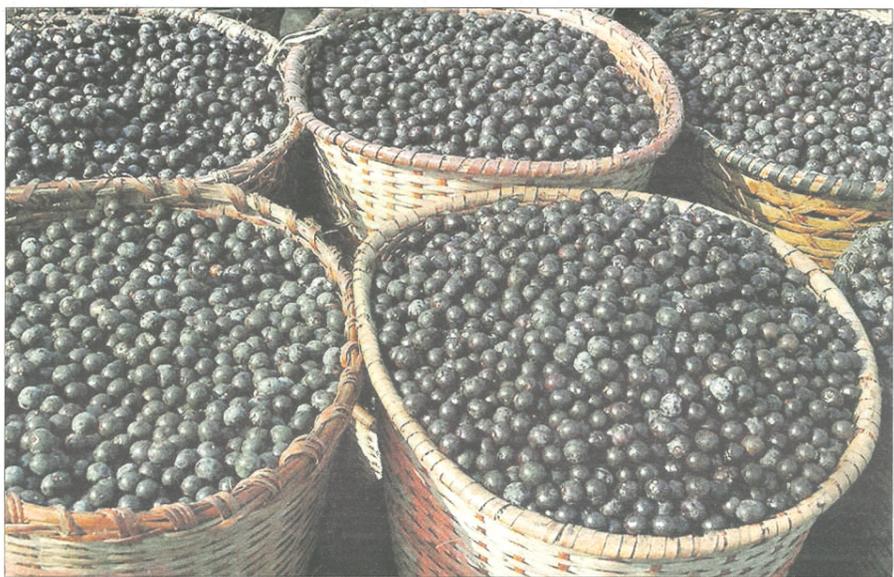


Photo DR

L'açaí à la conquête du monde



Depuis une décennie, les magasins branchés s'attachent à prix d'or la petite baie d'Amazonie. (Photo DR)

Madame Glaces, l'adresse incontournable de la « healthy food »

Nichée aux Quatre Robinets à Saint-Leu, une roulotte aux couleurs chatoyantes s'est sédentarisée depuis deux ans. Son nom : Madame Glaces. Pour profiter de ses smoothies bowls composés de fruits péchés mais aussi d'ailleurs, mieux vaut s'armer de patience. Cet après-midi, une file interminable de gourmands pourrait en décourager plus d'un. « On attend depuis 30 minutes, mais ça vaut vraiment le détour. Moi, ce que je préfère, c'est l'énergy bowl à base d'açaí. On en trouve nulle part ailleurs des comme ça », confie l'un des habitués aux nerfs solides.

Depuis, à chacune de ses escapades australiennes ou métropolitaines, cette açaí lover répertorie les

Perchés dans leur petit truck, sourire aux lèvres, les deux amoureux des fruits commencent à la minute chaque commande. L'objectif ? Préserver toutes les vitamines des fruits frais. Christine, dont l'accent trahit ses origines sadoises, mélange la pulpe d'açaí surgelée aux saveurs d'ici dans son blender professionnel au bruit assourdissant. Son mari, lui, dressé les toppings à base de granola, de gourmandises glacées et de fruits frais avec une minutie toute particulière dans des bols coco-concombre.

Christine dispose dans un bol en coco sa préparation à base d'açaí. (Photo A.M.)

« Accro direct »
Pourtant, ses débuts avec la petite baie de couleur pourpre auraient pu compromettre ses projets. « La première fois que j'en ai mangé, c'était au Mexique, il y a 25 ans. C'était cuisiné avec du poisson et du poulet, j'ai trouvé ça irritant. Puis, j'ai redécouvert avec une amie dans le sud de la France, cette fois-ci avec du sucre. Je suis devenue accro direct », se remémore-t-elle amusée.

Christine dispose dans un bol en coco sa préparation à base d'açaí. (Photo A.M.)

bonnes adresses pour en faire ses lieux de prédilection. Des années plus tard, elle croise la route d'un Brésilien à Saint-Jacques de Compostelle. Spécialiste de ce petit fruit, il l'initie pour en faire une véritable expertise. Aujourd'hui, Christine transmet aux Réunionnais son état d'esprit de la « healthy food ».

Christine dispose dans un bol en coco sa préparation à base d'açaí. (Photo A.M.)



Depuis plus de deux ans, Christine, alias Madame Glaces, et son époux Alfredo proposent toute une kyrielle de bowls à base de fruits aux Réunionnais. (Photos Yann Huet)

L'açaí dans tous ses états

Rapidement périssables, les petites baies d'açaí sont transformées 24 heures après leur cueillette. Après le traditionnel processus de nettoyage, transport et tri, vient l'étape de la transformation des fruits. Plusieurs options sont possibles : le jus frais, la pulpe à la congélation à moins 30 degrés pour conserver les nutriments intacts ou encore sous forme de poudre. Au fil des années, des dizaines de marques se sont emparées de ce super aliment pour développer des produits divers et variés : gâteaux, huiles, compri-

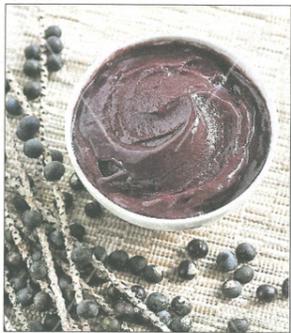
mes. Plus atypique encore, ces fruits servent également à la fabrication d'un « vin d'açaí », de consommation locale, mais dont la production ne dépasse pas 140 000 tonnes par an. Le jus reste néanmoins le produit principal de consommation des Brésiliens. La coutume veut qu'on affiche un drapeau de couleur rouge dans les échoppes qui bordent les routes brésiliennes lorsqu'ils ont des boissons disponibles.

La couleur rouge est de mise pour signaler la présence d'açaí dans les échoppes brésiliennes. (Photo DR)

L'INCROYABLE SUCCESS STORY D'UNE PETITE BAIE D'AMAZONIE

L'açaí, le fruit qui vaut de l'or

Depuis une décennie, les adeptes de la « healthy food » ne jurent que par l'açaí. Cette petite baie de couleur pourpre, venue d'Amazonie, étend désormais ses vertus sous nos latitudes. Présentation.



L'açaí se déguste le plus souvent de manière sucrée. (Photo DR)

« Demain, on trouvera de l'açaí chez vous dans les rayons de supermarchés à côté des bouteilles de jus d'orange ou de jus de pomme », jurait Cassio Pereira, le secrétaire d'Etat à l'Agriculture de l'Amazonie, en 2009 dans les colonnes du journal Le Monde. Dix ans plus tard, sa prédiction s'est révélée exacte. De la Californie à Tokyo, en passant par la France, toutes les mégapoles ont succombé à l'açaí mania. Et La Réunion n'est pas en reste (voir encadré par ailleurs).

Ce petit fruit issu du palmier pinot, aussi appelé palmyre assai, pouvant atteindre 30 mètres de hauteur, pousse par milliers dans les bassins marécageux de l'Amazonie. De couleur rouge pourpre tirant sur le violet, il ressemble à quelques détails près à ses cousins le casio ou la myrtille. Question saveur, certains le comparent à du chocolat, d'autres aux fruits rouges. Le mieux est encore d'y goûter et de se forger son propre avis.

Si l'açaí est devenu ces dernières années un super aliment incontournable sur les étals des magasins bio et branchés, il était, il y a encore peu, réservé aux habitants de Belém. Cette petite ville portuaire de l'Amazonie propose une multitude de gargotes avec, en tête de gondole, l'açaí riche d'une pulpe grasse.

« Je n'en suis pas fan »
À l'instar des parcs nationaux, chaque arbre possède son étiquette. On peut y lire des noms savants comme « Euterpe oleracea ». Et cet ancien ingénieur des travaux publics de l'Etat se charge des présentations. « Le palmier pinot aime beaucoup l'eau. Dans les meilleures conditions, il peut atteindre 30 mètres de haut. Les miens font entre sept et huit mètres. Il existe des palmiers cespitieux, qui poussent en touffes compactes ou aux stripes fins (le diamètre du tronc est constant n.d.l.r.) », détaille-t-il.

Cueillette des dernières baies d'açaí.

plusieurs études scientifiques, la baie est très riche en fibres, en fer. L'açaí est également auréolé pour son apport en vitamines A, C et E. Mais, ce qui le rend particulièrement attractif vient de sa couleur. Son colorant naturel unique au monde, appelé « anthocyanone », contient 10 à 30 fois plus que le vin rouge, rapporte le spécialiste des palmiers français Pierre-Olivier Albano. Il compte à billes un fort taux d'antioxydants au même titre que les agrumes, lesquels combattent le vieillissement prématuré. Un véritable élixir de jeunesse qui met en émoi des millions de consommateurs.

« Vertus antioxydantes »
Au fil des années, son exportation ne cesse de progresser pour atteindre 1 000 tonnes par mois en 2010. Une exportation telle que son prix local, obligeant le gouvernement à réglementer pour éviter que les consommateurs locaux ne soient impactés.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

de haut niveau ont pour routine d'avaler un smoothie bowl pour faire le plein d'énergie.

Produit marketing
Combinée à quelques fruits frais telle que la banane, des céréales et un soupçon de lait concentré, la recette fait l'unanimité.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

Dépassement dans la palmeraie de Thierry Hubert

C'est dans le quartier de la Ligne des Bambous que Thierry Hubert laisse aller son goût pour la botanique tropicale. Autour d'une bonne centaine d'espèces de palmiers, cet amoureux de la terre et de la nature a dessiné un jardin naturel aux allures de forêt qui célèbre son trentième anniversaire. De sa terrasse immaculée, le vert ambiant est une véritable bouffée de chlorophylle. Ce n'est toutefois qu'une toute petite partie du décor. Et en rester là, serait fort dommage. Parce que Thierry Hubert est un passionné de nature qui a su, au-delà de cette belle entrée en matière, donner à son Jardin des allures de forêt tropicale où les palmiers règnent en maîtres.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.

« Je n'en suis pas fan »
Aujourd'hui, Thierry Hubert a laissé de côté les engins de chantier et se consacre pleinement à sa palmeraie avec comme arbre fétiche, le Licuala cordata.



A.M. Thierry Hubert et son palmier fétiche, le Licuala cordata. (Photos Yann Huet)

La Palmeraie Union en bref

Créée en 1994, l'association Palmeraie Union rassemble les amoureux des palmiers. Les membres organisent tout au long de l'année des visites de jardins publics ou privés. Une belle occasion de découvrir de magnifiques jardins bien souvent méconnus, voire insoupçonnés, présentant des collections botaniques d'une incroyable richesse. Des sorties botaniques sont également proposées et guidées par des spécialistes de la flore locale qui ont toujours à cœur de faire partager leur savoir.