

En magasin

Un cœur d'ange diablement bon

Le nectar de prune Caline séduit par son goût riche et fruité. Il fait cette semaine l'objet d'une promotion dans les supermarchés Migros du Valais.

Texte: Mélanie Zuber

Elle a tout pour elle, la prune Caline: une robe à la teinte envoûtante, un goût remarquable et une histoire qu'on croirait sortie d'un conte.

Son aventure commence en France, dans la Drôme. Laurent Clut, passionné de botanique, a pour habitude de ramasser les noyaux de fruits qu'il trouve sur son chemin au gré de ses balades. Il les plante ensuite dans son verger pour procéder à des greffes et à diverses expérimentations horticoles. Souvent, l'exercice n'apporte rien de plus qu'un bon moment de détente. Mais parfois il lui réserve de belles surprises. C'est ainsi que le travail de l'un de ces noyaux a permis de faire croître un arbre aux fruits de gros calibre, juteux et tout à fait savoureux: la prune Caline était née. Sa forme particulière et sa teinte soutenue lui ont valu un surnom des plus charmants: le fruit au cœur d'ange.

De la France méridionale et à Noville

Il a fallu ensuite près de quinze ans d'efforts pour en développer la culture. Il s'agissait de déterminer le mode de production le plus approprié, de lutter contre diverses maladies, de palier les problèmes de pollinisation et de procéder à une multitude d'essais variés. Aujourd'hui, la Caline est un produit abouti. Elle pousse dans les vergers des beaux-frères de Laurent Clut à Châteauneuf-sur-Isère, en France, mais également plus près de chez nous, à Noville (VD), où la période de récolte s'étend de la mi-août à la mi-septembre.

Lors de la dégustation, ce fruit révèle toute sa richesse. La chair est particulièrement sucrée, sauf sous la peau où elle se fait acide. En bouche, les arômes s'équilibrent pour former un ensemble savoureux qui recèle des goûts variés. Certains reconnaissent de l'abricot, d'autres de la pêche ou de la banane; feu Roland Pierrot y a senti la poire william. Quelles que soient les notes perçues, les dégustateurs sont unanimes: la prune Caline est délicieuse.



Pour pouvoir profiter de son goût tout au long de l'année, la société HFL (pour Halle Fruits et Légumes) transforme la Caline en nectar. Sitôt cueillies dans les vergers de Noville, les prunes sont acheminées au Pressoir du Rhône, à Vétroz (VS). Là, on retire les noyaux et on presse les fruits. Une partie de la pulpe est congelée pour être travaillée quelques mois plus tard; l'autre partie est directement transformée. Pour cela, on intègre de l'eau provenant d'Aproz ainsi qu'un peu de sucre.

En moyenne, ces deux ingrédients représentent respectivement 32% et 8% du nectar; les taux varient selon les propriétés de la récolte. Finalement, on ajoute un trait d'acide citrique, autrement dit du citron, pour stabiliser la couleur.

C'est que la teinte de la boisson évolue avec le temps. De rose clair, elle devient prune, puis brune. Il ne s'agit là que d'un changement d'aspect et pas d'une altération de la qualité du produit. Celui-ci est d'ailleurs pasteurisé et peut se conserver pendant dix-huit mois.

A Migros Valais, le nectar de Caline se trouve au rayon des boissons non réfrigérées dans des bouteilles PET d'un demi-litre. Depuis son introduction en été 2015, il a déjà trouvé son public parmi les enfants, les adultes qui le dégustent au petit déjeuner, les sportifs et, plus généralement, les amateurs des jus de fruits. Pour attirer l'attention sur ce produit «De la région.», les supermarchés de Migros Valais le proposeront à prix réduit du 30 août au 19 septembre. **MM**




Votre région
Des nouvelles
de la coopérative
Migros Valais



1 La récolte a lieu de la mi-août à la mi-septembre dans les vergers de Noville (VD).

2 La Caline allie douceur et caractère.

3 Le nectar, proposé en demi-litres, se trouve au rayon des boissons non réfrigérées.

