

Cranberry ou Airelle

En finir avec la confusion

Depuis des années, des produits naturels américains viennent enrichir l'industrie alimentaire française.

Ce qui est bon est une évidence mais amène parfois des confusions.

Ainsi, les cranberries qui viennent du Nord des USA sont souvent comparées aux airelles rouges d'Europe.

Ceci n'est pas botaniquement correct – quiconque voit les deux plantes et leurs baies le reconnaît aussitôt : on ne peut les confondre.

Les deux plantes appartiennent à la famille des Ericacées.

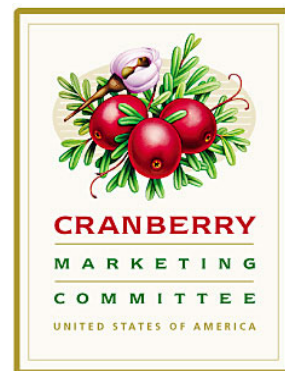
Leurs noms latins précisent leurs liens de parenté.

Les *Vaccinium vitis-idea* (airelles rouges), baies originaires d'Europe et d'Asie, sont naturellement plus petites que les *Vaccinium macrocarpon* (Cranberry), baies de couleur rubis qui prospèrent en Amérique du Nord.

Les airelles, rondes et d'un rouge écarlate ne sont jamais plus grosses qu'un petit pois tandis que les cranberries, plutôt de forme ovale, peuvent presque avoir la taille d'une cerise ou d'une olive.

Les deux plantes se différencient également par leur croissance ; alors que les airelles prospèrent sur des arbrisseaux nains, les américaines poussent sur de longs sarments qui rampent sur le sol.

La différence est aussi très notable au moment de la floraison : les cranberries ont enchantés les premiers colons américains par leurs fleurs élancées d'un blanc rosé, qui leur faisaient penser à la tête et au bec d'une grue. De là vient le nom « crane berry » qui plus tard deviendra « cranberry ».



FRANCE contact :

MARKONSULT

Nelly Masson

58 rue Pottier

78 150 Le Chesnay

Téléphone :

01 39 55 73 29

Fax :

01 39 23 20 17

E-Mail :

Markonsult@wanadoo.fr

USA contact :

Cranberry Marketing

Committee

c/o Mike Rucier

Bryant Christie Inc.

1425 Fourth Avenue

Suite 808

Seattle, WA 98101

Téléphone :

001 206 292 6340

Fax :

001 206 292 6341

E-Mail :

rucier@bryantchristie.com

Les airelles au contraire n'ont pas de fleurs apparentes, ce sont des grelots qui deviendront à maturité des baies rouges écarlates.

Les cranberries sont très exigeantes au niveau du sol et du climat. Elles préfèrent des fagnes acides, demandent beaucoup d'eau et de conditions climatiques favorables pendant la période de croissance de mai à octobre. Ces conditions idéales, les baies les trouvent dans les états américains du Wisconsin, Massachusetts, et du New Jersey où pousse 90% de la production annuelle.

Les airelles en revanche poussent sur des sols siliceux, humides et pauvres.

La production commerciale se fait pour une grande partie en Scandinavie.

En raison de la demande croissante enregistrée dans les années passées, la production dans le nord de l'Allemagne augmente.

Rien que par leur taille, les cranberries donnent plus de chair que les airelles. Elles ne sont pas seulement proposées fraîches ou congelées mais aussi pour la fabrication de jus et gelée.

Tandis que la chair du fruit des cranberries est claire et ferme, les airelles rendent peu de chair et beaucoup de petits pépins ; elles servent surtout de base pour les confitures et des compotes et sont incontournables comme accompagnement des plats de gibier.

Les cranberries aussi s'accommodent très bien avec la viande – aux Etats-Unis, il n'y a pas de Thanksgiving sans sauce de cranberry sur la table. Les cranberries s'intègrent à de nombreuses recettes : elles sont délicieuses en salade, apportent une saveur particulière aux gâteaux et plats.

Leur jus est une excellente base pour des cocktails et boissons rafraîchissantes. L'arôme de fruit âpre de la cranberry et sa subtile saveur sucrée enrichit la cuisine moderne et saine.

C'est un aliment sain qui était déjà apprécié par des Indiens pour ses vertus curatives.

Le Chesnay, le 20 avril 2005