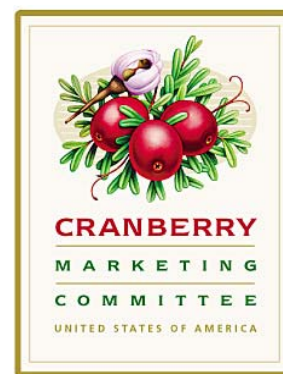


Plats de fêtes avec des cranberries fraîches

Les producteurs américains de cranberries ont tout au plus huit semaines pour récolter les fruits de leur travail. Ils ont travaillé toute l'année pour rentrer leur récolte. Lorsque les forêts dans l'été indien se parent d'une palette de couleurs merveilleuses, ils commencent à inonder les champs. Les Champs ressemblent alors à des mers rouges sur lesquels les baies emportées sur l'eau seront rassemblées. Ce sont les dernières baies qui sont récoltées avant l'hiver. Et elles font partie à l'automne et au moment des fêtes de fin d'année pas seulement aux USA des préparations ingrédients typiques de la cuisine festive.

Bien qu'il existe maintenant un nombre incalculable de produits à base de cranberries, des Smoothies aux barres de céréales, la plus grande partie des baies à l'arôme fruité est toujours consommée à l'occasion de Thanksgiving. Lors de cette fête nationale, prélude aux fêtes de fin d'année, la traditionnelle dinde à la sauce de cranberries reste le menu de prédilection des américains. Mais d'autres délicieuses préparations culinaires peuvent être réalisées avec les baies : que ce soit un tartare fruité comme Gremolata (dont les italiens raffolent servis avec le veau) avec de la menthe ou comme ketchup – avec leur léger herbeux et agréablement acidulé arôme de fruit, les cranberries apportent de nouvelles nuances de goût aux plats relevés ou sucrés. C'est cette polyvalence qui rend les baies si appréciés – bien au-delà des frontières des USA. Les cranberries fraîches sont également disponibles aussi chez nous d'octobre à janvier, ou en forme séchée toute l'année.

Les fermiers américains sont très fiers de ce succès. La culture des cranberries fait partie de l'une des plus anciennes branches de l'agriculture. Les baies sont ici autochtones, elles se propagent dans



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

leur habitat que sont les régions humides de l'Amérique, parmi lesquels les tourbières, marais, côtes et rives dans le Nord des U.S.A. Elles poussent sur des petits buissons qui développent des sarments rampants sur le sol. Les cranberries sont de vraies baies - qui peut de temps avant qu'elle ne s'étende, elles se colorent rouge à l'extérieur tandis que la chair du fruit reste claire. Avec leur consistance ferme elles se conservent très bien : Conditionnées dans un emballage aéré, les cranberries fraîches se conservent au réfrigérateur deux à trois mois. Stockées dans un endroit frais et sec, les cranberries séchées conservent une année.

Le Chesnay, le 17 juillet 2008