
POMMES ET POIRES TAPÉES
AVANT RÉHYDRATATION
© M. DORION



POMMES ET POIRES TAPÉES UN PROCÉDÉ MÉDIÉVAL DE CONSERVATION

Par Michel Dorion

Taper les fruits : telle est la technique utilisée depuis le Moyen-Âge en Touraine et en Anjou pour conserver les fruits. Après des heures de gloire, puis d'oubli, ce procédé a retrouvé ses lettres de noblesse grâce à quelques passionnés...

Les croisés sont revenus du Moyen Orient avec des recettes : en particulier, le séchage des pruneaux ; ceux-ci, séchés au soleil de Damas, se conservaient longtemps.

En Touraine et en Anjou, point de prunes, mais des pommes en Anjou et des poires en Touraine à profusion, l'ingéniosité des paysans fait le reste. Comme le climat est plus rude qu'en Syrie, le soleil ne suffit pas à sécher les fruits et on va utiliser les fours à pain, nombreux dans la région, surtout dans les maisons troglodytiques. Cependant, même après

un passage au four, les fruits gardent leur forme et trop de jus. La conservation n'est pas très bonne. L'idée sera donc de « taper » les fruits pour les aplatir et faire sortir le maximum d'air et d'eau. Et chacun, lors des longues soirées d'hiver, va taper, taper, taper...

— ANCIENS FOURS ET VIEUX POIRIERS —

Ainsi, les fruits, complètement déshydratés, vont pouvoir se conserver plusieurs années, prendre peu de place et garder leurs qualités nutritives. En 1312, les notables de Reims en offrent à Louis X, à l'occasion de son couronnement. Et Rabelais parle bien de poires, mais sont-ce des poires tapées, rien n'est moins sûr ! Le débouché est tout trouvé : les marins de Loire et leurs homologues anglais vont parfaitement s'accommoder de cette nourriture. Dans le livre de bord d'un baleinier du XIX^e siècle, on en trouve



POIRES TAPÉES APRÈS RÉHYDRATATION, PRÊTES À CONSOMMER - © M. DORION

sur la liste des fournitures de l'infirmier en raison de ses propriétés reconstituantes et antiscorbutiques.

Au XIX^e siècle, la production diminue en même temps que la marine, mais un événement va relancer l'industrie : l'arrivée du phylloxéra. Le revenu des vigneron s'écroule. Les pommes et poires tapées vont alors devenir le revenu principal des habitants de Turquant, près de Saumur, et de Rivarennnes, près d'Azay-le-Rideau. Les produits sont vendus dans toutes les bonnes épiceries des grandes villes (Angers, Tours...) et exportés principalement en Europe du Nord. Tout s'arrête cependant entre les deux guerres mondiales.

Heureusement, quelques passionnés ont retrouvé les anciens fours, les vieux poiriers et se sont remis à la fabrication.

— POUR ACCOMPAGNER SAINTE-MAURE OU GÉSIIERS —

La cueillette des fruits, pour les variétés dont le secret est jalousement gardé¹, se fait principalement en automne. Les fruits sont disposés, après épluchage, sur de grandes clayettes en bois, la queue en bas et enfournés dans les fours chauffés à 80-100°. Ils restent entre 36 et 72 heures, sont extraits du four et retournés, puis renfournés. Après un à deux jours de chauffe, chacun va utiliser son ustensile préféré pour aplatir les fruits : « platissouère » à axe, ou simple marteau à tête évasée. Une fois bien aplaties, on renfourne pour une nouvelle déshydratation pendant

une journée. Le fruit va devenir une petite galette de deux centimètres d'épaisseur, que l'on met en bocaux pour les conserver. À Rivarennnes, vers 1850, la production est de l'ordre de 150 tonnes de poires tapées, représentant une récolte de fruits de 1 200 à 1 500 tonnes.

Pour déguster chaud ou froid, on réhydrate les fruits dans du vin rouge, dans de l'eau-de-vie ou dans un sirop à la cannelle. On peut servir avec du Sainte-Maure, ou des gésiers de canard... On peut aussi les utiliser comme un fruit sec. ■

¹ Queue de Rat, Colmar, Japoule, Poire de Curé, Aigre Papin, Martin Sec, Messire Jean, Conférence...

CHIPS DE FRUITS ET D'HERBES FAITES MAISON !



HERBES AROMATIQUES DÉSHYDRATÉES AVEC LA TECHNIQUE DU MICRO-ONDES - © N. DORION

La conservation des fruits par déshydratation est une technique ancestrale. Appliquée à des fruits finement tranchés cette pratique permet d'obtenir des « chips » : pommes, fraises ou abricots et de consommer des fruits toute l'année.

Plusieurs types de séchage¹

- Le séchage par convection qui consiste à envoyer la matière à sécher dans un courant gazeux (le plus sec possible) qui fournit la chaleur nécessaire à l'évaporation du liquide et entraîne la vapeur formée.
- Le séchage par conduction. Le produit à sécher se trouve en contact avec une paroi solide portée à une température élevée. Le liquide se vaporise donc par évaporation ou par ébullition.
- Le séchage par rayonnement convient aux produits en plaques ou en films. L'apport d'énergie se fait par ondes électromagnétiques générées par des dispositifs électroniques (micro-ondes) ou par élévation de la température via un émetteur d'infrarouge.

¹ Le séchage permet de transformer des denrées périssables en produits stables par abaissement de l'activité de l'eau (Aw) jusqu'à des valeurs proches de 0,5.

Four classique...

De façon pratique il est possible d'utiliser un four ménager (préchauffé à une température comprise entre 65 et 100 °C) d'y déposer les tranches sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (sans les faire se chevaucher) et laisser les fruits au minimum 2 heures (en les retournant à mi-séchage).

L'objectif est d'obtenir des fruits secs dont l'humidité est inférieure à 12 % afin d'assurer la conservation.

Les produits se dégustent froids et doivent être conditionnés dans un emballage étanche.

Il existe des enceintes à tiroir ou à bacs empilés spécialement conçues pour un usage domestique. Le séchage est effectué par ventilation chaude².

... ou micro-ondes

Une alternative consiste à utiliser son micro-ondes pour déshydrater des produits de petite taille : c'est le cas des herbes aromatiques ou des chips de fruits. Laver les fines herbes puis les sécher légèrement avec un torchon ; les déposer sur le plateau du micro-ondes entre 2 feuilles de papier absorbant³ programmer un temps de 1 minute⁴ ; ouvrir le Micro-ondes pour éliminer la vapeur d'eau ; répéter l'opération 30 secondes par 30 secondes si les feuilles sont encore humides au toucher. Si cette opération se déroule bien, les herbes doivent conserver une couleur éclatante.

Fabien Aupy (CTPCA)



LES CHIPS PEUVENT ÊTRE AUSSI À BASE DE LÉGUMES - © J.-F. COFFIN

² Ces appareils sont commercialisés à des tarifs allant de 50 à 500 euros environ.

³ On peut également déposer un récipient rempli d'eau afin d'éviter les points de surchauffe dans le micro-ondes.

⁴ La puissance devra être définie en fonction de votre appareil.