

UN PETIT CŒUR DIVIN



La famille Malossanne: le travail sur l'exploitation réunit trois générations.

Au sud des Alpes françaises, au confluent de l'Isère et du Rhône, pousse un fruit unique au monde, la prune sauvage Caline. En forme de cœur et de grosse taille, elle cache sous sa robe rouge foncé une chair sucrée et juteuse au goût tout simplement divin! Photos: Christoph Kern



Le goût de la Caline: des arômes de pêche, de banane et de prune, avec un soupçon de massepain.



Sucrée et délicieuse: la Caline au cœur d'ange.



Un arboriculteur passionné: Laurent Clut avec les «ancêtres» de la Caline.

Certaines histoires ressemblent à des contes de fées et pourtant elles sont bel et bien vraies. Comme celle des frères Francis et David Malossanne et de leur famille qui ont découvert, multiplié et cultivé la merveilleuse prune Caline.

La commune de Châteauneuf-sur-Isère, au bord de l'Isère, se situe dans le département français de la Drôme. Protégés par la chaîne des Alpes au nord et exposés au chaud soleil du Sud, abricotiers, figuiers, pruniers, mirabelliers, cerisiers, nectariniers et pêchers y prospèrent. C'est dans cette plaine fertile que la famille Malossanne cultive ses vergers. Trois générations y travaillent ensemble: dans les plantations, au contrôle de la qualité, au conditionnement et à l'expédition. David et Francis dirigent l'exploitation familiale conjointement.

Un fruit unique en son genre

Non sans fierté, les deux frères guident les visiteurs dans les longues rangées de pruniers Caline chargés de fruits en ce mois de juillet. Des fruits que l'on n'avait jamais vus auparavant car la Caline est unique: grosse comme une main d'enfant et en forme de cœur. Dans le feuillage, les fruits sont autant de points de couleur, du jaune au violet foncé en passant par le rouge foncé. «Les fruits ne mûrissent pas tous à la même vitesse», explique Francis Malossanne. «Au moment de la cueillette, nous passons donc en revue, de haut en bas, chaque arbre tous les quatre jours et ne récoltons que les fruits violet foncé qui sont alors à pleine maturité.» Il détache délicatement une Caline de sa branche et la coupe en deux avec son canif. La chair rouge foncé laisse goutter un jus incolore. La peau parfumée craque sous la dent. Contre toute attente, elle est sucrée, sans acidité ni amertume! Et quel goût en bouche! Un cocktail d'arômes de pêche, de banane et de prune, avec un soupçon de massepain et... de bonbon?

David Malossanne rit avec bonheur: «Nous avons fait déguster la Caline dans des écoles. Les enfants n'étaient jamais d'accord sur son goût. Mais tous l'ont immédiatement aimée! La couleur, la forme, mais aussi le goût de la Caline sont uniques en leur genre. D'où son surnom de «fruit au cœur d'ange.» La famille a fait protéger le fruit et son nom. Sa dénomination officielle est donc Caline®, le R dans un rond signifiant «registered trademark».

Un miracle de la nature

Mais comment ce nouveau fruit est-il né? Les frères Francis et David Malossanne ne se font pas prier pour répondre: «De tout temps, notre région a vu pousser des arbres fruitiers. Impossible de dresser l'inventaire des variétés, croisements et mutations que l'on y rencontre. Chaque arbuste en bordure d'un verger ou en lisière de forêt recèle des trésors pour quiconque s'intéresse aux fruits sauvages.»

Laurent Clut, leur beau-frère, est l'un de ces passionnés de botanique. A chaque promenade, il ramasse des noyaux de fruits sauvages au bord du chemin et les plante chez lui. «Par curiosité, par amusement et pour voir les fantaisies de la nature», sourit-il.

Laurent est tombé sous le charme d'un ancien couvent de nonnes du XII^e siècle, non loin de la maison de sa grand-mère, où vivaient autrefois deux dames âgées. Aujourd'hui, le bâtiment est à moitié en ruine, tout comme le mur de pierres sèches qui l'entoure. Un jardin d'Eden! Les racines enlacent les pierres de taille, les broussailles envahissent les anciennes constructions. Ici et là poussent des arbres porteurs de petits fruits sauvages, quetsches, pêches, coings, figues, abricots et d'innombrables représentants de croisements multiples et indéfinissables. Laurent y vient régulièrement et, à chaque fois, il repart ses poches de pantalon pleines de noyaux ramassés sur le sol. Il les plante ensuite chez lui et greffe les jeunes pousses sur des arbres fruitiers. «J'aime expérimenter», explique-t-il. «J'essaie les combinaisons les plus variées pour m'amuser et pour voir le résultat.»

«Le plus souvent, mes expériences n'aboutissent à rien», avoue Laurent. «Mais parmi les arbres qui ont poussé à partir des noyaux trouvés dans l'ancien couvent, deux ont produit leurs premiers fruits en 2003. Et nous n'avions encore jamais vu de tels fruits: gros et juteux, avec un goût unique.» Les ancêtres de la Caline se trouvent toujours devant la maison de Laurent, au milieu des pêchers. Greffer ces prototypes et les multiplier pour en faire des plants de culture ne fut pas une tâche aisée. Mais Laurent a réussi.

La Caline fait l'unanimité

Aujourd'hui, des pruniers Caline en pleine santé poussent sur trois hectares des terres de la famille Malossanne. Pour permettre la fécondation des fleurs, des récipients d'eau ont été suspendus aux branches à intervalles réguliers avec trois branches en fleurs de pruniers jaunes. «Nous avons cherché longtemps avant de trouver cette solution», expliquent nos arboriculteurs. «Car la Caline ne s'autoféconde pas.» Depuis, les jeunes pruniers qui s'en chargeront à l'avenir ont été plantés entre les rangs de Caline.

L'année dernière, la famille Malossanne a récolté 30 à 40 tonnes de Caline. Ce fruit original, issu des deux anciennes variétés sauvages, a séduit les acheteurs des Marchés Manor Food. Un partenariat est donc né, grâce auquel les clients des Marchés Manor Food profitent d'une nouvelle et savoureuse gourmandise.

«Chaque personne qui goûte une Caline est enchantée», explique David Malossanne. «Elle est tout simplement parfaite, c'est un miracle de la nature. Plus douce qu'une pêche, plus juteuse que n'importe quel autre fruit à noyau. Epluchée, son goût est encore différent.» Le seul inconvénient, c'est que la saison des prunes Caline ne dure qu'un mois environ. Le petit cœur sucré ne se conserve pas et se gâterait très vite dans les entrepôts frigorifiques. C'est pour cette raison que les fruits passent directement de l'arbre aux Marchés Manor Food de Suisse. «Nous nous demandons si nous ne devrions pas aussi cultiver la Caline plus au sud, dans une région plus chaude, afin d'arriver plus tôt sur le marché», explique David Malossanne. Mais ça, c'est une autre histoire. ■



Dans leurs vergers, les frères Francis et David Malossanne cultivent la Caline, un fruit unique au monde.



Un cadeau de la nature: des fruits à profusion.