



# Une **HUILE** unique au monde

La société Perles de Gascogne, située à **Pujols (47)**, est la seule à extraire une huile à partir des noyaux de la prune d'ente. Une huile aux vertus tant cosmétiques que gastronomiques

Texte **Bastien Souperbie** / Photos **André Dossat**

Rien n'est à jeter. Tout est bon dans la prune d'ente. Pas seulement sa chair goûteuse et juteuse qui après séchage offre au pruneau d'Agen ses saveurs de confiture. Mais aussi son noyau. De son concassage, on peut en faire un soin de beauté au moyen d'une poudre exfoliante. Cependant, le plus intéressant est ailleurs, et plus exactement à l'intérieur de ce noyau dont on extrait l'amandon. À partir de celui-ci, la société Perles de Gascogne (située à Pujols, en Lot-et-Garonne, au cœur de la zone de production française de prunes d'ente) est la seule au monde à extraire une huile dont les vertus gastronomiques sont louées par les grands chefs. Jadis considéré comme un déchet, le noyau du pruneau est aujourd'hui source d'un produit haut de gamme. Du temps où il était encore ouvert, le « meil-

leur restaurant du monde », El Bulli, avec son chef mythique, pape de la gastronomie moléculaire, Ferran Adrià, en agrémentait ses plats frappés de la triple étoile au Michelin.

Depuis l'obtention du Novel Food en 2001, sésame obligatoire à la mise sur le marché d'un « nouvel aliment », le produit inventé par Jean-Pierre Clavié, un cultivateur de noisetiers, a conquis les grandes tables étoilées de France, celle de Sébastien Bras, d'Anne-Sophie Lopic, d'Alain Ducasse, de Michel Sarran, etc. La faute à un goût singulier. « Elle a une saveur marquée d'une amande légère sur une note toastée », dit-on à Perles de Gascogne, cogérée par la fille de Jean-Pierre Clavié, Nathalie Barrère, et son gendre Christophe Merle. Les amateurs d'amandons d'abricots trouveraient, paraît-il, dans cette huile de couleur jaune

doré une madeleine de Proust. On la dit idéale, à froid ou en cuisson, pour l'aromatisation des viandes blanches, des poissons, des crustacés et des fruits de mer. Elle serait aussi un exhausteur de goût pour la confection de desserts à base de pistaches et d'abricots notamment, et peut tout aussi bien assaisonner légumes et crudités.

## **Subtile et savoureuse**

Éric Mariottat, chef étoilé agenais, fut parmi les premiers à utiliser dans son restaurant du centre-ville d'Agen « cette huile qui représente la région ». Ce dernier alerte toutefois quant à son utilisation qui ne supporterait pas les excès et la grossièreté. Il la déconseille notamment pour l'assaisonnement des salades.

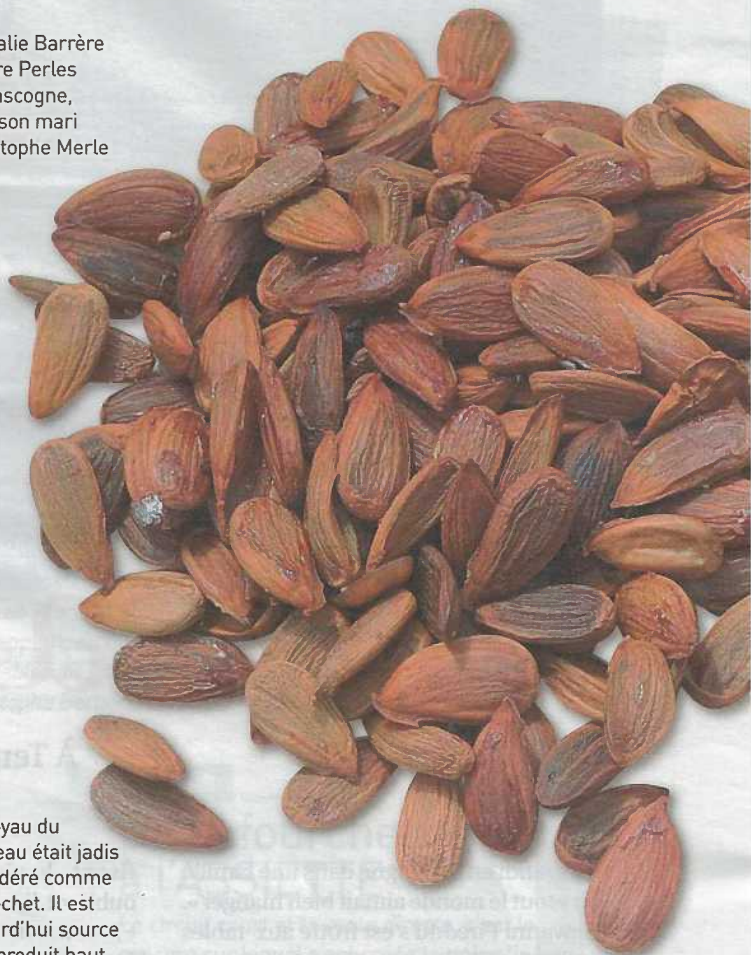
## DÉCOUVERTE BON APPÉTIT



Nathalie Barrère  
cogère Perles  
de Gascogne,  
avec son mari  
Christophe Merle



Le noyau du  
pruneau était jadis  
considéré comme  
un déchet. Il est  
aujourd'hui source  
d'un produit haut  
de gamme.



### UNE HUILE BONNE POUR LA PEAU

Si l'huile d'amandon de pruneau est en mesure de régaler les papilles, elle est aussi louée pour ses bienfaits pour la peau. Le laboratoire Expanscience ne s'y est pas trompé en signant en 2012 un contrat d'exclusivité avec Prunes de Gascogne, qui lui fournit de l'huile destinée notamment aux produits pour bébés. Riche en oméga 6 et oméga 9 par sa teneur en acide oléique et acide linoléique – des acides gras essentiels à l'équilibre de la peau –, elle contient également un fort taux de vitamines E aux vertus antioxydantes. Elle s'utilise aujourd'hui en soins anti-âge et hydratants, en masques, en crèmes, en baume pour le corps, en soins capillaires, etc.

Informations : [www.expanscience.com](http://www.expanscience.com)

« C'est une huile à la fois subtile et très forte en saveur, confirme-t-il. On doit en user comme on userait d'un parfum, en déposant simplement une goutte derrière chaque oreille. » Et le restaurateur de détailler son usage dans ses cuisines : « Avec son goût de noyau de prune, je l'utilise volontiers pour la confection de mes desserts, sur une poire chaude ou froide, ou alors mélangée avec du chocolat pour mes mignardises. L'été pour un pain aux pruneaux que je fabrique moi-même, j'en ajoute également. Cela donne la sensation de mordre dans une prune qu'on aurait cueillie au moment de la récolte à la fin du mois d'août. » Pour les cuissons du poisson, le chef agenais conseille d'en ajouter un soupçon en fin de cuisson, « pour ne pas que l'huile masque le goût du poisson ».

Enfin, pour sa conservation, Éric Mariottat recommande de la mettre au réfrigérateur « afin de conserver son arôme intact ». Un arôme qui, s'il ne présente aucune espèce d'additif chimique, n'en est pas moins le fruit d'une longue réflexion de son inventeur. Avant de l'écouler en toute sécurité – il faut débarasser l'amandon de son cyanure – il a fallu un long processus de recherche. Elle est notamment obtenue après trituration et une première pression à froid des amandons de pruneau. Aujourd'hui, seule Perles de Gascogne en détient le secret de fabrication. « Il est dans un coffre dont on a jeté la clé au fond d'un puits », s'amuse Nathalie Barrère.

Vidalou à Pujols. Tél. 05 53 70 21 55.  
Informations : [www.perles-gascogne.com](http://www.perles-gascogne.com)