

## Weekend (Le Vif/L'Express)

Date: 11-05-2023

Page: 66

Periodicity: Weekly

Journalist: Michel Verlinden

Circulation: 61582

Audience: 215200

Size: 472 cm<sup>2</sup>

VINS &amp; CO

Texte Michel Verlinden

## CITRON CAVIAR

Notre expert ès flacons sirote les tendances et noie les idées reçues. Cette semaine, gros plan sur les boissons au yuzu.

## UN MIRACLE NATUREL ?

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le yuzu a la cote, de la pâtisserie aux condiments salés (sauce ponzu ou encore « yuzukosho », une pâte mélangeant piment vert, sel et écorce). Cet agrume affole les papilles des foodies en raison de l'explosion de fraîcheur et d'acidité qu'il promet. Il n'est pourtant pas conseillé de le déguster tel quel. A l'instar des olives qui sont indigestes au moment de la récolte, il exprime son potentiel en deux temps : d'abord, au bout d'un processus de fermentation ; ensuite, à travers une recette culinaire qui saura en exprimer les nuances. Son goût, évoquant clémentine et pamplemousse, n'est pas seulement l'œuvre de la nature ; il a fallu que l'homme mette la main à la pâte : le yuzu est un hybride issu du croisement entre un mandarinier sauvage et une ancienne variété chinoise de citron, le Citrus ichangensis.

## ATTENTION, FRAGILE

En raison de son aura gustative subtile, le yuzu fait vendre. La demande est ici bien supérieure à l'offre. Pour cause : originaire

de Chine, il est surtout cultivé au Japon. C'est là, particulièrement sur les sols acides et drainant de l'île de Shikoku, que l'agrume est au sommet de sa forme. A cela, il faut ajouter une nature assez délicate, sensible aux maladies et aux insectes, qui en fait un arbuste peu propice aux grands rendements. Bien entendu, tout cela fait grimper le prix en flèche : il n'est pas rare que cette petite merveille ronde et bosselée soit vendue aux alentours des 60 euros le kilo.

## ERSATZ À GOGO

Autant dire que de nombreuses boissons – il n'en manque pas : bière, soda, saké, eau aromatisée... – ne contiennent de yuzu que sous une version édulcorée (huile essentielle, arôme naturel...). C'est grave, docteur ? Pas vraiment, certains flacons tiennent tout à fait la route. Il reste que lorsqu'on a goûté un produit issu d'un processus impliquant les fruits eux-mêmes, il est très difficile de l'oublier et de revenir à des liquides sans densité.

## GOÛTÉS ET APPROUVÉS



**Iki Beer, Yuzu.** Cette bière de fermentation haute fait valoir une amertume plaisante grâce à son thé vert. Le yuzu, ici sous forme d'arôme naturel, ne tient pas ses promesses côté concentration, offrant une acidité superficielle. **4 euros (33 cl).** [ikibeer.com](http://ikibeer.com)



**Kinoene, Yuka Yuzu Sake.** La brasserie japonaise trois fois centenaire linuma Honke signe des sakés d'exception. Dans la version au yuzu ? Le fruit explose en bouche et libère une amertume rafraîchissante. Redoutable. **40 euros (72 cl).** [kaori.be](http://kaori.be)



**Hata Kosen ramune.** Flacons contenant une bille, les ramune font la joie des enfants. On ne trouvera pas une once de véritable fruit dans cette bouteille. Mais la finesse des bulles et l'acidité contenue du soda font mouche. **3 euros (20 cl).** [ichiban-store.be](http://ichiban-store.be)



**Cloudwater, soda pineapple & yuzu.** Cette alternative 0% de cette brasserie de Manchester est aromatisée au jus de yuzu et à la purée d'ananas. Elle détonne en bouche grâce à des notes de houblon Motueka. **7 euros (44 cl).** [maltattacks.com](http://maltattacks.com)



GETTY IMAGES