

# min d'infos

№53 - DÉCEMBRE 2016

LETTRÉ D'INFORMATIONS DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE LA RÉGION DE LILLE

## DOSSIER

### Les fruits de fête au parfum exotique P.2-3

## Edito

À l'approche de la fin d'année, ce numéro du Min d'Infos se veut festif. Festif par les animations de nos journées portes ouvertes professionnelles les 7, 8 et 9 décembre prochain. Festif par les produits de saison mis en avant. Festif par les investissements des grossistes. Festif par la traduction concrète des actions de notre site d'excellence. Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !

Didier DELMOTTE  
Directeur du Marché de Gros - Lille

P.2



> Nouvelle formation

P.3



> Tuber Melanosporum

P.4



> Bienvenue aux nouvelles sociétés ou sociétés agrandies

Le marché de GROS de Lille  
f MIN de Lomme





# DOSSIER

## Les fruits de fête au parfum exotique

Fruit de la passion, litchi, grenade, carambole, mangue, date, mangoustans, ananas, pitaya, kaki, physalis... sans oublier la banane ! Ils évoquent les saveurs et le soleil qui nous manquent l'hiver et viennent apporter légèreté et touche acidulée aux fins de repas festifs. Objet d'un engouement gustatif croissant, les importations françaises avoisinent désormais le million de tonnes.

### ..... LE SAVIEZ-VOUS ? .....



La pitaya, ou fruit du dragon est le fruit du cactus inerme. Dans la nature, ce sont les chauves-souris qui fécondent la fleur. Optez pour un fruit lourd et d'un beau rose foncé. Elle se consomme crue et malgré son goût sucré, elle est très peu calorique et vous apportera fibres, minéraux et vitamines.



La carambole, ou star fruit, ou pomme de goa, pousse en grappes sur un carambolier, arbre très tortueux qui produit des fruits toute l'année. Cueillie verte, la carambole, fruit climactérique (n'est-ce pas Henri), prend sa jolie couleur dorée à maturation. Elle se conserve au frais dans le bac à légumes pendant plus d'une semaine ou à l'air ambiant quelques jours. Peu sucrée et légèrement acidulée, elle est très rafraichissante.



Le physalis ou amour en cage, coqueret du Pérou, lanternes japonaises, est une baie au goût sucré et acidulé. Il se conserve très bien à température ambiante et se consomme frais, poêlé ou compoté.



Le kaki est le fruit du plaqueminier, et nous vient d'Asie. Il pousse désormais également dans la région de Nice. Il en existe de très nombreuses variétés, créées pour répondre aux diversités de goûts des consommateurs qui sont très variables selon les pays. En France c'est le kaki muscat le préféré, de la taille d'une petite pomme. De couleur assez sombre, relativement peu juteux, au goût doux et sucré lorsqu'il est bien mûr. C'est un fruit énergétique autant que la cerise et le raisin.



Le mangoustan pousse sur un arbre qui peut atteindre jusque 15 m de haut. Il cache, derrière sa coque épaisse et violacée, les quartiers appelés arilles, à la chair blanche nacrée, au goût fondant et subtil, à la fois acide et sucré. Sa couleur est pourpre quand il est à maturité. Dégustez le nature et rapidement après l'avoir épluché car il s'oxyde vite.



### Lancement de la formation « De la fourche à la fourchette »

Euralimentaire, avec comme partenaires la **SOGEMIN**, la **DRAAF**, les **CFPPA des Flandres et du Nord**, le **Conseil Régional et Pôle Emploi**, a construit un parcours de découverte « De la fourche à la fourchette ».

La 1<sup>er</sup> session de la formation a été lancée le 21 novembre.

D'ici la fin d'année, ce sont ainsi 40 stagiaires qui seront accompagnés dans un parcours de 140h dans les secteurs de la production, la transformation, la commercialisation et la restauration.

Alterneront formation théorique et stages pratiques, pour leur donner les connaissances de base de la filière. Une sortie de stage qui débouchera sur une employabilité directe ou sur un approfondissement dans un secteur choisi par le stagiaire.

# La bûche de Noël aux fruits exotiques

À FAIRE  
LA VEILLE

✓ Préchauffer le four à 175 °C.

## > Ingrédients :

### > Pour le biscuit

- ✓ 4 œufs
- ✓ 50 g de sucre semoule
- ✓ 50 g de sucre glace
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 50 g de noix de coco

### > Pour la mousse aux fruits exotiques

- ✓ 200 g de pulpe de mangue
- ✓ 4 fruits de la passion
- ✓ 25 cl de crème liquide très froide
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- ✓ 5 feuilles de gélatine

### > Pour le sirop

- ✓ 6 cl de rhum blanc
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ (ou jus de fruit de votre choix)

### > Pour le décor

- ✓ 2 cuillères à soupe de gelée d'abricots
- ✓ 2 cuillères à soupe de noix de coco

## > Recette :

### > Préparation du biscuit

• Battre les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et les graines de la gousse de vanille. Ajouter la farine. Mélanger. Battre les blancs en neige, quand ils commencent à prendre, verser le sucre glace. Puis les incorporer délicatement à la pâte. Tapisser la plaque métallique d'une feuille de papier cuisson. Étaler la pâte et la lisser pour qu'elle fasse 1 cm d'épaisseur. Faire cuire 10 mn. Sortir le biscuit, le recouvrir d'un torchon mouillé. Recouvrir d'un support de même dimension (par exemple avec une autre plaque), retourner afin que le biscuit repose sur le torchon, enrouler le tout et laisser refroidir.

### > Préparation de la mousse

• Éplucher et prélever la pulpe de la mangue et la mixer au blender pour obtenir une purée épaisse. Couper les fruits de la passion en 2, puis prélever la pulpe avec une cuillère.  
• Mettre la gélatine dans de l'eau froide. Verser le sucre dans une casserole avec le jus de citron et 10 cl d'eau. Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop léger. Ajouter la gélatine égouttée, laisser fondre. Hors du feu, incorporer le mélange de fruits.  
• Monter la crème liquide en chantilly dans un récipient bien froid. Incorporer le mélange de fruits refroidi à la crème fouettée.

### > Préparation du sirop

• Verser le sucre dans une casserole, ajouter le rhum et 10 cl d'eau, porter à ébullition.

### > Montage de la bûche

• Dérouler le biscuit et l'imbibé du sirop. Étaler la mousse sur le biscuit, l'enrouler et l'envelopper de papier sulfurisé. Le laisser prendre 12h au réfrigérateur. Préparer le décor 2h avant de servir. Faire fondre la gelée de d'abricot, l'étaler sur toute la surface du biscuit, saupoudrer de noix de coco et remettre au frais jusqu'au moment de servir. Décorer avec les fruits exotiques de votre choix.

## Tuber Melanosporum

De son nom courant truffe, elle est un fruit, celui du mycélium.

La truffe noire, au goût finement poivré, est réputée être la plus savoureuse au monde. Elle est essentiellement localisée dans le Sud-est (Drôme, Vaucluse, Alpes de Haute Provence). Sa forme irrégulière lui est donnée par le terrain dans lequel elle pousse. La truffe se développe grâce à un arbre nourricier (chêne, noisetier, pin noir, tilleul...) dans une véritable symbiose : l'arbre apportant les sucres à la truffe, la truffe les sels minéraux à l'arbre.

Il faut une dizaine d'années pour voir apparaître les premières truffes.

Alors qu'on en produisait plus de 1000 T dans les années 1900, la production française a considérablement diminué et peut varier de 15 à 50 T par an selon les aléas climatiques. Ainsi, en 2015, le printemps et l'été chauds ont quasiment réduit à néant la récolte de truffe bourguignonne cette année-là.



Pendant les fêtes de fin d'année, ce diamant de la cuisine comme le nommait Brillat-Savarin, se conserve dans un bocal fermé au frais (5-8°) avec un papier absorbant au fond et au maximum huit 10 jours. Et se déguste en toute simplicité car son parfum et sa texture se suffisent seuls, en lamelles sur une purée, un poisson, une viande blanche ou encore un morceau de pain légèrement imbibé d'huile olive.





## Partenariat MIN / UMIH :

signature de la convention entre l'UMIH Région (Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie) et la SOGEMIN le 30/11

L'UMIH est la première organisation professionnelle de cafés, hôtels, restaurants établissements de nuit, indépendants en France. Cette convention porte sur une connaissance partagée des activités et des réseaux de chacune des parties, sur la mise en œuvre d'actions communes autour de la formation (UMIH formation), d'événements communs (événements culinaires tels que la Fête de la Gastronomie, concours de chefs...), du développement d'une communication commune et de la valorisation du macaron créateurs de proximité, notamment à destination des restaurateurs.

## Bienvenue aux nouvelles sociétés ou sociétés agrandies !

Le MIN est heureux d'accueillir dans de nouveaux locaux ou des locaux agrandis les sociétés



✓ **LOMME PRIMEURS**  
(agrandissement au bâtiment D1, 9 et 10)



✓ **MANOLA**  
(bâtiment D2, 26, 27 et 28)



✓ **PLEURETTE**  
(bâtiment G, 8, 9 et 10 et conteneurs de production sous le carreau des producteurs)



✓ **JOLLY JUICE**  
(bâtiment D2, 24, 25 et bâtiment E3, 10)



✓ **SPENNICK**  
(agrandissement au bâtiment D1, 1, 2 et 3)



✓ **MORA**  
(fusion avec la société Delporte)



## La cuisine Fraich'attitude

Les stagiaires de l'AFPPA ont appris toutes les bases autour des produits frais, leur préparation, les modes de cuisson, le service, et le plaisir de les déguster ensemble, avec leur chef, Michel Pennequin, formateur en Restauration à l'AFPPA de Lomme. Après 5 semaines bien remplies, ils sont partis en stage en restauration. Nous leur souhaitons une bonne continuation !

## Exemplaire M. Lauwerie

Nous étions présents à la remise du prix de la Fondation de France à M. Lauwerie qui a décidé de transmettre son savoir à de jeunes porteurs de projets en vue de leur installation future.

Fournisseur de la Maison Leclair quand il était en activité, son projet innovant et citoyen sera soutenu dans le cadre d'Euralimentaire.



**MIN d'infos** est édité par la **SOGEMIN** Société pour la réalisation et la gestion du Marché d'Intérêt National de la région de Lille.

### SOGEMIN

Marché d'Intérêt National de la Région de Lille  
Bâtiment A-1  
1 rue du MIN  
59 160 LOMME  
**TEL. : 03 20 92 45 15**  
FAX : 03 20 93 00 32  
email : [contact@lemarchedegros-lille.com](mailto:contact@lemarchedegros-lille.com)

Directeur de publication :

**Didier DELMOTTE**

Rédaction : **Isabelle CAMBIER**

Conception - Réalisation :

**audacioza Studio - 06 29 69 30 77**

Tirage : **1 000 exemplaires**

Ne pas jeter sur la voie publique.

Le MIN s'engage en faveur de l'environnement, en imprimant ce magazine sur papier recyclé, issu de forêts gérées durablement. Ce qui nous permet d'économiser : 23 kg de matières envoyées en décharge, 3 kg de CO2, 546 litres d'eau, 50 kWh d'énergie, 38 kg de bois.

ISSN1 631-1329

## Portes ouvertes

réservées aux professionnels  
les 7, 8 et 9 décembre

## Découvrez

le nouveau film du Min sur

[www.lemarchedegrosdelille.com](http://www.lemarchedegrosdelille.com)

