



La framboise

Petit rubis à croquer

Menue mais charnue, la framboise possède ce petit grain irrésistible qui nous rend tous accros l'été venu. Fruit de la paresse par excellence, elle se croque sans corvées en moins de temps qu'il n'en faut pour l'acheter !

Un fruit de légende

Au sommet de l'Olympe, nombreux sont les dieux à se régaler de cette petite baie à la couleur aussi immaculée que la neige. Un beau jour, la nymphe Ida, fille de Mélissé (roi de Crète) et nourrice de Zeus, chercha à calmer les pleurs du bambin en lui offrant quelques framboises. Mais la belle se blessa au contact des petites aiguilles recouvrant les tiges et une goutte de sang vint colorer la framboise à tout jamais. De cet épisode légendaire, le nom « ronce du mont Ida » (*Rubus idaeus* en latin) restera.

Belle à croquer

Sur les étals, son teint flamboyant, son petit duvet discret et son odeur ne trompent jamais. Fragile et on ne peut plus délicate, la framboise déteste être reléguée au fin fond du panier sous peine de se faner. Fraîchement cueillie, elle doit être consommée très rapidement, dans les 48 heures maximum, et conservée au réfrigérateur. Et si jamais la belle n'est plus très présentable, elle fera un délicieux coulis. Son plus bel atout ? Un apport calorique faible, 45,1 kcal pour

100 grammes. Pas de quoi peser sur la balance !

Variez les plaisirs

Lloyd George, Héritage, Zeva... Les variétés ne manquent pas ! Parmi elles, la Meeker est reconnue pour sa forme tout en rondeur, son goût sucré et sa résistance à la congélation. Pour mettre un peu de fantaisie en cuisine, la Fallgold et sa couleur jaune offre une chair ferme bien parfumée. Et si vous croisez la Rose de Côte d'Or, croquez-la ! Vous la reconnaîtrez à sa jolie robe rose foncé. En bouche, ses arômes sont prononcés avec des notes agréablement acidulées.

La framboise sur le gâteau

Elle orne souvent les desserts mais elle se prête volontiers à de multiples préparations. En version inattendue, on retrouve la framboise délicatement écrasée dans une salade tomate mozzarella, agrémentée de feuilles de pourpier et d'un filet d'huile d'olive. Une recette de l'audacieux Bruno Verjus, restaurant Table (Paris XII).

[Texte Marjorie Fenestre]

« Framboise »

Le mot serait apparu en France pour la première fois au XII^{ème} siècle. Son origine étymologique viendrait du mot francique brambasi, qui signifierait « mûre ». Au fil du temps, la première lettre a été remplacée par le f, sous l'influence de la fraise.

XII^e siècle

Langue française

Apparition du mot « framboise » en France.

XIX^e siècle

La framboise devient un fruit de bouche

Elle n'est plus cultivée uniquement pour son parfum mais aussi pour son goût.

1950

Carton plein

La culture du framboisier connaît un essor important à partir de 1950, grâce au développement de nouvelles variétés offrant plusieurs récoltes dans l'année.

1950

Production

Le département de la Corrèze (19) est l'un des bassins principaux de production. « **À la fin des années 1950, elle y est introduite afin de se substituer à l'élevage bovin, alors en difficulté.** »

10/07/2016

Fête de la framboise

Tous les ans, la commune de Concèze (Corrèze) organise la fête de la framboise. La 20^{ème} édition aura lieu le dimanche 10 juillet 2016.