



# LE PRUNEAU – le roi des fruits automnaux



Pour Stefan Meier, il n'y a qu'un seul roi: le Fellenberger! Il s'agit bien entendu du pruneau, le délicieux fruit automnal que le cuisinier Lifestyle by V-ZUG attend impatiemment chaque année. Rien d'étonnant, puisqu'il associe le pruneau à des souvenirs d'enfance indélébiles. «Il y avait un prunier dans notre jardin et, chaque jour, nous nous faulions autour de l'arbre. Si un fruit tombait, nous avions le droit de le manger. Tous les autres étaient cueillis par notre père. Parfois, nous "effleurions" l'arbre – comme par hasard – pour faire tomber les pruneaux», évoque-t-il avec un sourire narquois.

Son cœur tout entier appartient au pruneau et, aujourd'hui encore, il se fait un plaisir d'aller chercher directement chez le paysan des fruits tout juste cueillis. «C'est la fraîcheur qui décide de la réussite d'un mets. Si les pruneaux ont déjà passé quelques jours sur l'étalage, ils se déferont lors de la cuisson. S'ils viennent d'être récoltés, ils conserveront leur forme.» Une fois de plus, c'est dans les détails que réside le secret.

Les voici donc, les caisses remplies de pruneaux fraîchement cueillis. «Ils sont croquants, juteux et présentent une belle acidité.» Passons maintenant à la pratique. Couper en deux 20 pruneaux, les disposer dans un bocal à conserves et remplir de sirop composé d'un litre d'eau et de 300 g de sucre. Placer au Combi-Steam pendant 14 minutes, bocal ouvert, puis fermer le bocal et laisser chauffer pendant une minute supplémentaire dans le steamer, afin que le caoutchouc enserre hermétiquement le bord du bocal. Retourner le bocal et le laisser bien refroidir.



«En hiver, le sirop non assaisonné m'offre une liberté culinaire illimitée». En effet, s'il lui vient l'envie de servir les pruneaux avec de la viande, rien ne l'en empêche. De même, si c'est une création sucrée qu'il a en tête. Il détient, en quelque sorte, un pruneau universel permettant de combler les envies automnales en hiver, sous la forme de plats sucrés ou salés. Et si, malgré tout, l'un ou l'autre pruneau n'est pas utilisé, il suffit de le transformer en une délicieuse confiture. Quoi qu'il en soit, c'est en un tournemain que Stefan Meier a capturé l'essence de l'automne dans un bocal. L'hiver venu, il lui suffit de l'ouvrir pour se remémorer les pruneaux tout juste tombés de l'arbre.