

TOQUES BLANCHES

Magazine ÉPICURIEN

ROUSSILLON / OCCITANIE

HIVER 2022 / OFFERT #01



Les Toques Blanches
Déjà 20 ans !

On a cuisiné...
Daniel Guichard

Produits d'ici
La Rosée des Pyrénées

MAISON SALES

DES MINI-LÉGUMES POUR L'ART CULINAIRE

TEXTE MARIE GINESTE / PHOTOS F. GUILLAMET



Héritière d'une longue tradition maraîchère familiale, depuis trente-cinq ans, la famille Sales cultive avec passion navets, poireaux ou encore fenouils en version "mini". Et ce n'est pas pour déplaire aux chefs du monde entier.

Chez les Sales, le maraîchage se pratique et se transmet ici à Perpignan depuis une quinzaine de générations. Mais à la fin des années 1980, Jean et son fils Olivier prennent une toute nouvelle direction. Celle du mini-légume pour les chefs les plus exigeants. Il faut dire que ces jeunes graciles ont tout pour plaire. Moins amers, plus doux et savoureux en bouche, ils apportent incontestablement élégance et délicatesse à un plat. Mais alors concrètement, un mini-légume, qu'est-ce que c'est ? me demanderez-vous. Eh bien ils sont issus des mêmes graines que les "grands" mais simplement cueillis précocement. Tout l'art de cette culture consiste donc à récolter au bon moment. Ici, pas de place pour l'improvisation. Au contraire, ils nécessitent une précision d'horloger. Au fil du temps, le père et le fils ont donc développé tout un savoir-faire, ces petites œuvres d'art nécessitant une conduite de culture précise et de la minutie à la récolte. Des procédés inédits donc de production, de conditionnement et aussi de distribution. Recueillis chaque jour



à la main, les légumes sont ensuite triés, nettoyés et conditionnés un à un dans des emballages créés sur mesure. Un travail d'orfèvre qui nécessite une certaine dextérité. Ils seront ensuite distribués par des grossistes auprès des professionnels des métiers de bouche, sur toute la France mais aussi à l'étranger. Leur signature ? Les carottes, les navets et les fenouils, mais il y a également les betteraves, les endives, les poivrons, les concombres, les aubergines ou encore les courgettes, sans oublier certaines fleurs culinaires comme les capucines, les pensées ou encore la bourrache. En plein champ ou sous serre, les protégés de la famille Sales sont cultivés en approche raisonnée dans une démarche environnementale certifiée ISO 14001. Aujourd'hui, Tamara et Ambre ont rejoint leur père Olivier pour poursuivre l'aventure familiale.

