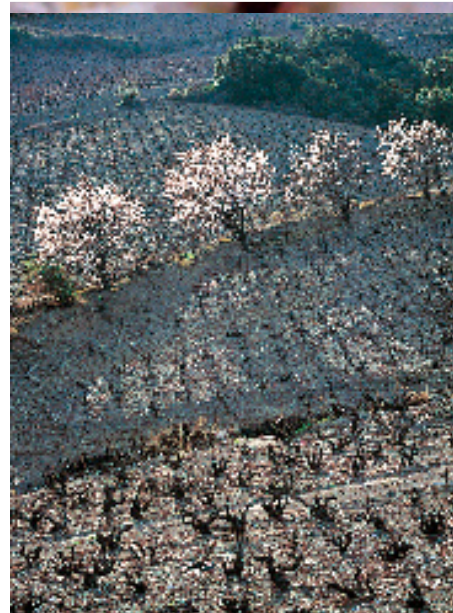
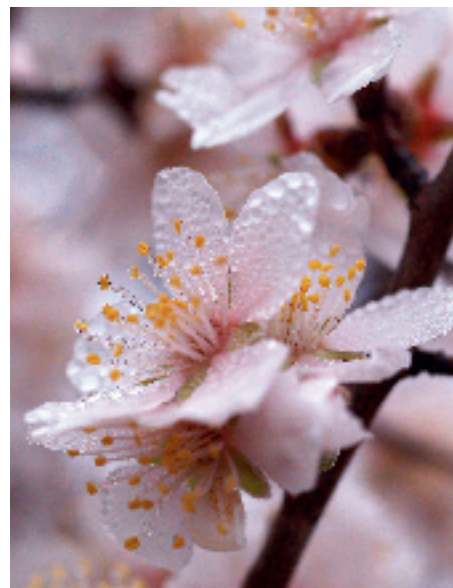


DOUCEURS *d'amandes*



L'amandier est cultivé depuis longtemps dans les régions méditerranéennes. C'est aussi le premier arbre à colorer les campagnes, en plein hiver, nous offrant avec ses fleurs de belles nuances rosées et des arômes enivrants de miel. Bref, le printemps avant l'heure. Mais cette précocité de floraison a eu son revers. Quelques malheureuses gelées ont souvent malmené sa production et, rentabilité oblige, les amandiers sont allés s'installer sous d'autres climats. Il faut aussi ajouter que le marché mondial de l'amande est aujourd'hui dominé par les productions californiennes qui commercialisent une amande relativement bon marché. Mais le goût des amandons de ces variétés américaines est loin d'avoir la personnalité des anciennes et même des nouvelles variétés françaises (ferranduel, ferragnès...) qui sont implantées dans les vergers du Roussillon. Les amandes du Roussillon ne peuvent donc se valoriser que grâce à la vente directe des amandons, après séchage, grillés ou non, nature ou salés. C'est ce qu'ont fait une poignée de producteurs de nos terroirs qui proposent également toute une gamme de produits à la vente.

Il faut savoir également que l'amande est pratiquement toujours présente dans les confiseries catalanes. On la trouve en effet avec le miel dans certains tourons et la pâte d'amande est la base des panellets, massapa et autre Xixona. On la retrouve encore dans les biscotins, dont le fameux «Croquant de Saint Paul», et la cuisine catalane l'utilise fréquemment pour préparer la fameuse picada qui sert à lier les sauces.