www.arcinfo.ch



Menton, parfum citron

FRANCE Agrumes et mimosas sont les prémices printanières de l'un des hauts lieux du tourisme azuréen.

TEXTES ET PHOTOS BERNARD PICHON





TRADITION Figurine thématique à la Fête du citron



DÉCORATIONS Les agrumes mis à contribution durant la Fête du citron.



ARCHITECTURE Menton s'enorgueillit d'un bel héritage historique.

MENTON La vieille ville, étagée à partir de la marina.

de l'hiver. Leur omniprésence en gastronomie, cosmétique, aromathérapie et gadgets en tous genres s'avère quasi obsessionnelle à chaque étal. Paroxysme de cette fièvre durant les festivités de la Fête du citron, sorte de carnaval presque aligné sur celui de la voisine niçoise... à cette différence près qu'ici, les fruits bien rangés remplacent les fleurs sur des chars thématiques naturellement parfumés. Cette année, on célébrait l'opéra et les danses de partout. Pas de gaspillage: les primeurs utilisés pour ces décorations ont été récupérés et vendus à prix cassé.

Produit d'exception

Ne fâchez pas les Mentonnais en insinuant que leur citron ressemble à tous les autres! A la Maison Herbin – confiturerie artisanale – on n'hésitera pas à trancher un spécimen bien charnu pour vous faire sentir la différence. «Afin de résister au froid, nos fruits se chargent plus qu'ailleurs en sucre et en huile essentielle. Ils acquièrent ainsi un goût plus prononcé, des arômes plus intenses, une

ieux vaut ne pas acidité modérée et une excelêtre allergique aux lente conservation» affirme Niagrumes si l'on vi- cole Bineau, responsable de site cette région production... autant de qualides Alpes-Maritimes au sortir tés qui n'ont pas échappé à Luisa Inversi, tenancière d'un mythique commerce de raviolis dont la farce intègre le précieux ingrédient. Pareil à l'huilerie Saint-Michel; ses extraits d'olives naturellement parfumés sont courtisés par les grands chefs de la région.

Une longue histoire

A Menton, on cultive ce fruit depuis les années 1400 (lire encadré). Au 18e siècle, des millions de citrons s'exportaient jusqu'en Russie ou aux Etats-Unis, sauvant du scorbut de nombreux marins durant leur transport. En 1956, un gel terrible affecta gravement cette activité agricole, mais pas le tourisme, au bénéfice d'un microclimat qui allait revigorer les deux activités.

En effet, la région doit une bonne partie de son attractivité à sa douceur quasi permanente. «Notre hiver a été particulièrement ensoleillé cette année; à tel point que la nature manque cruellement d'eau», relève une habitante des hauts de la ville, dont le jardin produit aussi de délicieux pamplemousses et avocats.

Ah, les jardins, parlons-en! Les hivernants d'autrefois - principalement britanniques – qui venaient en villégiature ont eu à cœur de créer de grands espaces d'acclimatation d'exceptionnelles harmonies végétales. A témoin, celui du Val Rahmeh, qui doit son foisonnement à sa dernière propriétaire, une certaine May Campbell. Cette Anglaise fortunée, capricieuse et excentrique, se mit en tête d'occuper tous les espaces encore libres pour en faire un éden de couleurs et de senteurs.

Ecotourisme

La météo favorable fait évidemment le bonheur des sportifs nautiques et des randonneurs.

Parmi ces derniers, les moins aguerris se contentent de gravir les marches escarpées d'une vieille ville au charme italianisant pour gagner le cimetière municipal et son panorama si large qu'il porte jusqu'à Monaco. Bienheureux trépassés!

Les autres promeneurs vont explorer quelques-uns des plus beaux hameaux voisins, dont Roquebrune-Cap-Martin et Sainte-Agnès, le village de littoral le plus élevé d'Europe.



CLICHÉ Citrons et chromo: tout Menton en une image.

La star vitaminée

Le citron de Menton est un fruit «4 saisons». Abondante au printemps, sa floraison est remontante en été et à nouveau soutenue avant l'hiver. Sur un même arbre peuvent donc cohabiter les fleurs, les fruits verts et les fruits mûrs. Dans les années 30, ils étaient encore triés individuellement (peau lisse, rugueuse, jeunes, verts, déformés) et enveloppés dans du papier de soie avant leur conditionnement en caisses.

Aujourd'hui, ce prince des vergers est d'autant plus noble qu'il se fait rare. Dans ce contexte, certains agrumiculteurs se groupent pour en assurer la survivance et la promotion. Quant à sa qualité et ses propriétés, elles bénéficient depuis 2015 d'une IGP (indication géographique protégée) qui le distingue officiellement au niveau européen.

PRATIQUE

En train. Au départ du bassin lémanique, l'horaire ferroviaire le plus court permet de gagner Menton en environ 8h30, via Lyon, Avignon et Nice (Attention aux pickpockets durant le trajet!) www.cff.ch

→ SÉJOURNER

L'hôtel Ibis Style est très bien situé, entre la gare et le centre-ville. Bon rapport qualité-prix. www.all.accor.com/ssr/app/ ibis/hotels/06500-mentonfrance

→ SE RENSEIGNER

www.menton-rivieramerveilles.fr. Renseignements généraux: www.france.fr

→ LIRE

Côte d'Azur (Guide du routard/ Hachette)

→ INFOS

www.pichonvoyageur.ch