



PONTHIER
une histoire de fruit

**NOUVEAUTÉS
2021**

A man wearing a blue cap and a dark blue jacket is harvesting oranges in a grove. He is using orange-handled shears to cut a branch. A green basket full of oranges is hanging from his shoulder. The background is a dense grove of orange trees with many ripe oranges hanging from the branches.

DÉFENDRE LE FRUIT GOURMAND, SAIN ET RESPONSABLE

est la mission que Ponthier s'est donnée pour inspirer ses collaborateurs, ses producteurs de fruits, ses clients et partenaires, en résonance avec les aspirations du mieux manger et en préservant la nature.

LA MISSION DE PONTIER

repose sur des engagements forts et sans concession, issus de son histoire et ses nouvelles ambitions :

LE GOÛT

Révéler le goût originel

L'AGROÉCOLOGIE

Développer une filière végétale éthique

LA GASTRONOMIE

Accompagner la communauté gastronomique

LA RESPONSABILITÉ

Insuffler une démarche RSE exigeante et partagée

ENGAGEMENT #1

LE GOÛT ORIGINEL

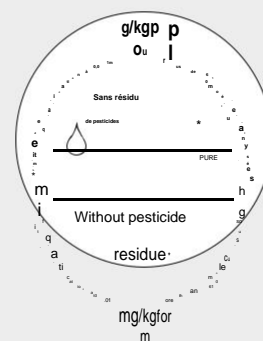
C'est avant tout incarner au quotidien une culture du goût, celui du goût originel du fruit que la nature peut nous donner si nous la respectons. C'est sourcer des fruits d'exception, rares et exclusifs, cueillir à maturité et transformer au plus proche des vergers et au plus vite, tout en douceur.

ENGAGEMENT #2

CRÉATION DU LABEL

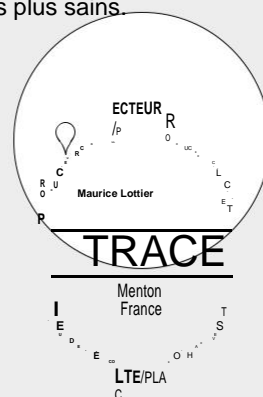
PURE TRACE®

Cet engagement repose sur des méthodes culturelles douces et des partenariats à long terme avec les producteurs pour développer une filière végétale éthique. Ponthier s'engage pour que les acteurs de la gastronomie puissent répondre aux attentes grandissantes des consommateurs en quête de transparence et d'information sur la composition et l'origine des produits. Ponthier apporte une réponse forte et inédite avec la création du label PURE TRACE®.



Garantir des fruits sans résidu de pesticides

Grâce à des modes de cultures responsables et engagés et des analyses sur tous les lots de fruits approuvés par ses experts, Ponthier propose des produits toujours plus sains.



Tracer les fruits depuis le producteur-collecteur et sa localité

Ponthier a été précurseur dans l'affichage des origines (pays, régions) et des variétés et va aujourd'hui plus loin avec la création du label TRACE.



SOURCER DES FRUITS D'EXCEPTION, RARES ET EXCLUSIFS



LE PREMIER ENGAGEMENT DE PONTHER EST LE GOÛT ORIGINEL, cette quête s'illustre notamment par la sélection de fruits empreints d'un terroir, de savoir-faire, certains sont synonymes de rareté, tous ont une belle histoire à raconter. En 2021, nous proposons 6 nouveautés origine France dont 3 labellisées IGP ou AOP : Citron de Menton IGP, Clémentine de Corse IGP, Châtaigne d'Ardèche AOP, Yuzu, Coing sauvage et Framboise 100%.

BROYÉS SURGELÉS 1KG

CITRON DE MENTON IGP ORIGINE FRANCE (MENTON)

*Labellisé PURE TRACE /
Edition limitée*

L'intensité et la douceur du Citron de Menton IGP travaillées en broyé...

Le Citron de Menton IGP est cultivé de manière confidentielle par des agrumiculteurs passionnés. Il offre une saveur douce, florale et fraîche, des arômes intenses et une remarquable longueur en bouche. Les citrons de Maurice Lottier sont cultivés sur une ancienne plantation de famille aux arbres centenaires et bicentenaires, irrigués avec l'eau de source des montagnes de l'arrière-pays. Ils mûrissent sur l'arbre, ne subissent aucun traitement et sont récoltés manuellement. Ces méthodes de culture douce permettent de consommer la peau de l'agrumes, très parfumée et finement granulée. Ce fruit très exclusif a inspiré à Ponthier une recette de broyé, réalisé à partir des citrons entiers. Dans les ateliers de Ponthier à Objat, ceux-ci sont parés et épépinés, confits à froid pour révéler toute la puissance de leurs arômes puis broyés. Le broyé permet d'apporter de l'intensité et de la matière aux créations pâtisseries, il peut être utilisé en l'état ou être rebroyé plus finement si nécessaire.

CLÉMENTINE DE CORSE IGP

ORIGINE FRANCE (CORSE)

*Labellisé PURE TRACE /
Edition limitée*

Un broyé qui restitue toute la fraîcheur et la gourmandise de la Clémentine de Corse IGP... Ponthier a choisi de sourcer ses clémentines auprès des Domaines de la Taste, étendus sur 70 hectares dans la plaine orientale de Pianiccia. Emmenée par Bertrand de la Taste et son fils Yoann, la Famille de la Taste a choisi d'y pratiquer une agriculture raisonnée, prudente et responsable, dont une part croissante est dédiée

à l'Agriculture Biologique. Les clémentiniers s'y épanouissent sans aucun intrant grâce aux insectes qui se nourrissent des parasites, l'engrais y est utilisé avec parcimonie et les sols sont analysés chaque année. De couleur orange parfois tachetée de vert, de petite taille, à l'écorce lisse, fine et brillante, cet agrume gorgé de soleil, cueilli manuellement et à pleine maturité, offre des quartiers juteux et sans pépins, une saveur sucrée, rafraîchissante et gourmande. Ce délicieux agrume a inspiré à Ponthier une recette de broyé, réalisé à partir des clémentines entières. Dans les ateliers de Ponthier à Objat, celles-ci sont blanchies deux fois puis confites à froid pour révéler toute la puissance de leurs arômes avant d'être broyées. Le broyé permet d'apporter de l'intensité et de la matière aux créations pâtisseries, il peut être utilisé en l'état ou être rebroyé plus finement si nécessaire.

YUZU ORIGINE FRANCE (OCCITANIE)

Labellisé PURE / Edition limitée

Quand la remarquable complexité du yuzu entier rencontre la richesse du terroir occitan... Cultivé en Occitanie, le yuzu français avec lequel travaille Ponthier bénéficie de tous les atouts d'un terroir méditerranéen parmi les plus ensoleillés de France. La production y est travaillée selon les règles de l'Agriculture Biologique et ne fait l'objet d'aucun traitement post-récolte, les fruits sont donc entièrement utilisables (écorce, albédo, pulpe). C'est ainsi que Ponthier a choisi de créer une recette de broyé, réalisée à partir de yuzus entiers. Ceux-ci sont parés et épépinés, confits

à froid pour révéler toute la puissance de leurs arômes puis broyés. Le broyé permet d'apporter de l'intensité et de la matière aux créations pâtisseries, il peut être utilisé en l'état ou être rebroyé plus finement si nécessaire. Cette recette exclusive offre toute la puissance aromatique résidant principalement dans la peau du fruit, entre notes de mandarine et pamplemousse vert.



PURÉES SURGELÉES 1KG

CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP ORIGINE FRANCE (ARDÈCHE)

Le terroir de l'AOP Châtaigne d'Ardèche pour un parfum gourmand et de légères notes torréfiées... Inventeur du marron cuit sous vide au naturel, Ponthier est aujourd'hui reconnue comme la référence qualité par les chefs les plus renommés et le grand public. Avec plus de 40 ans de savoir-faire dans la cuisson des châtaignes, Ponthier maîtrise parfaitement leur décorticage à la flamme ainsi que leur cuisson sous vide pour une chair moelleuse et gourmande aux accents légèrement sucrés et torréfiés. La purée Ponthier retranscrit ainsi parfaitement les arômes typiques de la Châtaigne d'Ardèche AOP : de discrètes notes de brioche, de potimarron et de miel. La nouvelle recette de purée de châtaigne peut être utilisée sous de multiples formes (entremets, crèmes, glaces, glaçages) et séduira tous les amateurs du fruit à coque grâce à une saveur intense, douce et une texture homogène.

FRAMBOISE 100% ORIGINE FRANCE

Une framboise de petits producteurs, une saveur douce et subtile... Ayant à cœur de développer la filière locale, Ponthier a sélectionné plusieurs variétés de framboise chez des petits producteurs situés en Corrèze et en Dordogne. Cette proximité entre les cultures et les ateliers de transformation de Ponthier permet également une transformation des fruits au plus proche de la cueillette. Parmi les variétés retenues, on retrouve principalement les variétés Tulameen et Paris pour un bel assemblage riche de saveurs. La framboise Tulameen est synonyme de délicatesse, celle-ci offre une chair généreuse et juteuse aux notes délicieusement acidulées et sucrées. La variété Paris apporte quant à elle d'excellentes valeurs gustatives, aromatiques et parfumées. Les qualités de chacune créent une recette délicieusement équilibrée à la robe intense et gourmande.

COING SAUVAGE ORIGINE FRANCE (PROVENCE)

Labellisée *PURE TRACE / Edition limitée*

Un délicieux parfum floral et intense, une texture généreuse et légèrement granuleuse... Véritable trésor du parc régional des Baronnies provençales et des environs du Mont Ventoux, le coing de Provence travaillé par Ponthier est la variété la plus estimée de ce beau fruit ventru à la peau jaune serin, à l'aspect cotonneux et duveteux. Ponthier source les coings auprès de la famille Guintrand dont la structure a vu le jour en 1898, laquelle est classée « Entreprise du Patrimoine Vivant » et cultive le coing depuis quatre générations, son savoir-faire est resté très artisanal. Lors de la transformation des coings, l'épluchage est finalisé manuellement. Afin d'attendrir les fruits, ceux-ci sont plongés dans une eau qui se transformera en jus et qui captera toutes les qualités organoleptiques du fruit. Ce précieux jus de cuisson est intégré à la purée qui exhale un délicieux parfum floral, à l'intensité et à la complexité remarquable. Elle présente une couleur douce, poudrée, un fruité inimitable, une généreuse texture granuleuse, fidèle au fruit originel.



ARGOUSIER 100% ORIGINE FINLANDE

Une baie finlandaise à l'acidité très spécifique... L'argousier est un arbrisseau qui apprécie le soleil, les sols sableux et rocheux ou les terrains pauvres en minéraux du nord de l'Europe. C'est donc vers les petits producteurs finlandais que Ponthier s'est tournée pour sourcer ses baies d'argousier. La cueillette, réalisée à la main, a lieu au mois d'août, c'est une étape rendue difficile et délicate par les épines et la densité des buissons. La culture de l'argousier sur des parcelles de taille modeste apporte un revenu complémentaire aux fermiers et leur production se destine essentiellement à l'industrie alimentaire. La purée d'argousier Ponthier présente une belle couleur orange vif et un parfum aux notes d'agrumes mûrs. En Russie, le fruit est associé à des préparations salées ou sucrées, dans des thés chauds, des cocktails, des sauces ou encore dans des tartes et entremets.





PURÉES SURGELÉES BIO 5KG

CONVAINCUE PAR LA NÉCESSITÉ DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, Ponthier propose 5 parfums labellisés Agriculture Biologique, un procédé de culture et de transformation qui limite le recours aux intrants et restreint strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables. L'Agriculture Biologique s'attache également à renforcer ses liens avec l'ensemble de la société (emplois, aménagement du territoire, savoir-faire locaux...).

CITRON JAUNE 100% **ORIGINE ITALIE (SICILE)**

Labellisée PURE

La qualité du citron jaune de Sicile labellisé Agriculture Biologique restituée grâce à un procédé d'extraction délicat... La purée de citron jaune Ponthier labellisée

Agriculture Biologique, obtenue par extraction du jus et expulsion des fibres, se distingue par la grande qualité du citron sicilien sélectionné. La permanente exposition naturelle au soleil de l'île, indispensable au bon développement des agrumes, contribue également à la grande qualité des fruits siciliens. La Sicile compte de grandes exploitations spécialisées dans l'Agriculture Biologique, leur taille importante leur permet de faire face aux pertes de rendements inhérentes aux méthodes de culture douce. Les fruits offrent un parfum frais, doux et floral ainsi qu'une remarquable longueur en bouche.

FRAISE 100% **ORIGINE MAROC** **VARIÉTÉ CAMAROSA**

Labellisée PURE

La fraise Camarosa labellisée Agriculture Biologique pour un parfum fruité et gourmand... La purée de fraise Ponthier labellisée Agriculture Biologique est produite au Maroc avec la variété Camarosa. En début de saison, les plantes sont abritées par des chenillettes qui les protègent des ravageurs, de la pluie et du vent des sables. Pour la floraison des troisièmes bouquets sélectionnés par Ponthier, les plantes sont découvertes comme dans une culture plein champ, ce qui permet aux fruits de mûrir parfaitement avant la cueillette, réalisée manuellement. La purée de fraise labellisée Agriculture Biologique Ponthier présente un beau parfum ainsi qu'une saveur fraîche et gourmande. De couleur rouge clair, sa texture est parfaitement lisse et homogène, fidèle à l'aspect charnu du fruit frais.

FRAMBOISE 100% **ORIGINE SERBIE** **VARIÉTÉ WILLAMETTE**

Labellisée PURE

Une belle framboise de moyenne montagne cultivée en Agriculture Biologique par des petits producteurs... Ponthier a sourcé la variété Willamette en Serbie pour produire sa purée de framboise labellisée Agriculture Biologique. La framboise Willamette y est cultivée par des petites productions familiales situées en moyenne montagne entre 300 et 900 mètres et entourées de bois. La faune et la flore de ces bois apportent les auxiliaires prédateurs et les nutriments nécessaires aux cultures, qui s'épanouissent donc sans aucun traitement chimique. Celles-ci ont un rendement hectare plus faible mais offrent un goût plus prononcé, acidulé et parfumé ainsi qu'un BRIX plus élevé. Afin de supprimer toute note d'amertume, les akènes sont retirés lors du processus de transformation de la purée, qui ne contiendront que la chair du fruit.

MANGUE 100% **ORIGINE INDE** **VARIÉTÉ ALPHONSO**

Labellisée PURE

Retrouver l'onctuosité de la mangue Alphonso cultivée en Agriculture Biologique... Pour la production de sa purée labellisée Agriculture Biologique, Ponthier a sélectionné la prestigieuse mangue Alphonso d'Inde. De petite taille, très concentrée en sucre et en pigments, elle est à la fois parfaitement parfumée, charnue et non fibreuse. Le terroir indien garantit une excellente qualité de fruits grâce à un sol à la fois acide et très rocheux. Ponthier achète ses mangues auprès de petits producteurs qui travaillent le manguier depuis de nombreuses années et récoltent les fruits manuellement. Les arbres sont traités naturellement à l'aide d'engrais naturels organiques ou minéraux vaporisés directement sur les feuillages.

FRUIT DE LA PASSION 100% **ORIGINE PÉROU** **VARIÉTÉ FLAVICARPA**

Labellisée PURE

Un fruit de la passion exhausteur de goût et labellisé Agriculture Biologique... Le fruit de la passion labellisé Agriculture Biologique Ponthier est sourcé au Pérou, paradis naturel pour la culture des fruits exotiques. Ponthier a choisi la variété Flavicarpa pour sa chair juteuse, son caractère acidulé et fruité et sa belle robe dorée. Les fruits de la passion sont récoltés manuellement, ceux-ci se détachent en effet seuls de leur plante lorsqu'ils parviennent à maturité.

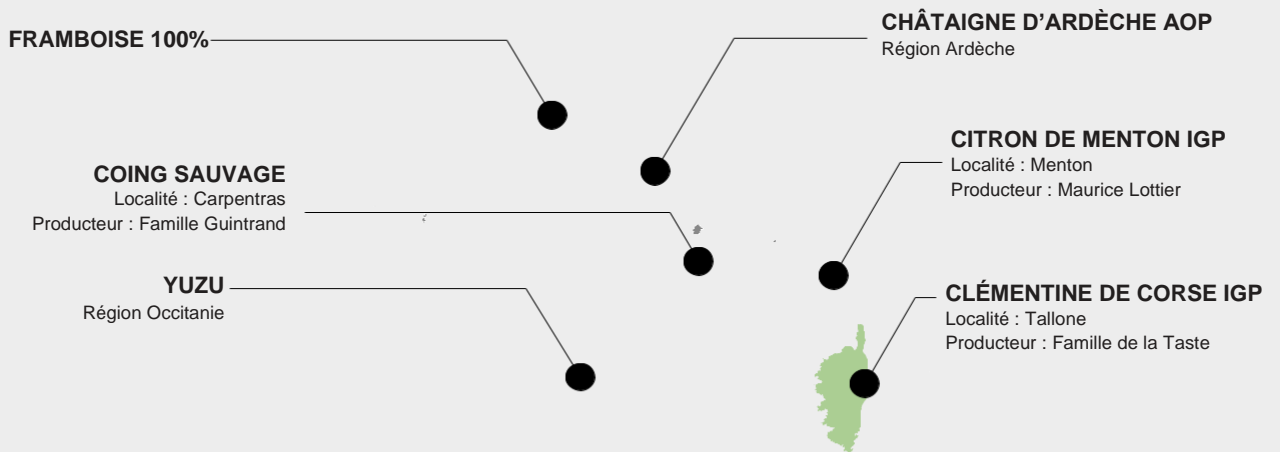
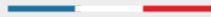


PONTHIER

une histoire de fruit

La rencontre d'un terroir, d'un climat,
d'une variété et d'un savoir-faire est une histoire, un récit raconté
par Ponthier pour faire de chaque dégustation un voyage unique.

LES NOUVEAUTÉS ORIGINE FRANCE



ZA des Vieux Chênes - BP 4, 19130 Objat, France
+33 (0)5 55 25 82 14 - info@ponthier.net

