

TOP  
ventes

# Cuisine Actuelle

MAI 2025  
#412

 Cahier  
**BON & SAIN**

ON SE RÉGALE...  
SANS GLUTEN !

**NOUVELLE FORMULE**

**100  
RECETTES  
FACILES**

*Le poulet*

**DE TOUTES LES FAÇONS  
RÔTI, POÊLÉ, FRIT...**

**LE MEILLEUR  
DE L'**

*Auvergne*

**MARCHÉ DE SAISON, RECETTES ET BONNES ADRESSES**

**Des tiramisus  
POUR TOUS LES GOÛTS  
ET À TOUS LES PARFUMS**

**Batch cooking  
1 PLAT, 5 REPAS  
C'EST POSSIBLE !**

Entrecôte  
chimichurri



CPPAP  
PRISMA MEDIA  
L 12809 - 412H - F: 3,20 € - RD  


SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

# L'ail rose de Sébastien Bourletias

Dans la Toscane auvergnate, il y a une tradition ancestrale de culture de l'ail rose. À Espirat, près de Billom, Sébastien fait partie de ses derniers producteurs.

## Depuis quand cultivez-vous de l'ail ?

J'appartiens à la quatrième génération de producteurs d'ail rose de Billom, que je propose à la vente directe sur l'exploitation dans ce petit coin de la Limagne que l'on appelle la « Toscane auvergnate », située entre la vallée de l'Allier et les monts du Livradois-Forez. Pourquoi cette appellation ? Parce que le climat est sec et ensoleillé et qu'il est propice à la culture de l'ail. Vous savez, dans les années 60, la Limagne autour de Billom était la première région productrice de France. À cause de la concurrence, nous sommes passés de 2 000 hectares à moins d'une centaine. J'ai repris la ferme familiale quand j'avais 30 ans et je suis bien décidé à défendre cette culture historique.

## Quelle est la particularité de l'ail de Billom ?

C'est un ail pauvre en eau, il a donc le pouvoir de se conserver très longtemps après l'hiver. C'est un ail de printemps, il est donc rose contrairement aux aux d'automne qui sont violets. Quand il arrive à maturité, il est arraché puis laissé dans le champ pour commencer à sécher, puis on le passe dans un séchoir naturellement aéré. Il faut être précautionneux, car l'ail craint l'excès de soleil et peut en devenir bleu, mais s'il y a trop d'humidité, il noircit.



## Tout en douceur

*Il y a bien des manières de dompter l'expressivité de l'ail. En commençant par le blanchir dans plusieurs eaux, il n'en restera qu'une douceur agréable. On obtient la même satisfaction en le faisant confire longuement dans sa chemise. À la fin, il est aussi plaisant qu'une friandise. L'ail noir est une façon étonnante de le redécouvrir avec ses arômes de balsamique, de réglisse et de caramel, ce goût umami qui plaît tant aux Japonais. Il devient noir au bout de deux à trois semaines de fermentation dans un déshydrateur ou un rice cooker.*

## C'est une culture qui demande beaucoup de main-d'œuvre ?

Quand le séchoir est rempli, il contient jusqu'à 10 tonnes d'ail. Songez au nombre de têtes qu'il a fallu trier une à une, à la main, et lier en gerbes ou en tresses ! C'est un travail manuel qui demande du temps. C'est aussi la raison pour laquelle beaucoup d'agriculteurs des alentours ont arrêté de cultiver de l'ail de Billom. Il faudrait obtenir une meilleure reconnaissance de notre travail et du terroir. C'est pourquoi la filière se bat pour l'obtention d'une IGP (Indication géographique protégée).