





RUÉE VERS LA PISTACHE, NOUVEL OR VERT DES TERRES ARIDES

La “pistache mania” n’en finit pas de toucher l’Hexagone. Boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et glaciers rivalisent de talents pour inventer des recettes dans lesquelles les fascinantes pépites vertes attirent l’attention de la clientèle. Produites de l’Iran à l’Espagne, les pistaches invitent au voyage depuis le lointain, alors qu’en France, la production redémarre doucement.



1.

Les pistachiers font leur retour dans le sud de la France

2.

Des pépites à La Maison de la pistache

3.

La Sulfureuse, Dubaï chocolate des Hautes-Alpes



1. Les pistachiers font leur retour dans le sud de la France

Des arboriculteurs passionnés se sont regroupés, motivés par une relance de la production de pistaches en Provence et en Occitanie. Le contexte international est complexe et le marché mondial tendu mais, dans les vergers de pistachiers français, se prépare l'avenir.



un miso de pistache, des loukoums eau de rose-pistaches avec, pour l'acidité, une touche de sumac des montagnes. Je prépare aussi une émulsion et une glace au lait de

pois chiches et pistaches. En cuisine, nous sommes le prolongement du terrain agricole et des mains qui ont planté, soigné et cueilli. La pistache représente l'infini des possibles désormais sur mon territoire, et cette dynamique de filière me touche », livre la cheffe.

La pistache fait partie des fruits secs les plus anciens et les plus appréciés. Elle est cultivée depuis plus de 3 000 ans en Perse et sur le pourtour méditerranéen.

En Provence, poussent de façon sauvage des pistachiers lentisques et térébinthes. L'aridité, les températures contrastées – très chaudes l'été, froides l'hiver – sont des conditions climatiques favorables à sa culture, qui existait encore au 19^e siècle. Dans un souci d'autonomie et de valorisation des différents terroirs, des précurseurs ayant déjà misé sur la relance de la production d'amandes françaises se sont dit : « Pourquoi ne pas développer également celle de pistaches ? » L'Association pistache en Provence a ainsi été fondée en 2018 par des hommes et des femmes issus de l'univers des métiers de bouche et du monde agricole : Olivier Baussan et Alexis Bertucat (groupe Territoire de Provence), André Pinatel, Georgia Lambertin et Jean-Louis Joseph (agriculteurs élus des chambres d'agriculture).

Naturellement riche en protéines végétales, fibres, acides gras insaturés et antioxydants, ce fruit sec à coque a une valeur nutritionnelle intéressante tout en développant une note aromatique élégante. « *La pistache a le goût de l'Orient*, estime la cuisinière étoilée Nadia Sammut, établie à Cadenet (Vaucluse). *En recherchant la douceur et l'harmonie, je fabrique*

Réinstaller les arbres fruitiers :

« Une aventure collective »

Planter des arbres prépare l'avenir. Ce bon sens paysan est d'autant plus pertinent concernant la culture des pistachiers. L'arbre, selon le porte-greffe choisi, commence à donner des fruits cinq à sept ans après sa plantation. « *C'est une aventure collective*, indique la productrice Émilie Fiorito, secrétaire du syndicat France Pistache. *Nous mettons en place – des Pyrénées-Orientales aux Alpes-de-Haute-Provence, et jusqu'en Corse – un maillage territorial de plus de 120 agriculteurs s'orientant vers cette diversification.* » L'an dernier, elle a testé avec son mari Fabien Fiorito l'outil qu'il a mis au point permettant de traiter les fruits après leur récolte manuelle.

Les pistaches cueillies à maturité ont une bogue joliment colorée, rouge et jaune. Les petits fruits sont triés, épluchés et séchés en conservant la coque entrouverte (voir la vidéo de *La Toque* sur Instagram). Composés des variétés napoléon, kerman, castel, aegina, pontikis... les vergers de pistachiers de Provence, d'Occitanie et





« LES CONDITIONS CLIMATIQUES DANS L'ARC MÉDITERRANÉEN FRANÇAIS SONT FAVORABLES. [...] EN FRANCE, LE MARCHÉ EXISTE ET NOUS SAVONS VALORISER LES ARÔMES ET LES DIFFÉRENTES ORIGINES. NOUS AVONS QUELQUE CHOSE À JOUER. »

de Corse devraient bientôt couvrir un millier d'hectares. Les superficies et le niveau de la production française monteront en puissance ces dix prochaines années.

Avec le réchauffement du climat, les pistachiers remplacent les vignes

Dans un contexte de changement climatique et de baisse de la consommation d'alcool, les vignerons sont incités à restructurer leurs domaines. Comme deux viticulteurs et agronomes du Var, Hugues Chaboud et Thomas Paul, créateurs d'une pépinière de pistachiers greffés, Pépistach'. Eux aussi construisent un réseau de producteurs de pistaches qui, depuis 2020, plantent 60 à 80 hectares (ha) par an. « Les conditions climatiques dans l'arc méditerranéen français sont favorables, précise Thomas Paul. L'étude des besoins des artisans des métiers de bouche a piloté notre démarche. La pistache verte émondée représente 8 % du marché mondial. Elle est principalement produite en Iran, en Italie, et en Grèce. En France, le marché existe et nous savons valoriser les arômes et les différentes origines. Nous avons quelque chose à jouer. »



A gauche : Verger de pistachiers d'Aurélien Le Tellier, Domaine de l'or vert, à Lauris, dans le Vaucluse.

A droite : À Ansouis (Vaucluse), Fabien Fiorito a mis au point un outil de traitement post-récolte. Les pistaches sont triées, épluchées, et séchées en conservant la coque entrouverte.

À destination d'un marché de niche de haute qualité, la pistache verte émondée est récoltée immature, avant que le fruit n'éclate sa coque. Il existe cinq grades de couleur, la concentration en vert de la chair déterminant la valeur du produit. Le prix varie, en BtoB, de 32 à 42 € le kilo.

La vision des fondateurs de Pépistach' va plus loin. Pour monter une filière complète, du verger au labo pâtissier, leur associé franco-iranien Denis Ketabi leur apporte son expertise de producteur de pistaches et de dirigeant d'ateliers de transformation (The Pistachio Company). Le trio vise l'ouverture, fin 2027 à Brignoles (Var), d'une casserie et d'un atelier de transformation des pistaches émondées en poudres et pâtes. « Nous respecterons les critères sanitaires et de qualité organoleptique rigoureux de l'agro-alimentaire », indique encore Thomas Paul. Les spécialistes estiment qu'un arbre peut fournir environ 15 kg de fruits, ce qui représente 1,5 kg de pistaches émondées une fois décortiquées et séchées. Avant que la production française n'atteigne son apogée, l'atelier traitera des pistaches brutes importées.

>>>



Les pistachiers sont sexuels

Le pistachier fait partie de la famille des Anacardiacees (noix de cajou, mangue, faux-poivrier, etc.). L'arbre est dit dioïque : il existe des pistachiers mâles et d'autres femelles. Pour se reproduire, il utilise le vent. En période de floraison (mois d'avril), le vent transporte les pollens des fleurs mâles (de couleur rouge) vers les fleurs vertes des femelles. Pour optimiser cette pollinisation croisée, les vergers disposent environ d'un arbre mâle pour huit arbres femelles.

>>>

De l'Iran aux États-Unis, itinéraire d'un fruit qui aime l'aridité

L'Iran est depuis l'Antiquité le berceau de la pistache. Son arbre emblématique est d'ailleurs le *Pistacia vera* (le pistachier vrai). Il s'est adapté au climat aride et à l'alternance de saisons froides et chaudes. Certains sujets anciens ont des centaines d'années et dépassent 10 mètres de haut. De génération en génération, les cultivateurs iraniens ont développé un savoir-faire inégalé, de la récolte manuelle au séchage au soleil. Quand la coque s'entrouvre, la maturité est atteinte et les saveurs sont optimales. Ce que recherchent aussi les professionnels de l'alimentaire.

Aujourd'hui, les principaux pays producteurs de pistaches sont l'Iran (province de Kerman) et la Californie (état des États-Unis). La production américaine a débuté à la fin des années 1970 quand les États-Unis ont décrété un embargo sur tous les produits iraniens. Pour ne pas manquer de ces fruits à coque, en Californie – à Lost Hills –, sont créées de vastes plantations où des millions de pistachiers sont exploités en production intensive. Si bien que les Américains sont aujourd'hui devenus les premiers produc-

teurs mondiaux de pistaches. Viennent ensuite la Turquie, la Chine, la Syrie, et trois pays de l'Union européenne : la Grèce, l'Espagne et l'Italie. Avec ses vergers en pleine expansion et son dynamisme agricole, l'Espagne est en passe de devenir le troisième producteur mondial de pistaches.

Des tensions sur les prix à la faveur de la guerre avec l'Iran

« En provenance des différents pays de production, dix mille tonnes de pistaches sont aujourd'hui importées chaque année en France », indique Alexis Bertucat. Il espère que les vergers français atteindront une production de 1000 tonnes à l'horizon 2030. Pour l'heure, les confiseurs, les chocolatiers et les pâtisseries patientent, à l'instar du chef Pierre Hermé, adhérent de l'association Pistache en Provence. La guerre au Moyen-Orient accentue les tensions sur les approvisionnements. Les prix auraient subi une hausse de 26 % depuis le début du conflit alors que les cours s'étaient déjà envolés avec le Dubaï chocolate (lire page 52). Les grossistes disposent de stocks importants.

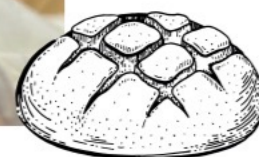
La "pistache mania" engendre une demande toujours plus forte, or, les productions n'ont pas augmenté, voire sont en recul certaines années. En cause : des rendements par arbre souvent aléatoires. Mais ce n'est pas tout. « Le réchauffement climatique dans ces zones s'est accéléré », indique Alexis Bertucat. En Iran, les producteurs font face à une problématique d'approvisionnement en eau car la sécheresse s'est accentuée. En Sicile, l'été dernier, les températures étaient telles qu'elles ont provoqué une mise en dormance des pistachiers, qui n'ont pas produit de fruits. »

Alexie Valois

La "pistache mania" engendre une demande toujours plus forte, or, les productions mondiales n'ont pas augmenté, voire sont en recul certaines années.



Dans la Maison de la pistache, Olivier Baussan et son équipe constituent une gamme de pistaches présentées comme des grands crus.



2. Des pépites à La Maison de la pistache

À Valensole, Aix-en-Provence, Lyon et Paris, ces lieux de découverte et de dégustation invitent les consommateurs à un voyage sucré-salé dans le monde du fruit sec, aux arômes qui varient en fonction de leur terroir d'origine.

Comment mettre en lumière la pistache, ou plutôt les pistaches, dans leur diversité ? Le précieux petit fruit à coque possède des arômes et des notes variées selon son terroir d'origine. Il existerait 160 variétés dans le monde. Grâce à leurs voyages et à leurs rencontres avec des producteurs passionnés, l'entrepreneur confiseur Olivier Baussan et son équipe constituent dans la Maison de la pistache une gamme de pistaches récoltées à la main, décortiquées, torréfiées ou encore émondées. En boutique – à Aix-en-Provence, Lyon, Paris et Valensole –, elles sont présentées comme des grands crus. Au sud-est de l'Anatolie (Turquie), Gaziantep est ainsi la capitale de la très aromatique pistache Antep. Sur l'île d'Égine (Grèce), s'épanouissent les pistachiers Aegina, dont les fruits

rare ont des goûts subtils. Au pied de l'Etna, à Bronte (Italie), les napoletana donnent, une année sur deux, des pistaches d'une remarquable longueur en bouche. Au sud de l'Italie, entre Naples et Bari, un précurseur a planté des pistachiers Aegina dans la région de la Basilicate. Il produit des fruits d'une belle puissance aromatique. Dans la Mancha (Espagne), un autre cultivateur pionnier a choisi la variété kerman : une valeur sûre. Dans la région de Sfax (Tunisie), la variété nourî se rapproche du goût de l'amande. Enfin, à Qazvin (Iran), une petite production bio délivre des pistaches vert doré d'une grande finesse aromatique.

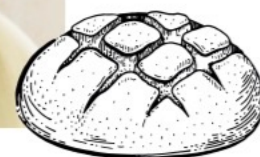
Un contact leur propose la perle rare : une pistache sauvage de 2 mm de diamètre. « *Un tout petit fruit magnifique, avec un goût intense et épicé, un peu poivré*, commente Alexis Bertucat, directeur tourisme, communication & RSE du groupe Territoire de Provence, dont la Maison de la pistache fait partie. *La pistache sauvage est la mère des pistaches, un produit unique qui pousse sur un pistachier des monts Zagros, entre l'Iran et la Turquie. Nous la déclinons en glace, en huile et en suprême de pistaches.* »

Pour mettre au point les recettes de tous ses produits à la pistache, la Maison de la pistache s'appuie sur les professionnels et les fabriques du groupe Territoire de Provence. L'été 2024, la première boutique de 100 m² est inaugurée à Valensole (Alpes-de-Haute-Provence), fréquentée de mai à septembre par une clientèle internationale. Les boutiques d'Aix-en-Provence, Lyon et Paris, elles, ont ouvert en 2025. —

A.V.



Dans la Sulfureuse de Dubaï, une feuilletine de crêpes dentelle maison remplace le kadaïf, cheveux d'ange croustillants, de la recette originale.



3. La Sulfureuse, Dubaï chocolate des Hautes-Alpes

Avec la Sulfureuse de Dubaï, la chocolatière Anne-Lise Signouret a mis au point la tablette fourrée à la pistache que lui réclamaient ses clients. L'artisane sélectionne avec soin toutes les matières premières qui la constituent.

L'histoire débute en 2021, quand l'Anglo-Égyptienne Sarah Hamouda demande au chef philippin Nouel Catis d'imaginer une tablette de chocolat fourrée saveur "pistachio-kunafa" (pistache-kadaïf, en français). Elle crée la marque Fix Dessert Chocolatier l'année suivante, nourrissant ses fringales de grosseur. À Dubaï, la recette séduit les gourmands. Le succès mondial du Dubaï chocolate est amorcé par l'influenceuse food Maria Vehera, qui se filme façon food porn en train de croquer dans la tablette colorée. Sa vidéo dépasse les 100 millions de vues sur TikTok. Et l'engouement gagne le monde entier : c'est la ruée vers ces tablettes. « Chaque jour dans nos boutiques, notre clientèle nous demandait si nous vendions du chocolat de Dubaï, et nous refusions

de céder à ce phénomène de mode », se souvient la chocolatière Anne-Lise Signouret, dont les quatre magasins se trouvent à Aix-en-Provence, Marseille (Bouches-du Rhône), Gap (Hautes-Alpes) et Grenoble (Isère).

Amandes de Provence, noix de Grenoble, noisettes du Lot-et-Garonne

L'artisane venait de concevoir La Sulfureuse, une gamme de tablettes de 260 g fourrées de praliné craquant. Pour une qualité deluxe, elle a choisi de travailler avec des producteurs d'amandes de Provence, de noix de Grenoble et de noisettes du Lot-et-Garonne. L'an dernier, revient l'idée de proposer une tablette très gourmande à la pistache. « Nous avons cherché longtemps et trouvé une pistache d'Iran extra-verte – grade A. Lors de l'été 2025, j'ai procédé à des tests pour sabler, broyer et caraméliser nos pistaches émondées. » Une feuilletine de crêpes dentelle maison remplace le kadaïf, cheveux d'ange croustillants, de la recette originale. « Nous avons travaillé la texture avec peu mais de bons ingrédients. La coque chocolat noir ou au lait est craquante. À l'intérieur, se marient l'onctueux et le croustillant, agréables en bouche pour ceux qui apprécient. » Lancée en septembre dernier, la Sulfureuse de Dubaï a tellement de succès en boutiques que le labo chocolatier, situé à Gap, doit réapprovisionner régulièrement.

La pâte de pistache maison est vendue en pots de 200 g. À terme, Anne-Lise Signouret aimerait utiliser des pistaches cultivées en France : « C'est un but à atteindre », dit-elle encore.

Alexie Valois