

# Le Citron de Menton dans tous ses états.



Par Maé Chainet

**Le citron mentonnais est l'élément roi de la boutique Au Pays du Citron à Menton (06). Créée par Fabrice et Sonia Puech, elle vient de souffler son dixième anniversaire. Plongée dans leur univers citronné et varié.**

# Le fruit d'or ancestral

La variété de citron italienne « citrus lemon » s'est progressivement adaptée au micro-climat mentonnais. Grâce aux températures tempérées et au vent montagnard, cet agrume est devenu un produit unique. Une couleur jaune-vif, un zeste gorgé d'huiles essentielles, un albedo (la partie blanche du citron) qui retient plus de jus dans la pulpe et enfin un parfum doux et rafraichissant. En 2015, le citron de Menton obtient l'Indication Géographique Protégée (IGP), confirmant ainsi son identité.

## Une incroyable déclinaison de produits

Située dans la rue piétonne de Menton, Au Pays du Citron endosse les tons chauds de l'agrume. C'est à la fois un voyage sensoriel et une découverte de produits rangés par catégorie : les alcools, le sucré salé, et le bien-être. Des bouteilles de toute taille, des pots, des bocaux, des sachets verdoyants, des dégustations à foison... La multitude et la variété des produits s'expose devant chaque client qui ose tenter l'aventure.

On peut voir en direct **Marina**, la chef pâtissière se mettre à l'oeuvre cependant que **Virginie** réalise les produits cosmétiques.

L'odorat n'est pas en reste grâce aux parfums de l'huile essentielle de citron.

L'entreprise a reçu le prix Qualité Tourisme en 2017 pour l'authenticité de ses produits ainsi que le soin apporté à leur vente.

## Le citron de Menton: des applications infinies.

C'est à travers leurs innombrables produits artisanaux que **Sonia et Fabrice Puech** manifestent leur passion commune et leur envie de faire découvrir ce qui fait la fierté de leur ville.

Au rayon des liqueurs, on y découvre l'incontournable Limoncello au citron de Menton. Doux et rafraichissant, il est bien différent des liqueurs voisines italiennes. À consommer frappé à la sortie du congélateur, il saura ravir le palais en digestif, en kir avec du champagne ou dans un cocktail revisité. D'autres agrumes ont également leur liqueur attitrée comme celle à la mandarine qui pourra rehausser le goût d'une pâte à crêpes, ou encore le citron vert accompagné de Prosecco.

Pour dynamiser une réunion familiale, les pâtes d'olives noires et vertes agrémenteront les apéritifs traditionnels. C'est un équilibre entre les olives italiennes et niçoises, l'huile d'olive extra vierge et les citrons de Menton confits au sel.

Enfin, entre l'armée de confitures sucrées et les pâtisseries préparées sur place, il y a un produit conservé au frais qui mérite toute l'attention : le lemon curd revisité au citron de Menton. Recette créée et commercialisée uniquement au Pays du Citron, cette pâte citronnée est à déguster seule ou en tartinade sur de bons pancakes chauds.

## **L'adresse...**

### **Au Pays du Citron**

24 Rue Saint-Michel,

06500 Menton

Tel : 04 92 09 22 85

<http://aupaysducitron.fr>