

# Rodez : Le bel automne que voilà pour « L'artisan du fruit »

Le 17 octobre à 17h18 par Philippe Routhé | Mis à jour le 25 octobre



PLEIN ÉCRAN

1 / 2 Pour Bernard Salinier, travailler les fruits est une véritable passion. ( José A. Torres / Centre Presse Aveyron )

Pommes, poires, châtaignes, marrons, figues, noix, raisins... En automne, les fruits ne manquent pas. Et Bernard Salinier s'en régale. Depuis neuf ans, il fait travailler toute leur puissance dans sa boutique rudoise, « L'Artisan du Fruit ». Cette année, il est encore aux anges. Mais pour lui, le fruit est au cœur de la semaine du goût. Cet événement, qui se déroule du 17 au 23 octobre, est une véritable fête de la saison. Et Bernard Salinier, grâce à sa boutique, est au cœur de cette année. Et c'est pourquoi il a décidé de lancer la semaine du goût. C'est une véritable fête de la saison. Et Bernard Salinier, grâce à sa boutique, est au cœur de cette année. Et c'est pourquoi il a décidé de lancer la semaine du goût.

## L'avis du Petit Futé sur ARTISAN DU FRUIT



Il n'aura pas fallu longtemps à Bernard Salinier pour s'imposer sur le piton avec sa fruiterie, qui fait aujourd'hui référence tant pour sa qualité que pour son audace. Récompensé en 2013 par le trophée de l'innovation, décerné par la communauté d'agglomération du Grand Rodez, l'ancien restaurateur n'en finit plus d'imaginer de nouvelles recettes à base de fruits, légumes, champignons et alcools. Sa cave de vins compte plus de 160 références déclinées en confitures, compotes, cocktails de fruits frais, sorbets, sirops, coulis, liqueurs, chutneys... À tester sans faute : le confit de vin de Marcillac, accompagné d'un petit fromage et de gâteaux secs, ou les crèmes salées à toaster, olivade ou cornichon. Bernard Salinier affectionne les recettes traditionnelles, mais il aime surtout développer celles qui n'existent pas ! Ces produits sont extras et ses conseils, généreux !

# L'Artisan du fruit exporte sa recette en terre albigeoise

Le 16 décembre à 14h30 par Joël Born | Mis à jour le 16 décembre



1 / 2

PLEIN ÉCRAN

Bernard Salinier cultive quelques plantes et arbres fruitiers dans la véranda de sa maison, à Olemps. ( José A. Torres )

En quelques années, l'Artisan du fruit s'est fait une place de choix dans la ville albigeoise. Les bonnes adresses gourmandes de la ville ont été enrichies de plus de palais, l'entrepreneur aveyronnais Bernard Salinier a fait et ses savoureuses recettes dans le Tarn où il est en recherche d'un partenaire pour enseigner de l'Artisan du fruit.

Le 16 décembre à 14h30 par Joël Born | Mis à jour le 16 décembre

## Le concept de la fruiterie

Cuisinier-pâtissier de formation, l'ancien chef du restaurant « Passiflore », aujourd'hui âgé de 48 ans, a lancé sa fruiterie dans sa boutique de Rodez. C'est une véritable fête de la saison. Et Bernard Salinier, grâce à sa boutique, est au cœur de cette année. Et c'est pourquoi il a décidé de lancer la semaine du goût.



2 / 2

PLEIN ÉCRAN

Dans son laboratoire, Bernard Salinier prépare ses savoureux délices fruités. ( José A. Torres )