

Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

– Octobre 2012 –

L'automne est là, et tout indique que l'hiver n'est plus loin. C'est le moment de récolter et de mettre en place les réserves pour la saison froide. Les carottes, betteraves et pommes de terre sont à l'abri. Les courges aussi ont rejoint leurs quartiers d'hiver : il faut dire que ce légume n'apprécie guère le froid – ce qui pose d'ailleurs le problème du stockage qui devrait se faire à 12-14° au moins. Il faut donc leur dédier un local particulier. Seulement dans ces conditions les courges se gardent sans problème jusqu'au printemps alors qu'au froid on ne dépasserait pas Noël. (Conservez donc les vôtres à température ambiante et ne cherchez surtout pas à les mettre au frais – sauf si elles sont ouvertes).



Butternut, Jack be little, Baby Boo, Lady Godivia, Potimarron, Small Wonder, Sucrine du Berry, etc..
Quelque 12 variétés attendent de finir dans les paniers de cet hiver .

Les céleris seront les prochains sur la liste des récoltes, alors que les légumes comme les panais, radis d'hiver, scorsonères ou encore les topinambours peuvent sans problème attendre les premiers gels.

Comme déjà annoncé à une partie d'entre vous, les pommes de terre feront désormais partie de toutes les livraisons. Et quand on parle de pommes de terre, il semble que nous parlons d'une partie de notre patrimoine.

Et pourtant... l'histoire de la pomme de terre dans nos contrées n'est pas si ancestrale que cela.

Histoire et petites histoires de pommes de terre

L'histoire de la pomme de terre a commencé il y a environ 8000 ans sur les hauts-plateaux de la Cordillère des Andes, où elle poussait à l'état sauvage. Les Incas, qui l'appelaient "papas", l'ont cultivée dès le XIII^e siècle.

La pomme de terre a ensuite traversé l'Atlantique vers

1570, avec les conquistadores espagnols. Introduite d'abord en Espagne sous le nom de « patata », elle a ensuite été peu à peu disséminée dans tous les pays voisins et au-delà.

N'étant pas livrée à tout le monde avec le mode d'emploi, certains essayèrent d'en consommer les fruits qui ressemblent à des tomates (cela n'a rien d'étonnant, les deux plantes sont de la même famille). Ces fruits, comme toutes les parties aériennes de la plante ou les tubercules s'ils sont exposés au soleil, sont cependant toxiques et engendrent des troubles intestinaux. On conçoit dès lors que la plante acquit vite une mauvaise réputation et seuls quelques passionnés s'y intéressèrent, développant aussi des variétés adaptées à nos régions : en effet, la pomme de terre originaire de la région équatorienne ne produisant pas de tubercules les jours longs (tant qu'il y a plus d'heures de jour que de nuit), il a fallu une longue sélection avant d'arriver à la culture productive de nos jours capable de prospérer durant notre été.



On recense plus de 5000 variétés de pommes de terre à travers le monde. Actuellement, la production mondiale s'élèverait à quelque 320 millions de tonnes, essentiellement dans l'hémisphère nord.

La pomme de terre, l'Irlande et l'Amérique

Le peuple irlandais fut parmi les premiers en Europe à adopter la pomme de terre qui s'accommodait du climat doux et humide et des sols très pauvres de l'île. Sa culture était plus facile que celle des céréales et la pomme de terre devint bientôt indispensable pour nourrir hommes et bétail. Cette popularité a bien failli causer la perte de toute la population irlandaise une bonne centaine d'années plus tard lorsque le mildiou a débarqué en Irlande. Les récoltes furent décimées, voire anéanties et la situation devint vite catastrophique. Devant l'ampleur du désastre, ceux qui pouvaient s'offrir le voyage, même dans les conditions les plus précaires au fond d'une cale de bateau, émigrèrent, essentiellement vers l'Amérique, tandis que le reste de la population fut décimé par la malnutrition et ses

conséquences, telles le choléra et d'autres épidémies. Selon certaines estimations, la grande famine a coûté la vie à un million de personnes, alors que deux millions (un quart de la population !) émigrèrent, constituant ainsi une grande part de la population américaine de l'époque et amenant la pomme de terre en Amérique du nord.

En France on remercie Parmentier

Alors qu'elle était déjà couramment consommée dans de nombreux pays, au 18^{ème} siècle, les Français la considéraient toujours comme juste assez bonne pour nourrir le bétail. Antoine-Augustin Parmentier, pharmacien aux armées, avait pu apprécier les vertus nutritives de la pomme de terre pendant qu'il était en captivité en Prusse. Il s'attela à la tâche de populariser la culture de la pomme de terre en France, tout d'abord avec un succès fort mitigé, ceci malgré différents ouvrages et un prestigieux prix obtenu pour un travail démontrant l'utilité de la pomme de terre dans la lutte contre la famine. Le peuple reste sceptique. Parmentier utilise alors le même stratagème que Frédéric II de Prusse avant lui: il fait planter un champ de pommes de terre aux portes de Paris et le fait surveiller de jour par des gardes armés, mais pas la nuit. Si le champ était gardé, c'est qu'il devait abriter un bien précieux ... et la nuit d'audacieux voleurs venaient se servir pour ensuite replanter leur butin dans leur jardin. Grâce à cette ruse, la pomme de terre acquit ses lettres de noblesse et s'invita progressivement à toutes les tables. Avec la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralisa pour devenir un produit de base de notre alimentation.

Le scandale de la Tomoffel

Vous souvenez-vous du scandale du blanchiment d'argent de la famille Kopp ? (notre conseillère fédérale) Hans W. Kopp avait en effet investi de manière colossale dans une entreprise américaine qui devait développer la culture de la Tomoffel – une hybridation entre la pomme de terre et la tomate (qui, souvenez-vous, sont de la même famille). Cette plante miraculeuse devait produire des tomates sur ses parties aériennes et des tubercules sur ses racines – de quoi contribuer à la suppression de la faim dans le monde, et surtout faire grimper les actions de cette entreprise ... Le hic, était que la Tomoffel (Tomate + Kartoffel) n'avait été développée que dans un but purement expérimental et était totalement incapable de se multiplier par graines ou par tubercules. Sur le fond, ce fait était connu, mais n'a bien sûr pas été mis en avant par les investisseurs avant qu'ils n'aient revendu leurs actions avec un profit considérable. L'entreprise fut mise en faillite, et quelques années plus tard, M. Kopp finit, comme on le sait, en prison. Le problème de la faim dans le monde ne fut hélas pas résolu. Mais si

l'expérience vous tente, il est facile de greffer un planton de tomate sur un tubercule de pomme de terre.

Halloween - Des celtes à nos jours

Lorsque les Irlandais émigrèrent massivement en Amérique, ils n'emportèrent pas que les pommes de terre avec eux, mais aussi la tradition d'Halloween. Cette fête, que nous semblons aujourd'hui reprendre de la civilisation américaine découle en réalité d'une vieille tradition celte : celle de Samain qui célèbre le début de la saison « sombre » de l'année celtique (pour les Celtes, l'année était composée de deux saisons : une saison sombre et une saison claire). C'est une fête de transition et d'ouverture vers l'*Autre Monde*, une célébration des morts, des esprits et des Dieux. Traditionnellement, on sculptait des navets et on y plaçait des bougies. Aux USA, les citrouilles ont remplacé les navets.



Et voilà comment une ancienne tradition locale se retrouve déguisée après avoir franchi l'Atlantique dans les deux sens.

Et au passage, nous retiendrons que le navet est l'un des rares légumes cultivé

déjà par nos ancêtres celtes qui peuplaient jadis notre belle région.

Recette de navets en sauce blanche

Les navets ont tendance à avoir un léger goût amer. Si certains l'apprécient particulièrement, ce n'est pas le cas de tout le monde, en particulier les enfants. L'amertume s'atténuera en présence de sucre (au Moyen-Age, on les cuisinait au miel) ou alors en présence de crème.

Voici une recette pour la deuxième variante :

Epluchez (ou non – ce n'est pas indispensable) les navets et coupez-les en dés. Faites de même avec une quantité égale de carottes. Portez de l'eau légèrement salée à ébullition et ajoutez les légumes dans l'eau bouillante – laissez les cuire 5 minutes. Durant ce temps, mélangez dans un bol 1 dl de crème, 3 dl de lait (en fait, les proportions de lait et de crème peuvent varier – plus de crème rend la sauce plus onctueuse, mais forcément aussi plus calorifique...), du bouillon ou du sel (plus év. de la noix de muscade) et 4-5 bonnes cuillères de farine et préparez env. 200 g de fromage râpé (de nouveau : ce n'est pas indispensable). Videz l'eau des navets et remplacez-la par le mélange que vous venez de préparer. Remettez la casserole sur le feu et mélangez jusqu'à ce que votre sauce soit à ébullition, ajoutez alors 200 g de fromage râpé.

Nous vous souhaitons une bonne semaine.