

SOMMAIRE

Introduction	11	
I	UNE PLANTE APPELÉE MORELLE	
	TUBÉREUSE	15
	UNE SOLANACÉE	17
	UNE PLANTE BISANNUELLE	23
	L'INCUBATION	25
	RECORDS DE PRODUCTIVITÉ	27
	RAVAGEURS ET PATHOGÈNES	28
	• <i>Le doryphore</i>	29
	• <i>Champignons parasites</i>	31
II	PARMENTIER NE L'A PAS DÉCOUVERTE	35
	AVANT PARMENTIER	36
	AUX ALENTOURS DU LAC TITICACA	37
	FILIÈRE ESPAGNOLE, FILIÈRE ANGLAISE	40
	DE <i>CARTOUFFLE</i> EN <i>KARTOFFEL</i>	42
	LA "RÉVOLUTION DE LA POMME DE TERRE"	44
	UN SI GRAND SUCCÈS	46
	L'"ALIMENT DU PAUVRE" PERD SON AURA	48
	ELLE SORT DE L'ANONYMAT	50
III	DE 'VITELLOTTE' A 'CHARLOTTE'	53
	LA BOLIVIE OU LE CHILI ?	55
	L'ÈRE DES OBTENTEURS	56
	HYBRIDATIONS	58
	COLLECTIONS	60
	PLANTS CERTIFIÉS	61
	UN RENOUVELLEMENT COMPLET	63
	TERROIRS	65
IV	CULTIVER SES POMMES DE TERRE	71
	FUMURE NATURELLE	72
	PLANTS ET VARIÉTÉS	75
	PLANTER	78
	BINER, BUTTER, TRAITER...	81
	PRODUIRE DES POMMES DE TERRE DE QUALITÉ	84
	RÉCOLTER	85
	CONSERVER	88

V	L'ALIMENT PARFAIT ?	91
	CALORIES	94
	SUCRES "LENTS", SUCRES "RAPIDES"	96
	MICRONUTRIMENTS	97
VI	LA POMME DE TERRE EN CUISINE	103
	FERME, TENDRE OU FARINEUSE	105
	LES UNIVERSELLES	107
	• <i>Pommes de terre en robe des champs</i>	107
	• <i>Salade de pommes de terre</i>	108
	• <i>Purée de pommes de terre</i>	108
	• <i>Pommes de terre frites</i>	109
	• <i>Chips</i>	110
	• <i>Pommes de terre soufflées</i>	110
	• <i>Pommes de terre au four</i>	111
	• <i>Pommes de terre au diable</i>	111
	• <i>Pommes de terre sautées (à cru)</i>	112
	LES TRADITIONNELLES	112
	• <i>Harengs pommes à l'huile</i>	112
	• <i>Hachis parmentier</i>	112
	• <i>Brandade de morue</i>	113
	• <i>Pommes de terre sarladaises</i>	114
	• <i>Salade de pommes de terre aux sardines</i>	114
	• <i>Potage aux poireaux et pommes de terre</i>	115
	LES RÉGIONALES	115
	• <i>Pommes Darphin</i>	115
	• <i>Aligot</i>	116
	• <i>Gratin dauphinois</i>	117
	• <i>Baeckenofe</i>	118
	• <i>Treuffles à la patte</i>	119
	• <i>Pommes de terre nouvelles sautées</i>	120
	LES GASTRONOMIQUES	121
	• <i>Pommes de terre farcies (1)</i>	121
	• <i>Pommes de terre farcies (2)</i>	122
	• <i>Rosace de Charlotte aux filets de sardines fraîches marinés au citron vert</i>	122

- *Gâteau de Bintje aux olives
noires écrasées* 123
- *Belle de Fontenay confite
au romarin* 124

VII	DIVERS ASPECTS, SOUVENT INSOLITES	127
	FOURRAGÈRE ET MÉDICINALE	128
	DÉRIVÉS INDUSTRIELS	129
	UN SECTEUR ÉCONOMIQUE	134
	LES MOTS DE LA POMME DE TERRE	138
	LES LIVRES DE LA POMME DE TERRE	140
	LES BONNES ADRESSES DE LA POMME DE TERRE	142