

NOÉMIE VIALARD • STÉPHANE HOULBERT

TOUR DE FRANCE DES FRUITS ET LÉGUMES

HISTOIRE • CULTURE • RECETTES


DELACHAUX
ET NIESTLÉ



TOUR
DE FRANCE
DES FRUITS
ET LÉGUMES

HISTOIRE, CULTURE, RECETTES

NOÉMIE VIALARD ET STÉPHANE HOULBERT
ICONOGRAPHIE : MÉLINE VIALARD

TOUR DE FRANCE DES FRUITS ET LÉGUMES

HISTOIRE, CULTURE, RECETTES

LE LABEL YLIGA

C'est une initiative portée par plusieurs maisons d'édition, qui souhaitent faire de ce label une marque de fabrique et de traçabilité d'ouvrages édités de façon la plus respectueuse possible de l'environnement.

On ne peut pas vous promettre le « zéro déchet » ou le « zéro pollution » mais on vous propose des ouvrages plus éco-responsables. Une nouvelle manière de lire le monde grâce à nous tous, éditeurs, auteurs, imprimeurs, distributeurs, libraires, lecteurs.

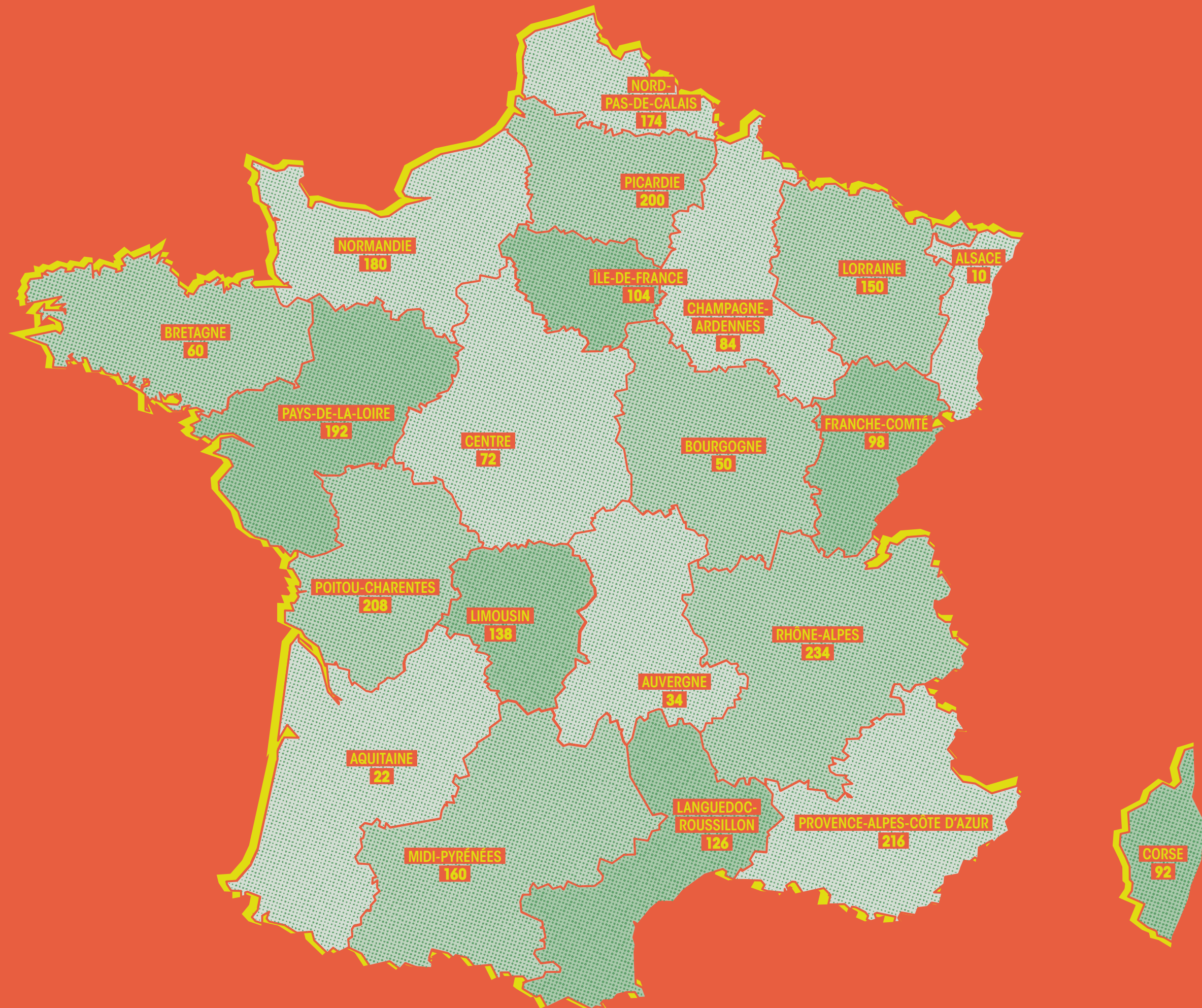
Parce que le livre doit servir la planète sans l'abîmer !

- ♦ Des livres qui traitent d'environnement, de bien-être, de « bien-manger », de conscience écologique, sociale et politique, des livres pour les adultes et pour les enfants, des livres qui donnent du sens en plaçant notre planète au cœur de notre quotidien, de notre réflexion.
- ♦ **Moins de papier** : des formats d'ouvrage choisis pour leur très faible gâche de matière.
- ♦ **Un papier certifié** aux normes environnementales FSC et PEFC (des ecolabels garantissant une gestion durable des forêts).
- ♦ **Moins de produits chimiques** : utilisation d'encre végétale, absence de vernis et de pelliculage issu de la pétrochimie.
- ♦ **Pas de couverture cartonnée ni de film plastique** protégeant les ouvrages.
- ♦ **Impression simultanée** des couvertures d'ouvrages de même format.
- ♦ **Impression à moins de 1000 km** de nos entrepôts. Pas d'impression en Asie, pas de transport aérien.
- ♦ **Des process repensés** : suppression des tirages papier pour contrôler les étapes de fabrication avec le photogaveur et l'imprimeur, facturation 100 % numérique, diminution des services de presse papier, une communication essentiellement numérique.

* M'ega, pourquoi ce nom ? C'est le nom, en langue mato, d'un arbre aux vertus médicinales qui vit entre le Sahara et l'Afrique tropicale et qui, comme d'autres espèces, a su s'adapter dans des conditions environnementales difficiles. Il est, pour nous, un symbole de l'adaptation nécessaire et possible, de même qu'un exemple d'exploitation vertueuse des ressources naturelles.



SOMMAIRE



PRÉFACE

Souvent en prenant les petites routes, celles qui nous évitent d'aller trop vite, ou bien les trains TER, dont la lenteur est propice à la rêverie, il m'arrive de songer aux productions alimentaires qui émaillent les paysages. Les noms des variétés de fruits ou de légumes sont ainsi une invitation à la baguenaude gourmande et géographique. En effet, les revendications territoriales de ces fruits et légumes racontent beaucoup plus qu'une simple origine géographique. C'est tout l'univers culturel, historique et agricole qui se donne à lire et à déguster. Ces cultures paysannes ont tiré le meilleur parti de leur petit coin de terre. Je pense, par exemple, à la lentille verte qui n'est « du Puy » que parce qu'elle est le produit de paysans qui ont su saisir les conditions géologiques, pédologiques et climatiques de ce petit coin du sud de l'Auvergne, pour développer un légume de plein champ aux qualités gustatives uniques. Cette lentille, moins farineuse et plus vite cuite que ses cousines, est bien le fruit de la rencontre entre une culture paysanne et un sol aux magnifiques terres rouges volcaniques, situés à plus de 1000 m d'altitude et sous influence

méditerranéenne. Nous pourrions même dire que ces cultivateurs ont su développer la lentille qui irait le mieux avec la production régionale de charcuterie, comme si cultiver et sélectionner était avant tout une recherche, une quête de goût.

Noémie et Stéphane, en nous racontant ces fruits et légumes attachés à un terroir, nous donnent à goûter le paysage. Faites de ce livre un guide de tourisme gourmand, où prendre le temps de la curiosité importe plus qu'arriver à destination.

Vous êtes ainsi invités à marcher dans les pas d'Amédée-François Frézier à Plougastel, ou à découvrir les terres noires et profondes de Limagne, sur lesquelles est cultivé l'ail rose de Billom.

La prochaine fois que vous prendrez la route, oubliez les guides touristiques. Notez plutôt toutes les stations légumières et fruitières, arrêtez-vous et découvrez les produits de la terre, chez les producteurs et chez les cuisiniers.

ÉRIC ROUX

Journaliste culinaire, porte-parole de l'OCPop
(Observatoire des cuisines populaires)

AVANT-PROPOS

Beaucoup de fruits et de légumes portent le nom d'une ville, nous faisant ainsi voyager ou seulement sourire, souvent avec tendresse et nostalgie. Comment ne pas rêver avec de si jolies appellations : la Blanche de Baldenheim, la Noire de Westhoffen, la Reinette de Cuzy, la Belle Fille de Salins, la Sucrée de Metz, La Duchesse d'Angoulême ? Comment résister à l'envie de savoir pourquoi Yssingeaux est devenu le village d'adoption du crosne alors qu'il porte le nom d'une ville de l'Essonne ? Pourquoi certains légumes sont-ils de grands classiques, comme la tomate de Marmande ou la carotte de Colmar, alors que d'autres sont tombés dans l'oubli ? Entre les deux, il y a ces fruits et ces légumes, restés confidentiels, qui survivent grâce à des passionnés, isolés ou regroupés en associations, en comités, en confréries, en écomusées. Devant des myriades de pommes et de poires, des kyrielles de carottes et de choux m'ayant été présentées, il m'a fallu faire un choix difficile pour désigner les élus... C'est en compagnie de ces fruits et de ces légumes que j'ai entamé une balade dans nos somptueuses régions, rencontré des personnes émouvantes, visité des villages bucoliques, imaginé comment pouvait être la vie à Gennevilliers – commune urbaine dense – lorsqu'un poireau y a été baptisé. La richesse de nos terroirs est infinie, pleine de surprises, et nous réserve de merveilleuses dégustations. Stéphane Houlbert s'est d'ailleurs beaucoup amusé à concocter quelques recettes avec ces fruits et légumes mythiques.

Cet ouvrage n'ayant, hélas, pas la place pour évoquer toutes les merveilles souhaitées, j'ai dû limiter la sélection à la France hexagonale et à la Corse – si proche –, malgré des pistes tentantes envoyées par des amis de la Réunion ou de Guadeloupe. Le découpage, régional, se base sur l'ancienne répartition, qui reflétait un terroir aux spécificités bien marquées. La France est désormais découpée en 13 régions (contre 22 auparavant), et 600 km séparent le nord et le sud de la région Nouvelle-Aquitaine ! La notion de terroir a donc perdu de son sens... Le terroir est lié d'abord à la géographie, puis à l'agriculture, à l'histoire, aux transports de marchandises et à la culture qui en découlent. Les anciennes régions s'inscrivent dans une courte temporalité, certes, mais le territoire en a été imprégné et une unité s'est construite, malgré des découpages parfois arbitraires.

Les raisons pour lesquelles ces fruits et légumes ont été baptisés du nom d'une ville sont diverses, parfois inconnues, mystérieuses ou tellement lointaines... Il peut s'agir de l'endroit où ils ont été cultivés en premier. Ou encore de la ville où des producteurs et des jardiniers les ont améliorés au fil des décennies, voire des siècles. On rencontre d'anciens pépiniéristes locaux – tels les frères Baumann – qui, en semant, en hybridant, en dénichant des plantes dans divers endroits du globe, nous ont offert des trésors. Parfois, c'est la tradition, avec une fête en l'honneur d'un légume, ou encore un terroir parfait pour la culture, comme la fraise de Plougastel, qui les baptise. Certains fruits ont essaimé en variantes, beaucoup de variantes, comme le Rouget de Dol, et il est quasi impossible de s'y retrouver. Mais se perdre dans un dédale fruité, c'est un bonheur.

NOÉMIE VIALARD

UN POINT DE VOCABULAIRE



Confrérie du coco de Paimpol.

Quand un fruit ou un légume donnent une identité au village, les habitants, les producteurs et les commerçants bénéficient immédiatement de cette aura. Qui connaîtrait Espelette, sans son piment? Et c'est bien grâce à son pruneau qu'Agen surfe sur cette renommée internationale...

Le Graal, reconnaissance ultime, c'est l'obtention d'un label – IGP, AOC, AOP –, offrant, pour les producteurs et les commerçants, une meilleure visibilité du produit, et, pour le consommateur, un gage de qualité. Ces labels permettent de préserver un patrimoine culturel et gastronomique, mettant en valeur l'excellence d'un savoir-faire dans un terroir délimité. Pour répondre à ces labels, fruits et légumes doivent avoir une forte typicité liée à leur terroir et au savoir-faire des producteurs et répondre à un strict et précis cahier des charges, le terroir étant une aire de production délimitée. Mais que signifient ces sigles?

Un petit tour sur le site de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), établissement public en charge du dispositif français des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, nous éclaire à ce sujet. C'est du sérieux!

« C'est la notion de terroir qui fonde le concept des appellations d'origine.

Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit. »

À L'ORIGINE...

C'est historiquement pour lutter contre la fraude que s'est construit progressivement, dès le début du XX^e siècle (loi de 1905), le concept d'appellations d'origine. Un décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin a créé l'Appellation d'origine contrôlée, applicable aux vins et aux eaux-de-vie, et l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990.

IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale, mais aussi internationale. L'IGP peut être fondée sur la réputation du produit, qui s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public à un instant donné et qui doit être associée à un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine géographique.

AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt, par exemple).

AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

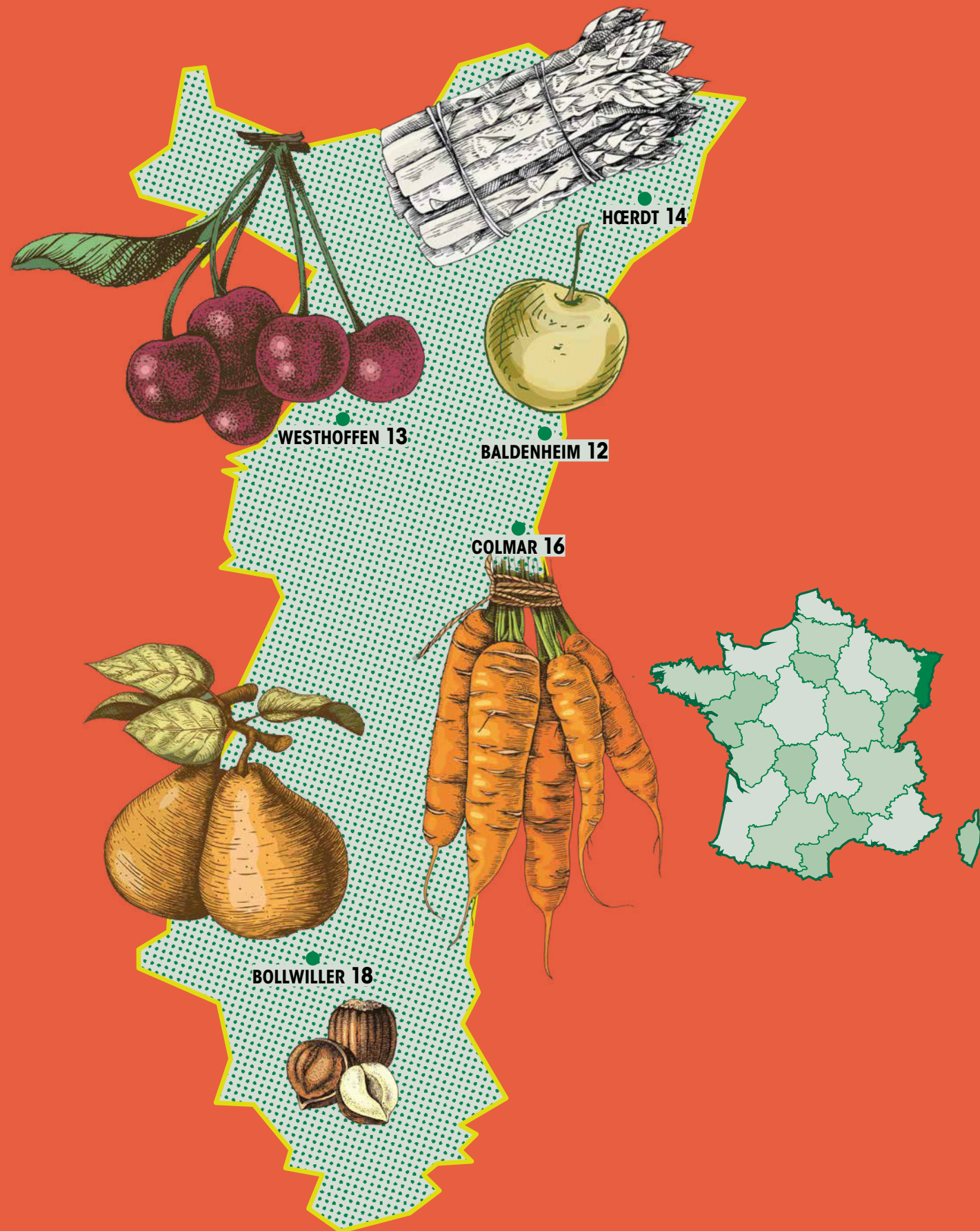


Cerise noire d'Ixassou.

STG : SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Pour information, même si cela s'applique peu à nos fruits et légumes, la spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. Sa particularité se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés: la spécificité et l'aspect traditionnel. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci présente nécessairement de lien avec son origine géographique. La spécialité traditionnelle garantie relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, particulière, nationale, régionale ou locale mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.

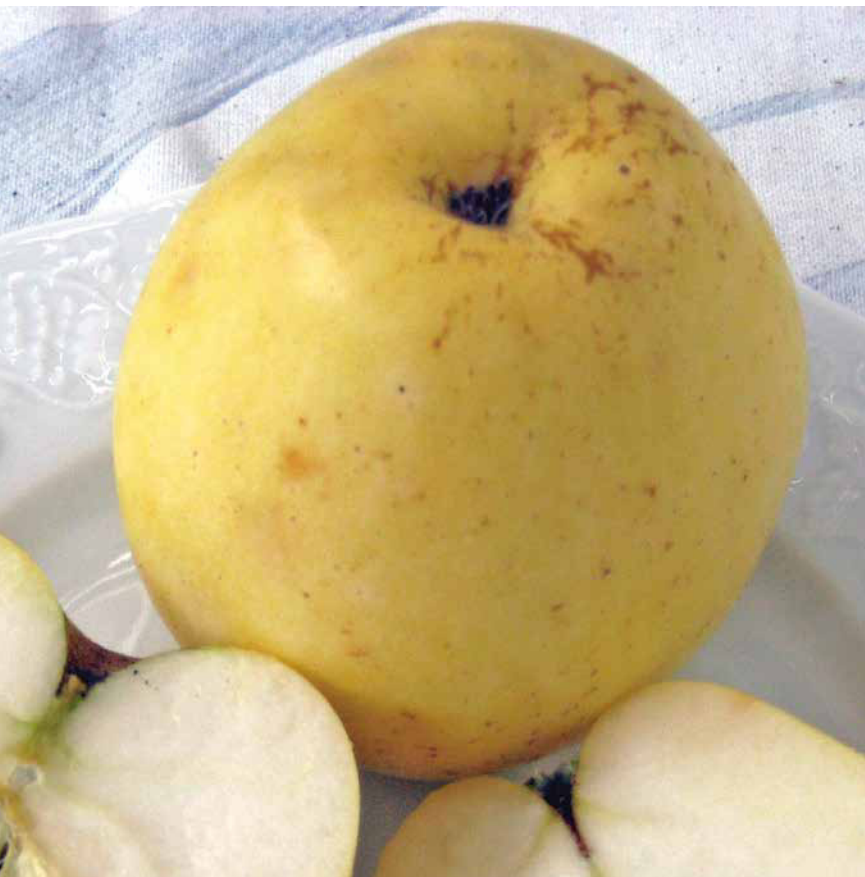
L'ALSACE



Les fruits et légumes font partie de la vie des Alsaciens, comme en témoignent plusieurs villes qui se proclament haut et fort capitales de la cerise ou de l'asperge ! Ils font désormais partie du folklore local, et on organise régulièrement des spectacles grandioses autour des produits de la région. Quelques grands classiques, comme la carotte de Colmar ou l'oignon de Mulhouse, ont dépassé les frontières, tandis que d'autres, plus confidentiels, vivent à travers des fêtes qui leur sont spécialement dédiées.

POMME BLANCHE DE BALDENHEIM

C'est de la mi-septembre à la fin du mois d'octobre que l'on récolte cette pomme à couteau, qui se conserve jusqu'en avril.



D'un vert pâle uniforme avec, certaines années très ensoleillées, une joue rouge et lisse, la Blanche de Baldenheim est née d'un croisement issu d'un semis de hasard. Il est agréable de mordre dans sa chair blanche, croquante, sucrée, très juteuse et doucement acidulée, bien que légèrement décevante en fin de bouche, son goût étant peu marqué.

Un peu d'histoire

C'est la seule pomme alsacienne qui porte le nom d'une ville. Très réputée il y a plusieurs siècles, cette pomme se retrouvait sur la table des rois de France. Et, comme souvent lorsque les fruits étaient très beaux, elle n'était pas destinée à la consommation, mais décorait les superbes et opulentes corbeilles. Les peintres l'adoraient, et elle posait souvent pour des natures mortes.

Adoptez un pommier Blanche de Baldenheim

On trouve ce pommier chez les pépiniéristes spécialisés. Lorsque vous avez choisi votre arbre, en haute tige ou en demi-tige, placez-le en sol léger, drainé. Il est de bonne vigueur et peu sensible aux maladies. Associez-lui, pour une bonne pollinisation : Reine des reinettes, Rose de Berne, Golden Delicious, Ontario ou Gewürzluiken.

Des colombages et des fleurs

Grâce à ses maisons à colombages aux couleurs pastel et aux typiques géraniums fleurissant les façades, parcourir ce village d'un peu plus de mille habitants est fort reposant et agréable, surtout si l'on fait une halte dans l'église datant du XI^e siècle, classée Monument historique. On y découvre des fresques médiévales du XIV^e siècle et des peintures murales des XV^e-XVI^e siècles de l'école Martin Schongauer.

CERISE NOIRE DE WESTHOFFEN

Si la Noire de Westhoffen en est la star, toutes les cerises sont à la fête chaque mois de juin, dans le joli village fortifié de Westhoffen.

Cette cerise est une guigne, savoureuse, parfumée, sucrée. Un petit rappel ? Les cerisiers que nous adoptons proviennent de deux lignées : *Prunus cerasus* et *Prunus avium*, et ont donné naissance à 4 variétés principales de cerises : les guignes, douces ; les bigarreaux, à chair ferme et sucrée ; les griottes, à chair molle et acidulée ; les cerises vraies, à chair tendre et juteuse.

Un brin d'histoire

En 1905, le phylloxéra ravagea les vignobles alsaciens. Ayant réchappé à ce fléau, les cerisiers furent alors plantés en masse.

Adoptez un cerisier Noire de Westhoffen

Si l'arbre est bien rustique, les fleurs sont parfois « cueillies » par les dernières gelées (de -3 à -4 °C), et alors... adieu la récolte ! Choisissez une place au soleil, à l'abri des gelées tardives, en évitant les orientations nord dans les zones aux hivers froids. Plantez-le en tous sols ordinaires, légers, non argileux, même légèrement calcaires.

UN VERGER PÉDAGOGIQUE

Sur plus d'un hectare, 45 variétés de cerisiers – au milieu de 250 arbres fruitiers – permettent d'appréhender ce monde plein de richesses, à travers des échanges. Le Verger conservatoire de cerises, lieu de mémoire et de rencontres, témoigne de la diversité biologique et génétique des variétés locales et assure leur sauvegarde. Les arboriculteurs y donnent régulièrement des cours de taille et de greffe, en partageant leur expérience sur les variétés, anciennes ou nouvelles.



Westhoffen, la capitale de la cerise d'Alsace

C'est au printemps, lorsque des milliers de cerisiers s'épanouissent sur les coteaux, qu'il faut visiter cette ville, fortifiée au XIV^e siècle. Les remparts entourant le cœur historique nous plongent au Moyen Âge. Le sol et les parcelles en pente favorisent l'arboriculture, dont les cerisiers. Voilà pourquoi le village porte le titre de Capitale de la cerise ! En juin, chaque année, la Fête des cerises regroupe un marché de cerises, où les traditionnels Bettelmann (mendiants aux cerises noires), les crêpes et les tartes aux cerises sont les vedettes culinaires.



ASPERGE DE HÖERDT

Il fallait bien une asperge spécifique à la ville de Hœrdt, qui se targue d'en être la capitale alsacienne depuis que le pasteur Ludwig Gustav Heyler en a rapporté quelques poignées en 1873. Mais Hœrdt accueille de nombreuses autres variétés.

L'asperge hœrdtoise est un hybride de la Géante d'Erfurt et de celle d'Argenteuil. Regardons cette tige bien droite et son turion entièrement blanc, lavé parfois d'une touche de mauve, avant de la goûter. On adore sa saveur fine et délicate, rappelant un peu l'artichaut. À moins que ça ne soit l'artichaut qui nous évoque l'asperge blanche?

Histoire et histoires

L'asperge est consommée depuis toujours. Les Grecs et les Romains en furent friands, tandis que les Égyptiens l'utilisèrent comme offrande aux dieux. Oubliée au Moyen Âge, l'asperge retrouve sa popularité à la cour de Versailles. En 1868, 500 hectares furent plantés à Argenteuil, en région parisienne. Le pasteur Heyler persuada alors les paysans alsaciens de cultiver ce légume, qui ne pouvait que se plaire dans le sol sablonneux des champs entourant la commune.

Pour connaître tous les petits secrets de ce légume, une visite s'impose au musée de l'Asperge et des Traditions locales.

Le musée de l'Asperge et des Traditions locales

Ce musée invite à découvrir l'histoire de Hœrdt au fil des siècles, la culture de l'asperge et ses spécificités, ainsi que les diverses traditions locales à travers une exposition d'objets et de photographies, de films et d'animations.



Cultivez l'asperge !

Plantée au jardin, l'asperge vit plus de dix ans. Il faut un peu de patience pour la récolte : 3 ans après la plantation, et avec parcimonie les deux premières années de cueillette. L'asperge affectionne une terre légère, drainée, sablonneuse et riche en humus. Au départ, il y a une griffe, puis une sorte de racine rigolote, le turion, qui sort de terre au printemps et que l'on récolte. Enfin arrive le haut feuillage plumeux, vaporeux, qui va décorer le potager pendant plusieurs mois.

Creusez des tranchées de 25 cm de profondeur et de 40 cm de large. Après avoir ameubli le fond, ajoutez

du compost, buttez tous les 80 cm, en rangs espacés de 1 m. Déposez une griffe sur chaque butte, à 5 cm de la surface, et recouvrez légèrement la tranchée. La deuxième année, nivelez le sol en recouvrant de terre. La troisième année, rabattez les tiges sèches à l'automne, nivelez le sol en débattant (en enlevant les buttes de terre au pied de la plante).

Au printemps suivant, faites une première récolte... raisonnable!

Récoltez lorsque les pousses (turions) sortent de terre, à l'aide d'un couteau ou d'une gouge.

LA RECETTE DE STÉPHANE

Coques aux asperges

Pour 4 personnes

- 8 asperges blanches de taille moyenne
- 200 g de coques
- 5 feuilles d'ail des ours
- 50 cl de lait
- 25 cl d'eau salée
- 1 cuillerée à soupe de crème entière
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

À l'aide d'un économe, épluchez les asperges et conservez les épluchures. Faites cuire les asperges à la vapeur pendant 20 minutes, laissez-les refroidir. Dans une casserole, faites cuire les épluchures dans le lait et l'eau pendant 30 minutes. Enlevez régulièrement la peau de lait



pendant la cuisson, puis mixez au blender à grande vitesse. Passez au chinois, conservez. Dans une autre casserole, plongez

les coques avec le beurre pour les ouvrir. Couvrez. Au bout de quelques minutes, sortez-les, filtrez le jus de cuisson, réservez. Dans une poêle bien chaude et légèrement beurrée, saisissez les asperges. Dans une petite casserole, réunissez le jus des asperges, le jus des coques, la crème et faites chauffer sans bouillir. Ajoutez le jaune d'œuf, assaisonnez et passez au mixer. Ajoutez l'ail des ours ciselé.

Dressage

Dans une assiette plate, déposez 2 asperges chaudes, quelques coques et nappez de sauce. Vous pouvez agrémenter de fleurs d'ail des ours, si vous en avez sous la main.

CAROTTE COLMAR À CŒUR ROUGE

L'une des vedettes indémodables de nos potagers, la carotte Colmar à cœur rouge porte une belle robe vive qui orne les présentoirs de tous les grainetiers.

Robuste, parfois « monstrueuse », elle se prête à toutes les recettes, crue comme cuite, voire grillée. Toute jeune, en primeur, c'est un délice à croquer telle quelle. Et je n'oublie pas les fanes toutes fraîches, que je sers en potage ou ciselées sur mes plats. C'est aussi une bonne carotte de conservation.

Son histoire

Cette très ancienne variété française tient la dragée haute à tous les hybrides. On en trouve la trace au tout début du XX^e siècle. Elle a certainement été créée par les agriculteurs locaux, par croisement, afin qu'elle puisse s'adapter au climat vigoureux de la région. Ainsi, avec sa racine cylindrique, volumineuse et trapue, elle tolère bien les sols lourds et argileux. Dans les années 1980, beaucoup de variétés potagères anciennes ont disparu lors de l'uniformisation massive des cultures, mais la carotte de Colmar a résisté et sa présence est incontournable dans tous les catalogues des semenciers. Parmi



les quelque 600 variétés de carottes inscrites dans la liste européenne des espèces potagères figure celle « de Colmar 2 » (le 2 attestant qu'elle a subi plusieurs améliorations).

Faites pousser des carottes dans votre jardin

La culture de la carotte est facile, à condition que votre terre soit légère, exempte de cailloux et de préférence sableuse (sinon, gare à sa forme tarabiscotée !). Si votre sol est un peu plus « difficile », adoptez la Colmar à cœur rouge ! Vous pouvez semer les premières graines de février à avril, dans un coffre, sous un châssis et à bonne exposition. On parle alors de carottes « forcées ». Dès avril, vous pouvez semer en pleine terre, pour une récolte 3 mois plus tard. Pour une culture destinée à la conservation, semez de mi-mai à fin juin.

L'OIGNON, CET AMI FIDÈLE

Pour accompagner les carottes dans l'assiette, l'oignon est indispensable. L'oignon Jaune de Mulhouse, son bon et beau voisin, n'est-il pas le meilleur allié ? Cette variété régionale traditionnelle produit des oignons allongés d'une belle couleur jaune cuivré.

Nivelez bien le sol. Tracez des sillons de 1 cm de profondeur. Les graines étant fines, pour éviter de serrer trop ces semences dans le sillon, mélangez-les au préalable avec du sable fin. Recouvrez de terreau et tassez un peu avec le plat de la main. Arrosez doucement en pluie fine. La levée peut prendre 10 à 20 jours. Éclaircissez à 2 à 3 cm quand les plantules atteignent 3 cm, puis à 7 à 8 cm quand les carottes sont grosses comme le petit doigt. Maintenez le sol frais, en arrosant très légèrement, sans détremper, pour que les racines ne creusent pas. Ses racines cylindriques, volumineuses et trapues prédisposent la carotte aux sols difficiles, lourds et argileux.

LA RECETTE DE STÉPHANE

La carotte dans tous ses états

Pour 4 personnes

- 1 botte de carottes avec des fanes bien fraîches
- 10 feuilles de menthe
- 2 cuillerées à café de Maïzena®
- 1 grosse noix de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez les fanes de carotte, lavez-les. Plongez-les 10 minutes dans une casserole avec de l'eau bouillante salée, puis mixez-les avec un peu d'eau de cuisson. Ajoutez les feuilles de menthe, continuez de mixer. Si besoin, ajoutez un peu d'eau de cuisson afin d'avoir une texture légèrement liquide. Passez le tout au chinois et récupérez le jus. Faites chauffer ce jus dans une casserole, ajoutez la Maïzena® pour l'épaissir. Assaisonnez. Réservez au réfrigérateur.



Brossez et lavez les carottes. Épluchez-les et conservez les épluchures. À l'aide d'un économe, coupez sur l'une des carottes quelques lamelles, comme des tagliatelles. Blanchissez-les en les plongeant dans de l'eau

à ébullition quelques minutes, puis jetez-les dans l'eau glacée pour les refroidir. Égouttez, réservez. Dans une autre casserole, faites cuire dans le beurre 4 carottes coupées de moitié (réservez la base pour une autre recette), arrosez-les jusqu'à ce que la peau soit dorée, puis coupez-les en deux, dans le sens de la longueur. Coupez une autre carotte en 4, dans sa hauteur et faites-la cuire dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'apparaisse une croûte. Utilisez les épluchures en les plongeant dans l'huile chaude, pour en faire des chips.

Dressage

Dressez les différentes carottes dans une assiette en les faisant se chevaucher, ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus. Déposez par-dessus les lamelles de carotte blanchies et les chips d'épluchures.

POIRE BEURRÉ DE BOLLWILLER

Pour les amateurs de poires de garde, la Beurré de Bollwiller est un véritable trésor. Elle se conserve, sans flétrir, jusqu'en mars-avril, voire mai.

En hiver, il suffit de tenir en main ce fruit ventru, jaune d'or, ponctué de gris et de brun, pour avoir envie de le croquer à pleines dents. On lui découvre alors une chair blanche, fine, fondante, juteuse, sucrée, rafraîchissante, qui peut se transformer en confiture, en compote ou agrémenter une pâtisserie... Cette poire se récolte en octobre et se conserve très bien.

Son histoire

On trouve facilement le poirier Beurré de Bolwiller chez les pépiniéristes spécialisés. Obtenu vers 1842 par les frères Baumann, il est décrit comme très précieux, car le fruit est excellent et compte parmi ceux qui se conservent le plus longtemps au fruitier.

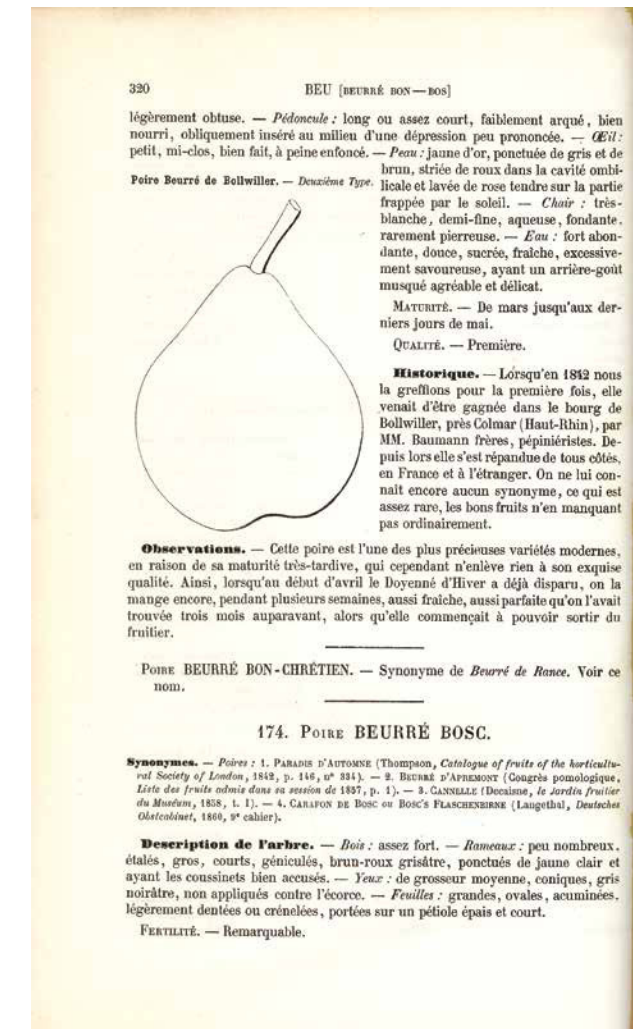
Il ne faut pas confondre la Beurré de Bolwiller avec la poire de Bollwiller, qui est une curiosité botanique, hybride intergénérique issu au XVI^e siècle d'un mariage entre un sorbier (*Sorbus aria*) et un poirier commun (*Pyrus communis*), au château de Bollwiller. Cette union, que l'on imagine en lisière des épaisses forêts vosgiennes, semble un peu mystérieuse. On trouve sa trace en 1650, citée par Jean Bauhin. Puis André Leroy, auteur du *Dictionnaire de pomologie*, en 1867, la nomme poire Azerole. Elle figurait dans le catalogue Baumann. Mais qui sont ces Baumann dont la réputation est arrivée jusqu'à nous ?

ET LA POMME ?

La Reinette de Bollwiller, une pomme bonne à croquer, n'est pas née à Bollwiller. Cette variété fut obtenue en 1800 par Van Mons, un pépiniériste de Louvain, en Belgique, et dédiée aux frères Baumann, dont il admirait le travail. Surnommée également Reinette rouge de Baumann, elle figura aussitôt dans leur catalogue.

DES PÉPINIÉRISTES HISTORIQUES

Les frères Baumann, puis leurs descendants, pépiniéristes de Bollwiller, ont fait un énorme travail de sélection – poires et autres fruits –, en retrouvant des variétés anciennes, puis en semant, en hybridant, en cherchant des plantes dans divers endroits du globe. On leur doit, entre autres, la pêche Favorite de Bollwiller, que l'on appelle aussi Madeleine de Bollwiller ou Fondante de Bollwiller. C'est une pêche précoce, à la robe claire, née en 1848.



MA COMPOTE DE POIRES AUX ÉPICES

Voici une compote à déguster près de la cheminée, en plein hiver, lorsque les poires sont mûres à point, ou presque trop pour être mangées telles quelles.

Pour 4 personnes

- 6 poires Beurré de Bollwiller
- 80 g de sucre roux

- 2 cm de gingembre frais émincé
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 pincée de poivre

Épluchez les poires, coupez-les en 2, ôtez les pépins, émincez-les.

Déposez les fruits dans un plat à micro-ondes, ajoutez le sucre et les épices. Remuez, couvrez, faites cuire 5 minutes. Répétez l'opération 5 autres minutes. Servez tiède avec 3 boules de glace : pain d'épices, vanille et poire.



NOISETTE MERVEILLE DE BOLLWILLER

Chaque automne, on se réjouit de jouer les écureuils en croquant ces grosses noisettes légèrement pointues, après avoir cassé la coque presque tendre.

An'importe quel moment de la journée, voire de la nuit, grignoter ces fruits à la saveur délicate et subtile est un plaisir inégalé.

Son histoire

Encore une découverte des frères Baumann ! Ces pépiniéristes du XIX^e siècle nous ont laissé de beaux et nombreux cadeaux, dont le noisetier Merveille de Bollwiller. Cet arbuste vigoureux qui donne de superbes gros fruits a été déniché en Silésie (une région historique d'Europe centrale), observé et mis en vente en 1854. C'est toujours un grand classique, que l'on peut adopter facilement, cent cinquante ans plus tard.

Adopter un noisetier est une évidence

On aime son feuillage velouté en forme de cœur, ses branches enchevêtrées qui forment un écran, même lorsque le feuillage doré est tombé en hiver. Partout, quel que soit le climat ou la taille de votre jardin, vous pouvez planter un noisetier Merveille de Bollwiller, en brise-vent, en haie, en fond de massif ou en sous-bois.

Très rustique, ce grand arbuste aime autant le soleil que la mi-ombre, pourvu que le sol ne soit ni trop sec ni trop calcaire. À la plantation, apportez du compost. Au bout de 3 ans, vous obtiendrez des fruits. Le noisetier peut dépasser 6 m de haut, mais il est facile de le maintenir à une taille plus raisonnable. L'idéal est de le recéper tous les 3 à 4 ans, afin de le rajeunir et lui redonner de la vigueur pour une meilleure productivité.

Il n'a jamais été coupé depuis plus de dix ans ? Opérez sans souci : même après une taille à 30 cm du sol, en janvier ou février, les nombreux rameaux vont reformer très vite une cépée dense, haute de 2 m, dès l'été suivant. Pour ne pas dégarnir d'un coup le jardin et permettre aux oiseaux qui y nichent de « déménager » dans l'arbre voisin, il suffit de procéder alternativement, sur plusieurs années.

LA RECETTE DE STÉPHANE

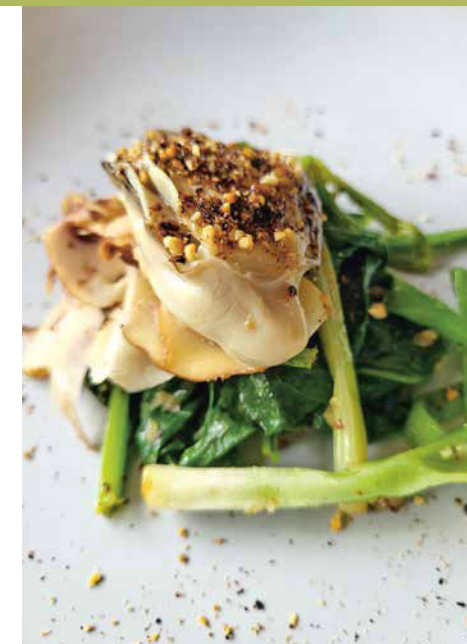
Huîtres chaudes aux noisettes

Pour 4 personnes

- 4 huîtres charnues (type Utah Beach)
- 2 poignées d'épinards
- 8 poireaux crayons
- 20 noisettes
- 1 gousse d'ail
- 1 citron vert
- Beurre
- Sel

Dans une grande casserole, portez de l'eau à ébullition, mettez les huîtres dans une passoire et plongez-les 1 minute dans l'eau bouillante. Sortez-les et laissez-les dans leur coquille.

Passez les noisettes au mixer et mettez-les à torrifier dans



une poêle sans matière grasse. Dans une sauteuse, faites fondre un bon morceau de beurre et ajoutez les poireaux crayons, les épinards et mélangez le tout avec la gousse d'ail écrasée. Salez. Lorsque les légumes sont tendres, ouvrez les huîtres, retirez la chair, réservez. Ajoutez l'eau des huîtres dans la sauteuse. Remuez.

Dressage

Déposez une bonne cuillerée à soupe d'épinards au fond de l'assiette et 2 poireaux à côté. Ajoutez l'huître par-dessus, quelques zestes de citron vert et parsemez généreusement de noisettes torrifiées.