



Panier de légumes du 15 janvier

La pomme

Le mot pomme est issu du gallo-romain *Poma*. Le latin *pomum* signifiait « fruit d'un arbre, fruit à pépins ou à noyau » (dont le radical pom- se retrouve dans Pomone, la déesse des fruits). En latin classique, la pomme était appelée *malum*. Le mot pomme a remplacé *malum* car la pomme demeure le fruit, le *pomum*, par excellence. L'usage du mot « pomme » pour désigner un fruit a d'ailleurs perduré longtemps, comme en témoignent les noms de pomme de terre ou encore de pomme de pin.

Il y a quatre-vingt millions d'années, le pommier apparaît, probablement dans une région qui va depuis le Caucase jusqu'aux monts Tian Shan en bordure de la Chine, où survivent toujours de l'un des ancêtres sauvages probables des espèces cultivées.

Il y a environ 1,6 millions d'années, la pomme profite d'une accalmie entre deux périodes glaciaires pour gagner l'Europe centrale dans les baluchons de l'homme du néolithique des plateaux d'Anatolie. Des empreintes de feuilles de pommier sauvage ont, en effet, été découvertes dans des roches quaternaires, non loin de Marseille.

Soyons bref et sautons allègrement quelques centaines de millénaires : vers 8 000 ans avant notre ère naît l'espèce dont nous consommons aujourd'hui les fruits. Il s'agit d'un hybride qui ne pousse pas spontanément à l'état sauvage, croisement entre le prunier et la reine-des-prés. Ce pommier est diffusé par les marchands et les voyageurs des routes primitives créées pour commercer. Des vestiges de pommes datant de plusieurs milliers d'années ont été retrouvés à Jéricho, dans la vallée du Jourdain.

Il y a 3 000 ans, la pomme était donc déjà consommée par les Chinois. Elle arriva par la route de la soie chez les Arabes, les Grecs et les Romains. La culture de la pomme s'est surtout propagée autour de la Méditerranée. Elle était déjà bien connue des civilisations égyptienne et grecque : le pommier figure parmi les arbres que fit planter le pharaon Ramsès II dans son jardin du delta (1304/1213 av. JC).

La première pomme célèbre fut celle d'Appius Claudius Caecus (IV/III siècle avant J.-C.). Cet homme d'État et écrivain romain donna son nom à la pomme d'api. Il aurait cultivé, le premier, ce genre de petites pommes rouges et blanches, fermes et sucrées.

Les Romains excellent d'ailleurs dans la culture du pommier. Ils le diffusent dans tout l'Empire, y compris dans les îles Britanniques. Au premier siècle de notre ère, on connaît désormais une trentaine de variétés. Après la chute de l'Empire Romain (486), de nombreuses connaissances sur les pommes sont perdues ainsi que de nombreuses variétés que l'on cultivait.

Au Moyen-Age, les moines ont néanmoins préservé un peu de savoir, et cultivent des

arbres fruitiers dans leurs monastères. Les pommes, bon marché, sont très appréciées en soupes. Elles servent de support aux pommades. En effet, la pulpe de la pomme réduite en purée et étalée sur les plaies permet de cicatriser plus vite. Par la suite les riches Italiennes l'ont mélangé à l'axonge, et se sont rendues compte que cette « pommata » était un soin dermatologique hors norme. Le mot a évolué avec le temps et sa signification s'est élargi, mais pommade vient bien du mot pomme.

Après le déclin dû aux invasions barbares, 32 variétés sont créées entre le VIIIe siècle et le XVe siècle, principalement en Normandie. En effet, dès la fin des invasions « vikings » le clergé et la noblesse y encouragent la plantation de pommiers. Ainsi, avant son annexion par la France en 1204, ce pays est une véritable pépinière de pommiers. Après son invasion, elle devient le verger de la France. À partir du XIIIe siècle, l'usage de la poire commence à concurrencer celle de la pomme, aboutissant au XVIe siècle à l'opposition entre la poire, fruit délicat fondant des aristocrates et la pomme, fruit du paysan (coupe-faim dont la mastication sonore rend le fruit grossier).

A cuisiner : soupe de betterave

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de betteraves crues
- 100 g de pommes de terre
- 1 yaourt velouté
- 1 c. à soupe d'huile de noisette
- crème fraîche liquide
- ½ tablette de bouillon cube de légumes

Préparation :

Pelez les betteraves puis coupez-les en morceaux. Faites de même avec les pommes de terre.

Dans une casserole, mettez les betteraves et les pommes de terre. Versez 50 cl d'eau avec le bouillon cube. Portez à ébullition, puis laissez cuire 15 min.

Mixez finement la soupe de betterave. Puis incorporez le yaourt velouté ainsi que l'huile. Assaisonnez de sel et de poivre. Remettez la soupe à chauffer sans laisser bouillir. Répartissez la crème de betterave dans des assiettes individuelles. Servez bien chaud avec un peu de crème liquide.

Bon appétit !