



# Panier de légumes du 18 décembre

## Houx la la, ça pique !

L'histoire du houx remonte aux grands peuples de l'Antiquité, époque où le langage des fleurs a atteint son apogée. Il était alors coutume de décorer les maisons, les autels, de s'orner soi-même ou de remercier les personnes chères par des compositions florales de verdure et de fleurs comportant un message. Chaque plante avait une signification symbolique et la combinaison de différentes plantes résultait en un message. L'arrangement floral avait généralement la forme d'une guirlande ou d'une couronne. Ainsi, chez les Romains, des couronnes de houx étaient offertes aux jeunes mariés en signe de bons vœux et de félicitations. Pour les Grecs, le houx conférait la prévoyance.

Les Romains célébraient « allègrement » les Saturnales à la fin du calendrier romain, soit le mois de décembre. En l'honneur de Saturne, dieu des semailles et de la culture de la vigne, ces festivités coïncidaient avec la fin des activités agricoles et le solstice d'hiver, moment de l'année où les jours commencent à rallonger. Il était alors de bon ton d'envoyer des présents garnis de houx à ses amis. Voilà d'où nous viendrait, estiment les historiens, la coutume de l'utilisation du houx au temps des fêtes en signe de bienveillance.

Les druides, ces prêtres des Celtes et des Gaulois, croyaient eux que le soleil ne quittait jamais les plants de houx (le houx d'Europe ne perd pas ses feuilles en hiver). En décorant les habitations de branches de houx, les esprits de la forêt pouvaient y trouver refuge pendant les rigueurs de l'hiver. Le houx était donc une plante sacrée. Dans la langue anglaise, le houx se dit « holly » et l'on croit que ce mot résulterait de la déformation du mot « holy » (saint). Le toponyme Hollywood n'est pas anodin : il signifie donc « le bois de houx, la houssaie » : il est constitué des éléments holly « houx » et wood « bois » !

Plus d'une superstition et croyance émaillent l'histoire du houx. Les anciens Européens croyaient que par ses feuilles épineuses, le houx repoussait les mauvais esprits, entre autre les sorcières et les foudres du ciel. Étrangement, on retrouve aussi cette croyance chez certains Amérindiens de l'est de l'Amérique du Nord qui plantaient du houx près de leurs habitations. Ils avaient de plus découvert une méthode de séchage des baies qui en préservait toute la brillance et la rondeur. Elles servaient à la décoration des vêtements et des cheveux ainsi que de monnaie d'échange avec d'autres peuplades où le houx ne poussait pas à l'état naturel. Des rameaux de houx peints sur des objets ou brodés sur des vêtements étaient signe de chance. Pour les guerriers amérindiens, la

plante entière avait force de symbole : la rigidité de son bois représentait leur résistance, les épines leur férocité, et la longévité des feuilles, leur courage face à l'ennemi.

Pour les chrétiens, le houx est spécifiquement associé à la naissance de l'Enfant Jésus. Le roi Hérode cherchant à massacrer tous les nouveau-nés juifs pour éliminer celui que l'on annonçait comme le roi des juifs, Marie, Joseph et l'enfant s'enfuirent en Égypte. Selon une légende populaire, à l'approche d'une troupe de soldats, ils se cachèrent dans un buisson de houx, qui, dans un élan miraculeux, étendit ses branches pour dissimuler la Sainte Famille derrière son épais feuillage épineux. Sauvés, Marie bénit le buisson de houx et souhaita qu'il restât toujours vert en souvenir de sa protection et comme symbole d'immortalité.

Enfin, le houx a presque atteint le continent antarctique : la famille de Yves Joseph de Kerguelen de Trémarec, découvreur des îles Kerguelen, avait pour emblème le houx et pour devise « Vert en tous temps ». Le nom Kerguelen fait d'ailleurs référence en breton à un lieu planté de houx (= Kelenn en breton) !

## A cuisiner : mousse de carotte

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de carottes
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g fromage râpé (gruyère)
- muscade, sel, poivre

### Préparation

Découper les carottes et les faire cuire dans de l'eau salée, puis utiliser l'eau des carottes pour les passer au mixeur.

Battre les oeufs, y ajouter la crème fraîche, puis les carottes mixées, le fromage, puis sel, poivre et muscade.

Passer au four 30 minutes à 250°C (thermostat 8-9). Servir tiède.

Bon appétit !