



# Panier de légumes du 12 juin

## Le petit pois, du néolithique à la génétique

Le pois est une plante très anciennement cultivée dans l'Ancien monde puisque sa culture a vraisemblablement commencé il y a environ 8 000 ans dans la région du Croissant fertile, dans le même processus que certaines céréales (blé, orge) et d'autres légumineuses (vesce, lentille). On a découvert dans des sites archéologiques du Néolithique de la Grèce à l'Irak entre 7 500 et 5 000 ans avant Jésus-Christ, des restes provenant soit de plantes de cueillette, soit de plantes domestiquées. Par la suite, sa culture s'est diffusée vers l'ouest (Europe) et vers l'est (Inde). On en trouve trace notamment dans le site archéologique de Troie, en Europe centrale (vers -4 000 ans), en Europe occidentale et en Inde (vers -2 000 ans).

Les pois secs, faciles à conserver, constituent au Moyen Âge l'une des principales ressources alimentaires des classes pauvres. Ils sont souvent cuisinés avec du lard. Un vieux quatrain paysan rappelle leur importance :

« Qui a des pois et du pain d'orge,  
Du lard et du vin pour sa gorge,  
Qui a cinq sous et ne doit rien,  
Il se peut dire qu'il est bien. »

La consommation du petit pois (grain vert frais) s'est développée en France à l'époque de Louis XIV. C'est le 18 janvier 1660 que le sieur Audiger, officier de bouche de la comtesse de Soissons, présenta à la cour du roi Louis XIV, des pois verts en gousse rapportés d'Italie. Ils furent écosés et préparés à la française pour le roi, la reine et le cardinal et ce fut le départ d'une mode qui fit fureur à la Cour, flattée par la précocité du produit. Madame de Sévigné écrira plus tard, en mai 1696 :

« Le chapitre des pois dure toujours : l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore, sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion : c'est une mode, une fureur, et l'une suit l'autre. »

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le pois a servi à Johann Gregor Mendel, moine et botaniste autrichien, à établir les premières lois qui ont fondé la génétique moderne, les lois de Mendel. Gregor Mendel a consacré 8 ans de sa vie à l'étude de croisements entre des petits pois. Après plus de 10 000 (!) croisements soigneusement choisis et répertoriés, il

a pu énoncé 3 lois concernant la transmission des caractères au cours de la reproduction sexuée... sans bien sûr pouvoir connaître l'existence des gènes et chromosomes, supports de cette information génétique ! Ces lois, redécouvertes 16 ans après sa mort, sont désormais connues comme les lois de Mendel. Lors de leur publication en 1865, le monde scientifique n'y prête aucune attention et les réactions sont mitigées, voire inexistantes. Mendel est un contemporain de Charles Darwin ; ce dernier, qui avait mis en évidence le rôle du milieu dans la sélection naturelle et avait postulé l'existence d'importantes variations individuelles au sein d'une même espèce ainsi que leur rôle clé dans le processus évolutif, considérait comme une grande énigme la nature de ces variations ainsi que leur mécanisme d'apparition. Le naturaliste britannique, qui avait eu connaissance des travaux de Mendel, ne leur accorda pourtant aucune attention à l'époque. C'est ainsi que les deux théories, celle de l'évolution et celle de la génétique, qui allaient par la suite se compléter et s'enrichir mutuellement, coexistèrent séparément durant plusieurs décennies, sans que personne n'ait l'idée de faire le lien entre elles. Mendel termina sa vie dans l'indifférence complète de ses contemporains.

## A cuisiner : beignets de courgettes

### Ingrédients

4 courgettes  
250 g de farine  
3 oeufs  
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide  
1 sachet de levure  
1 pincée de sel  
40 cl d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de gros sel

### Préparation

- Epluchez les courgettes en laissant une bande sur deux et ôtez les extrémités.
- Coupez-les en fines rondelles et déposez-les dans une passoire avec le gros sel. Laissez dégorger une heure.
- Pendant ce temps, préparez la pâte à beignets : mélangez la farine, les oeufs, l'huile d'arachide, la levure, le sel fin et 10cl d'eau. Bien mélanger entre chaque ingrédient.
- Faites chauffer l'huile d'olive à feu vif dans une poêle. Lorsque celle-ci est chaude, trempez les rondelles dans la pâte, puis mettez-les dans la poêle.
- Retournez-les à l'aide d'une cuillère en bois.
- Les beignets sont prêts quand ils sont bien dorés des deux cotés (1 à 2 minutes de cuisson).
- Sortez-les de la poêle avec une écumoire et déposez-les dans un plat avec du papier absorbant. Servez sans tarder.

Bon appétit !