



# Panier de légumes du 25 septembre

## Une (très très) brève histoire de la vigne

La vigne est une plante qui existe depuis très longtemps. Les plus anciennes traces de cette plante remontent au tertiaire, il y a 25 millions d'années ! Les archéologues ont retrouvé des restes de feuilles et de pépins fossilisés en Europe et en Amérique du Nord. Mais ce n'est qu'à partir de 6000 avant Jésus-Christ qu'on retrouve les premières traces d'exploitation de la vigne. Une légende raconte qu'en Perse, un roi aurait stocké des raisins dans une jarre sur laquelle était inscrit « poison » et les y aurait oubliés. Une femme de son harem, délaissée et souhaitant mettre fin à ses jours, but le breuvage. Celui-ci lui redonna force et gaité, et elle le fit goûter au roi qui l'apprécia. La belle retrouva alors les faveurs du souverain qui décréta qu'il faudrait désormais laisser les raisins fermenter. Ainsi serait né le premier vin !

La vigne aurait déjà été présente en Egypte plus de 2000 ans avant J.C. Ce sont les Egyptiens qui ont appris aux Grecs à cultiver la vigne ; ces derniers ont ensuite transmis leur savoir aux Romains. Des règles très précises régissent déjà l'élaboration du vin, comme l'annonce des vendanges à une date précise au son de la trompe, le collage au blanc d'œuf de certains vins ou la date de début des ventes. Le vin est souvent mélangé au miel à cette époque, et le dieu Bacchus (dieu du vin chez les Romains) atteste de l'importance du vin.

Les Romains transmettent ensuite leur savoir aux Gaulois, qui sont de bons cultivateurs. Ces derniers inventent le tonneau et font rapidement prospérer leur vignoble. Les vins gaulois deviennent très prisés des Romains, ce qui leur vaut les foudres de l'empereur Domitien : pour sauver la viticulture de la péninsule, il ordonne en l'an 92 l'arrachage de la moitié des vignes plantées en Gaule ! Ce n'est qu'en 281 que l'empereur Probus annule cette décision. L'extension du vignoble débute alors. Charlemagne favorise le développement de la viticulture, et l'Eglise prend une part importante dans la propagation du vignoble et dans l'amélioration des techniques de vinification, le vin étant utilisé pour célébrer la messe. C'est au Moyen-Âge que commence l'exportation vers l'Angleterre, les Flandres et les pays nordiques. La surface cultivée en vigne atteint son extension maximale au XVIème siècle.

Mais, au début du XVIIIème siècle, de nombreux vignobles furent arrachés pour faire

face à la famine ; et à la fin du XIXème siècle, le mildiou et le phylloxéra détruisent une grande partie du vignoble (en Europe notamment) dont la superficie se réduit considérablement. Et la première guerre mondiale a également joué un rôle dans la réduction de la surface cultivée en vigne : lorsqu'il n'était pas dévasté par les batailles, le vignoble fut souvent laissé à l'abandon par manque de bras, les hommes étant au front.

Terminons ce rapide historique par un proverbe savoyard et une citation !

Si on avait toujours des cerises et des raisins, on pourrait se passer de médecin

Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin (Jean Gabin).

## A cuisiner : curry de haricots verts

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 30 minutes.

### Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de haricots verts
- 1/2 cuillère à café de poudre de curry
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1/2 bouquet de persil plat
- sel et poivre

### Préparation

Lavez, équeutez et effilez, si nécessaire les haricots verts, coupez-les en petits tronçons.

Placez-les dans 1 litre d'eau bouillante salée, et faites-les cuire 20 min environ sans les couvrir, puis laissez refroidir.

Ajoutez la poudre de curry et la crème fraîche, salez et poivrez, et mélangez le tout.

Réchauffez à feu doux, parsemez de persil plat ciselé, et servez.

Bon appétit !