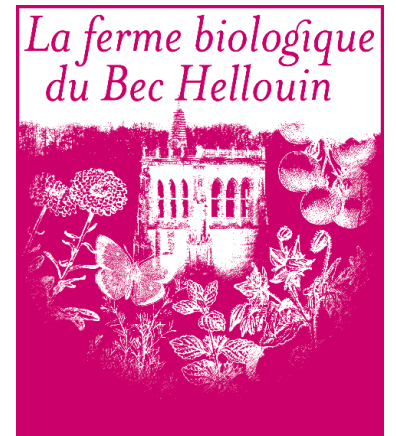


Panier de légumes du 5 juin



Quel navet !

Pourquoi ce légume est-il devenu le symbole d'une œuvre complètement ratée ?

Selon certains, c'est au XIIIe siècle qu'il faut remonter, puisqu'à cette époque, le mot était déjà employé au figuré pour indiquer une valeur de nullité ou minime, peut-être parce que c'était un légume extrêmement répandu et au coût très faible.

Ce sens ne s'est ensuite jamais complètement perdu ("des naveaulx !" - variante du mot 'navet'- était au XVIe siècle une expression de refus, comme "des nèfles !" ou notre "que dalle !" aujourd'hui), et c'est au milieu du XIXe siècle qu'un mauvais tableau est alors affublé du nom de 'navet', avant que ce terme soit transposé aux pièces de théâtre et aux films.

Mais il existe une autre explication qui n'est pas incompatible avec la précédente, au moins pour l'usage de la dénomination à partir du XIXe.

À Rome, dans le jardin du Belvédère, se trouve depuis longtemps une statue antique d'Apollon, longtemps considérée comme un symbole de la perfection.

Mais à la fin du XVIIIe siècle, les jeunes artistes français qui passaient là-bas n'étaient pas complètement d'accord avec cette perception de la haute qualité de l'oeuvre et la surnommaient "le navet épluché" en raison de sa blancheur et de la forme allongée et lisse des membres sans musculature apparente.

Cette statue ayant été transférée à Paris par Napoléon en 1798 (mais elle est retournée à Rome depuis), la moquerie l'accompagna et le terme péjoratif finit par s'étendre, au milieu du XIXe, aux tableaux mal dessinés ou mal peints.

Et lorsque le cinématographe prit de l'ampleur, c'est assez naturellement que le 'navet' désigna des films bâclés, sans intérêt ou ne répondant pas aux attentes des spectateurs !

A cuisiner : mijotée de navets de l'Orient

Ingrédients

- 8 navets moyens
- oignons
- huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- cumin et curry en poudre
- 150 g d'amandes effilées
- raisins secs noirs

Préparation

- Eplucher les navets et oignons puis couper les navets en quartiers généreux. Faire chauffer 1 litre d'eau avec un bouillon de volaille.
- Faire revenir les oignons dans 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à suintement.
- Ajouter aux oignons 3 c.à soupe de bouillon puis ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes.
- Ajouter le cumin et le curry en poudre, 2 c. à soupe de bouillon . Laisser imprégner.
- Ajouter enfin les raisins secs et le bouillon de volaille restant.
- Laisser mijoter à feu très doux.
- Enfin disposer 10 minutes avant la fin de cuisson les amandes effilées et laisser terminer la cuisson.
- A servir accompagné de semoule ou de langues d'oiseaux et d'un morceau de viande de mouton.

Bon appétit !