



# Panier de légumes du 16 octobre

## Mi-figue, mi-raisin

Cette expression qui signifie 'un air à la fois satisfait et mécontent, ou à la fois sérieux et en plaisantant, remonte à loin et a subi de nombreuses variations de sens.

Au XIVe siècle, les figues et les raisins étaient les fruits secs préférés au moment du carême, ce qui explique leur apparition et leur rapprochement dans une locution. Mais cela n'explique pas pourquoi les deux fruits y sont opposés.

Au XVe siècle, l'expression, avec 'moitié' au lieu de 'mi', voulait dire soit 'mêlé de bon et de mauvais', soit 'tant bien que mal'.

Au XVIe siècle, elle contenait aussi une notion de réciprocité, lors d'un partage de tâches pour arriver à une oeuvre commune, l'un s'occupant de la figue, l'autre du raisin.

C'est au XVIIe siècle qu'elle prend le sens utilisé encore aujourd'hui en y ajoutant aussi la signification 'moitié forcé, moitié consentant'.

L'apparition du 'mi' au lieu de 'moitié' est plus récente et daterait du XVIIIe siècle.

Pendant un moment, vers le XVIe siècle, il a pu aussi y avoir opposition entre le raisin savoureux et sucré et la figue, qui avait le sens de crotte ou fiente, comme l'atteste un proverbe de l'époque : "Figue de chat et marc d'argent serait tout un au jugement", ou 'figue de chat' est aussi remplacé par 'fiente de chien'.

Il existe une explication actuellement réfutée de l'origine de la locution (elle est sans preuves écrites et supposée imaginée a posteriori) :

Elle serait liée aux corinthiens qui, de temps en temps, lorsqu'ils livraient des raisins à Venise, y mélangaient 'par inadvertance' des figues, moins chères et plus lourdes, histoire de gruger un peu leurs clients.

# A cuisiner : navets caramélisés

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 10 minutes.

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 500g de navets
- 1 noisette de beurre
- sucre

## Préparation

Epluchez les navets, coupez-les en morceaux (2 cm sur 2 environ), mettez-les dans une casserole et recouvrez-les aux 3/4 d'eau.

Faites cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (donc sans couvercle). Les navets doivent être moelleux, mais pas trop. Baissez le feu, mettez une noisette de beurre, et quand elle est fondue, saupoudrez le tout avec du sucre tout en remuant.

Faites dorer (pas brûler)... dégustez...

Bon appétit !