



Panier de légumes du 30 octobre

La pomme de terre

Dans certaines régions d'Afrique on appelle la pomme de terre, la pomme d'Europe. Et pourtant la pomme de terre est originaire du Chili. Elle n'est arrivée en Europe qu'au 16ème siècle. A l'époque elle n'avait pas grande cote. Ce bizarre fruit de la terre était jugé juste bon pour les cochons. En France, on pensait même que les humains attrapaient la lèpre en mangeant des pommes de terre ! Selon la grande historienne de la cuisine Maguelonne Toussaint, c'est d'ailleurs parce que les allemands estimaient que la pomme de terre était la nourriture appropriée pour les porcs et a fortiori pour les prisonniers français, qu'Antoine Augustin Parmentier, qui sera le grand promoteur de la pomme de terre en France, l'a goûtée dans sa captivité en Westphalie après la guerre de 7 ans.

Le 31 mai 1785, alors que la sécheresse ravage bon nombre de régions françaises, le roi Louis XVI ordonne de publier une « Instruction sur les moyens de suppléer à la disette des fourrages, et d'augmenter la subsistance des bestiaux ». Il y est mentionné que « les pommes de terre et les diverses espèces de choux et de navets, forment une excellente nourriture pour le bétail, et surtout pour les vaches, auxquelles elles procurent un lait abondant et de bonne qualité ».

A son retour en France, Parmentier s'est mis à planter cette tubercule dans les jardins des Invalides. Il était alors pharmacien chef du célèbre hospice. Il advint qu'un jour, Louis XVI, au cours d'une visite aux Invalides, remarqua les fleurs blanches de la plante. Quelqu'un de sa suite lui affirma qu'il s'agissait d'une lubie de Monsieur Parmentier qui croyait que la racine de cette plante sauverait le monde de la faim. La pomme de terre était déjà passée auparavant par la table d'un autre monarque français, Louis XIII, cuisinier averti (il avait, dit-on, la réputation de connaître 100 façons d'accommoder les œufs). Mais c'est en vain qu'il tentera d'y associer les pommes de terre. Louis XVI, lui n'était pas un gastronome raffiné mais avait un appétit monstrueux. Il prit Parmentier au sérieux et le soutint dans son action en faveur d'une popularisation de la pomme de terre : le 24 août 1786 le roi se présenta à un banquet avec un petit rameau de fleurs blanches de pomme de terre accroché à son jabot. Au menu figurait comme une grande nouveauté les pommes de terre appelées alors "parmentières". Le roi de France fit plus encore pour la pomme de terre, il la sema dans la plaine des Sablons, à Neuilly. Dès que les cultures verdirent, il les fit garder par des soldats baïonnettes au "canon pour la frime". Ce qui ne manqua pas d'attirer des curieux. Les commentaires allaient bon train : "ce légume à bestiaux ça serait pas si mauvais que ça puisque le roi envoie sa troupe pour la garder. Et pourquoi le peuple n'y aurait pas droit". Pendant la nuit la surveillance

se relâchait ostensiblement et les voleurs sur lesquels les autorités comptaient bien, faisaient leur provision en même temps que la réclame du produit ! L'emploi de la pomme de terre dans la cuisine populaire se développe alors très rapidement ; le roi Louis XVI félicitera Parmentier en ces termes : « La France vous remerciera un jour d'avoir inventé le pain des pauvres ».

A cuisiner : galettes de pommes de terre ou « rösti » (plat traditionnel suisse)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de farine de blé
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 2 œufs
- 1 oignon
- 2 pincées de sel et de poivre

Préparation

- Épluchez les pommes de terre et l'oignon. Puis râpez-les.
- Pressez la préparation entre les mains pour retirer le maximum de jus.
- Rajoutez à l'ensemble les œufs et la farine pour donner plus de consistance. Salez et poivrez.
- Dans une grande poêle, versez une cuillère d'huile. Chauffez. À l'aide d'une grande cuillère, disposez la préparation dans la poêle en l'aplatissant pour obtenir des galettes.
- Retournez de temps en temps les galettes afin d'avoir une cuisson parfaite. Sortez-les de la poêle lorsqu'elles sont « bronzées » et encore moelleuses au cœur. Ajoutez une pincée de sel et servez.

Bon appétit !