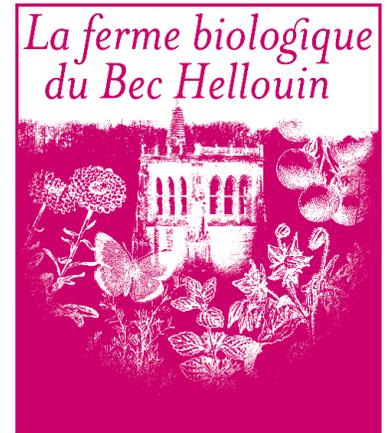


Panier de légumes du 19 février



La pomme de terre

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». Parmentier réussit alors sans difficulté à obtenir l'appui du roi et de plusieurs des ses conseillers pour inciter la population à consommer des pommes de terre. En 1786 il fait usage d'un stratagème resté célèbre : de jour il fait monter une garde autour des cultures de pommes de terre qu'il a mis en place près de Paris sur des terres mises à la disposition de l'Académie d'Agriculture par le roi dans les plaines des Sablons et de Grenelle, donnant ainsi l'impression aux riverains qu'il s'agit d'une culture rare et chère, destinée au seul usage des nobles. La garde est levée la nuit, ce qui incite la population à voler des tubercules, contribuant ainsi à leur diffusion dans le Bassin parisien. Le roi Louis XVI, qui n'hésita pas à en porter les fleurs à la boutonnière, le félicitera en ces termes : « La France vous remerciera un jour d'avoir inventé le pain des pauvres ». Leur emploi dans la cuisine populaire se développe alors très rapidement.

En 1793, « les pommes de terre furent tellement considérées comme indispensables, qu'un arrêté de la Commune en date du 21 ventôse ordonna de faire le recensement des jardins de luxe afin de les consacrer à la culture de ce légume ; en conséquence la grande allée du jardin des Tuileries et les carrés de fleurs furent cultivés en pommes de terre ; ce qui leur fit donner pendant longtemps le surnom d'oranges royales en mémoire de la restauration qui en avait fait apprécier l'utilité ».

Le 25 nivôse an II (13 janvier 1794), la Convention, confrontée à l'insuffisance des réquisitions de blé et aux émeutes, adopte la loi relative à la culture de la pomme de terre qui demande la généralisation de celle-ci dans le pays. Son article premier dispose que :

« Les autorités constituées sont tenues d'employer tous les moyens qui sont en leur pouvoir dans les communes où la culture de la pomme de terre ne serait pas encore établie, pour engager tous les cultivateurs qui les composent à planter, chacun selon ses facultés, une portion de leur terrain en pommes de terre. »

A cuisiner : purée de pommes de terre à l'ail

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre à purée
- 4 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe moutarde à l'ancienne
- sel, poivre

Préparation

- Eplucher les gousses d'ail, les mettre à cuire avec les pommes de terres non épluchées, saler.
- Egoutter, passer les légumes au presse-purée (patates avec la peau ; si la peau des pommes de terre vous dérange, utilisez une grille fine pour le presse-purée).
- Ajouter le beurre, la moutarde, saler, poivrer.

Bon appétit !