



Panier de légumes du 28 février

Histoire de la pomme de terre en France

Il fallut plusieurs générations pour que ce qui était une rareté botanique se convertisse en une source alimentaire fondamentale des populations européennes. Beaucoup de préjugés et de traditions se sont interposés sur son chemin. En outre, se posait le problème que les pommes de terre sauvages nécessitaient un temps d'obscurité suffisant. Dans les conditions européennes, avec des jours plus longs en été, la plante produisait des tubercules plus petits que dans la zone d'origine de la pomme de terre, plus équatoriale. Ce problème dut d'abord être identifié et ensuite il fallut adapter les conditions de culture pour le résoudre.

En Irlande, les pommes de terres se cultivaient déjà sans doute au début du XVII^e siècle, car il paraissait être la culture idéale pour cette île affectée par la pauvreté. Sa culture et sa récolte se faisaient sans équipements spéciaux. Les animaux sauvages et le bétail ne causaient aucun dommage à la plante, qui en outre pouvait se cultiver dans les sols rocheux et les versants des collines escarpées. Le plus grand avantage était qu'on pouvait obtenir un rendement à l'hectare supérieur de 50 % à celui des cultures de céréales.

Enfin, la préparation de la pomme de terre était beaucoup plus simple que celle des céréales : les pommes de terre n'avaient pas à être battues, ni moulues, et il n'était pas nécessaire de les faire cuire comme c'était le cas pour faire du pain.

Dans ces conditions, les pommes de terre constituaient souvent la seule source de nourriture pour les agriculteurs. L'île d'Irlande était si lointaine et isolée de l'Europe qu'il faudra un siècle pour les seigneurs et les rois d'Europe importent cette rareté botanique des jardins à la grande culture.

Tandis qu'en Italie, Allemagne, Pologne et Russie on mangeait déjà la pomme de terre, en France elle ne fut utilisée que pour nourrir le bétail pendant plus de deux siècles. Elle aurait été apportée, selon la tradition du Vivarais, vers 1540 par un

moine du nom de Pierre Sornas et cultivée à Saint-Alban-d'Ay. En 1757 elle est cultivée en Bretagne, alors en période de disette, dans la région de Rennes et bientôt dans le Léon par monseigneur de la Marche, surnommé « l'évêque des patates ». Jean-François Mustel, agronome rouennais, encourage sa culture en Normandie : en 1766 on cultive la pomme de terre à Alençon, à Lisieux et dans la baie du Mont Saint-Michel.

Mais c'est surtout Antoine Parmentier, de retour d'un séjour en captivité en Prusse, qui fait la promotion de la pomme de terre comme aliment humain et réussit à développer son usage dans toutes les couches de la société française. À la suite d'une terrible disette survenue en 1769, l'académie de Besançon lance en 1771 un concours sur le thème suivant : « Indiquez les végétaux qui pourraient suppléer en cas de disette à ceux que l'on emploie communément à la nourriture des hommes, et quelle en devrait être la préparation. » Parmentier remporte le premier prix.

Par la suite, Parmentier réussit à obtenir l'appui des autorités pour inciter la population à consommer des pommes de terre. Il fait notamment usage d'un stratagème resté célèbre : il fait monter une garde (légère) autour d'un champ de pommes de terre, donnant ainsi l'impression aux riverains qu'il s'agit d'une culture rare et chère, destinée au seul usage des nobles. Certains volent des tubercules, les cuisinent et les apprécient. Le roi Louis XVI le félicite en ces termes : « La France vous remerciera un jour d'avoir inventé le pain des pauvres ». Leur emploi dans la cuisine populaire se développe ensuite très rapidement.

A cuisiner : courge sautée au radis noir

Préparation

- Coupez 300g de courge en petits dés de 1cm de côté maximum.
- Epluchez deux échalotes, coupez les en rondelles.
- Lavez et épluchez 100g de radis noir. Râpez.
- Faites cuire à la poêle la courge et l'échalote (10-15 mn).
- Juste avant de servir, rajoutez le radis noir râpé. Mélangez dans la poêle pendant une petite minute.

Bon appétit !