



Panier de légumes du 2 avril

Poisson d'avril !

La tradition du poisson d'avril trouverait son origine en France, en 1564. La légende veut que jusqu'alors, l'année aurait commencé au 1er avril, jour de la fête de l'Annonciation à Marie avec la tradition de s'échanger des cadeaux. Mais le roi de France Charles IX décida, par l'Édit de Roussillon, que l'année débiterait désormais le 1er janvier, marque du rallongement des journées, au lieu de fin mars, arrivée du printemps.

Si l'origine exacte de l'utilisation des poissons reste obscure (peut-être l'ichthus chrétien), il semble que beaucoup de personnes eurent des difficultés à s'adapter au nouveau calendrier, d'autres n'étaient pas au courant du changement et continuèrent à célébrer le 1er avril selon l'ancienne tradition. Pour se moquer d'elles, certains profitèrent de l'occasion pour leur remettre de faux cadeaux et leur jouer des tours. Les cadeaux que l'on s'offrait en avril étaient le plus souvent alimentaires. Cette date étant à la fin du Carême, période de jeûne durant laquelle la consommation de viande est interdite chez les Chrétiens, le poisson était le présent le plus fréquent. Lorsque les blagues se développèrent, l'un des pièges les plus courants était l'offrande de faux poissons. Ainsi naquit le fameux poisson d'avril, le jour des fous, le jour de ceux qui n'acceptent pas la réalité ou la voient autrement.

Une autre origine vient du fait que le 1er avril était le jour où la pêche devenait interdite, afin de respecter la période de reproduction. Pour faire un cadeau aux pêcheurs, et pour se moquer un peu d'eux, on leur offrait un hareng. C'est alors qu'une habitude populaire s'installa : on accrochait subrepticement un vrai poisson dans le dos des gens. Comme les habits étaient plus larges, les victimes ne s'en apercevaient pas tout de suite, de sorte que le poisson devenait de plus

en plus gluant et puant. Ainsi naquit le goût de faire ce jour-là des petits cadeaux pour rire, des plaisanteries ou des mystifications !

A cuisiner : soufflé au radis

Ingrédients :

- radis daïkon
- 5 pommes de terre
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 œufs
- paprika, poivre et sel

Préparation

- Préchauffez le four à 210°C.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Epluchez les pommes de terre et le radis daïkon, puis coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 25 mn.
- Egouttez-les puis réduisez-les en purée et ajoutez la crème fraîche et les jaunes d'œufs. Assaisonnez le tout.
- Battez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la purée.
- Versez dans un moule et faites cuire 40 mn au four.

Bon appétit !