

# PRESQU'ILE : Terre ! Terre !

Aux alentours de 1500, les artisans et les commerçants investissent la Presqu'île : les prix des terrains y restent abordables. Avec ou sans l'aide des banquiers de Saint Jean, les grands trois mâts voguent sur tous les océans. Mus par le goût de l'aventure, des épices ou de l'or, nombre de capitaines lèvent l'ancre : Vasco de Gama, Colomb, Pizarro, Cortes, Cartier, Champlain ou Magellan... Ceux qui rentrent au port ont dans leurs cales des légumes inconnus.

Ces grands capitaines qui emportent du pain, de la viande sur pieds, des légumes secs et du vin se trouvent très vite sans produits frais. Par manque de vitamine C, le scorbut fait de terribles ravages dans les équipages. Deux siècles plus tard, Cook qui fera embarquer de la choucroute gardera tous ses marins.



Qu'ils aient été découverts à Haïti, près du Lac Titicaca ou le long du Saint Laurent, qu'ils aient été dérobés aux Mayas, aux Aztèques, aux Incas ou aux Iroquois, ces légumes voyagent seuls : sans personne pour dire comment les utiliser ou les cuisiner. Ils seront considérés comme des choses assez étranges, voire suspectes et mettront de nombreuses années, voire plusieurs siècles pour gagner le droit de faire partie de nos repas. Ces errances sont actuellement totalement oubliées et de nos jours nous aurions quelque peu de peine à concevoir un potager sans eux.

C'est Christophe Colomb qui, dès son premier voyage inaugure cette migration légumière avec le **piment**. Ce nouveau légume est tout de suite, affublé du nom de piment qui jusque-là était réservé au poivre. Par goût, par effet de surprise ou fascination pour la nouveauté, il fut d'emblée adopté.



Mais quand les **potatoes** et les **tomatoes** descendirent à leur tour des cales des bateaux, elles ne **génèrent** que méfiance et incrédulité sur leur intérêt. Les potatoes furent carrément boycottées et les tomatoes ne sont admises que comme plantes décoratives. Il faut attendre 1778 pour qu'un certain Vilmorin classe la tomate dans les plantes potagères. Le maïs, les haricots et les courges plus proches de nos habitudes furent acceptés plus facilement. Dans nos potagers actuels non seulement nous retrouvons tous

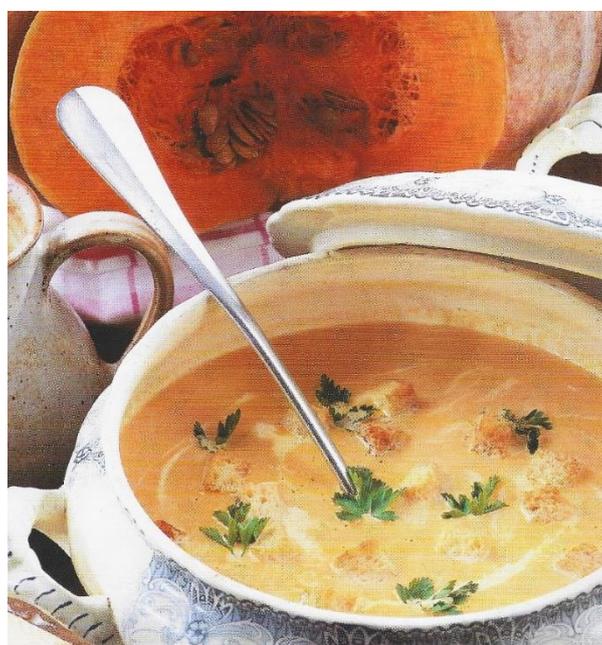
ces légumes mais nous utilisons de plus en plus le mode de culture des amérindiens. Celui des 3 sœurs. Cultivés ensemble chaque plante aide l'autre : le maïs sert de tuteur, le **haricot** apporte l'azote et la courge donne l'ombre.



En quelques décennies, le maïs a envahi les champs. Les doliques ont été supplantés par les haricots du nouveau monde qui poussent beaucoup plus vite. Les diverses courges rapportées, elles aussi ont détrôné les gourdes qui ne pouvait être consommées que très jeunes.

Toujours en provenance du nouveau continent mais plus au Nord, arrivera la famille des tournesols avec les topinambours. Eux aussi auront du mal à être acceptés.

A Lyon, les chefs et les mères ont vite exploité avec brio les nouveautés d'Amérique du Sud, dans des recettes étoilées : **Soupe de Courge, Pomme de Terre en paillason**



### La soupe de courge

Le potiron apparaît sur le marché au mois d'octobre et dure tout l'hiver. L'une des préparations classiques en est le potage, qui, dans le Lyonnais, s'appelle soupe de courge.

**PRÉPARATION :**  
30 minutes

**CUISON :**  
1 heure 15

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de potiron
- 1 oignon
- 1 poireau
- 50 g de beurre, sucre en poudre
- 50 cl de lait
- 50 cl de bouillon de volaille

- 2 pommes de terre farineuses
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche sel et poivre

1. Épluchez le potiron, retirez les filaments et les pépins. Coupez la pulpe en dés. Pelez et émincez l'oignon, parez le poireau et émincez le blanc. Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez l'oignon et le poireau, faites-les revenir pendant 5 minutes.

2. Ajoutez les dés de potiron et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes en remuant sur feu doux. Salez et poivrez, poudrez légèrement de sucre. Laissez chauffer doucement.

3. Versez le lait et le bouillon dans une autre casserole, faites chauffer. Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en dés. Versez le liquide sur le potiron, puis ajoutez les pommes de terre. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure.

4. Passez le contenu de la casserole au moulin à légumes, remettez le potage dans la casserole et incorporez la crème fraîche. Réchauffez en mélangeant bien et rectifiez l'assaisonnement. Servez très chaud.

Vous pouvez garnir ce potage de petits croûtons de pain rissolés et de pluches de cerfeuil.

### Les pommes paillason

Bien doré et croustillant, ce paillason demande des pommes de terre à chair farineuse. La manipulation est un peu compliquée, mais le résultat est réellement succulent, notamment avec un poulet rôti ou des côtelettes d'agneau.

**PRÉPARATION :**  
30 minutes

**CUISON :**  
30 minutes

Pour 4 personnes

- 500 g de pommes de terre (4 ou 5 pas trop petites)
- 125 g de beurre sel et poivre noir au moulin

1. Pelez les pommes de terre, lavez-les et essuyez-les soigneusement. Râpez-les ensuite grossièrement, puis rincez la pulpe obtenue rapidement et pressez-la aussitôt pour éliminer le maximum d'eau. Étalez ensuite la pulpe sur un torchon peu épais, roulez celui-ci et tordez-le.

2. Faites fondre 40 g de beurre dans une grande poêle à revêtement anti-adhésif. Versez la pulpe et étalez-la en une seule couche épaisse. Salez et poivrez. Faites fondre quelques parcelles de beurre le long du bord de la poêle et laissez cuire le paillason pendant une vingtaine de minutes.

3. Glissez une spatule sous le gâteau de pommes de terre pour le décoller, retirez la poêle du feu et retournez son contenu sur un plat rond.

4. Remettez la poêle sur le feu et ajoutez 50 g de beurre. Faites glisser le paillason dans la poêle, côté cuit dessus, et poursuivez la cuisson pendant une dizaine de minutes. Servez aussitôt.

Vous pouvez incorporer à la pulpe de pommes de terre du persil haché, de l'oignon râpé ou des fines herbes ciselées.

