

BELLECOUR : Louis XIV !

Avec le Potager du Roi, les légumes deviennent luxe et curiosité. Si le potager du plus grand nombre fournit de quoi faire la soupe et la potée pour la famille, les aristocrates ont des ambitions bien différentes. Jardinier d'exception, Jean-François Quintinie (à gauche) va rendre l'impossible, possible. Pour le Roi Soleil, il fait pousser à Versailles dans l'Orangerie ou sous serres des fruits tropicaux et réussit à récolter à contre-saison



Pendant que les jardiniers et les agronomes explorent des méthodes culturales nouvelles, les botanistes vont changer le regard sur le monde végétal. Ils vont faire des herbiers, identifier, dénommer, dresser des listes, croiser, hybrider. A Lyon, la famille de Jussieu donnera à elle seule cinq botanistes à la science. Bernard de Jussieu (à droite) dont la statue surveille les grandes serres du Parc de la Tête d'Or a contesté et complété les travaux de Linné. Sa classification est largement utilisée de nos jours.

Une fois que toutes les perruques poudrées furent remises, que les sans-culottes eurent coupé quelques têtes, que les canuts eurent jeté des métiers Jacquard dans la Saône, que de grands conflits eurent secoué le monde, l'agronomie avait tellement évolué que ce ne sont plus les techniques qui s'adaptent aux légumes mais l'inverse. Les sélections, les croisements et les hybridations ouvrent d'immenses opportunités aux variétés nouvelles toujours plus productives et plus adaptées aux cultures sous serres chauffées ou/et aux cultures hydroponiques.



Actuellement, la plupart de ces graines professionnelles sont accessibles aux particuliers : variétés locales, améliorations successives, F1, et même des légumes greffés. Depuis peu, les semenciers proposent dans leurs catalogues des graines de plantes sauvages destinées aux jardins des particuliers.



Au cours de toutes ces périodes, les immigrations sont nombreuses et d'origine très diverses mais les nouveaux venus sont très minoritaires par rapport à la population locale. Des légumes cultivables sur la région comme la **patate douce**, les **croisnes** ou les **gombos** restent peu fréquents dans nos potagers. La mondialisation permet l'importation en provenance de partout. Qu'ils soient cultivés ou non in situ, les légumes sont tous disponibles facilement

Dans les potagers d'aujourd'hui, on retrouve ce que nos très lointains ancêtres de Gorge de Loup faisaient pousser autour de leurs maisons, augmenté de ce qu'ils cueillaient dans la nature. De plus en plus de jardiniers fuyant les F1, recherchent les variétés anciennes pour pouvoir en récolter les graines.

Les nouveaux chefs mettent le monde dans leurs recettes. Ils utilisent légumes, herbes, fruits et fleurs d'où qu'ils viennent. Certaines recettes traditionnelles comme la **Cervelle de canuts**, nous rappellent les mouvements sociaux de cette période : d'autres comme le **Gâteau de foies blonds de volaille** sont emblématiques du plus grand de nos chefs : Paul Bocuse.

La cervelle de canut

Cette dénomination rebloisienne désigne en réalité une préparation bien relevée à base de fromage blanc (appelé "claqueret" dans le Lyonnais) battu avec des aromates et des fines herbes.

PRÉPARATION : 20 minutes REPOS : 1 heure au moins

PAS DE CUISSON

Pour 4 personnes

- 500 g de fromage blanc en faisselle
- 1 bouquet de ciboulette
- 10 brins de cerfeuil
- 10 brins de persil plat
- 6 brins d'estragon
- 1 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillerées à soupe d'huile sel et poivre au moulin

1. Démoulez le fromage blanc dans un saladier. Effeuillez toutes les fines herbes et mélangez-les. Ciselez-les finement (mais ne les passez pas au mixeur). Pelez et hachez la gousses d'ail et les échalotes.

2. Versez le vinaigre sur le fromage blanc, mélangez, salez et poivrez, puis incorporez l'huile en battant la préparation.

3. Ajoutez l'ail, l'échalote et les fines herbes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Mettez au frais 1 heure au moins avant de servir.

Proposez des tranches de pain de campagne grillées en accompagnement. La cervelle de canut se sert en entrée ou à la place du fromage, en fin de repas.



Le gâteau de foies blonds de volaille

Ce sont les fameuses volailles de la Bresse, toute proche de Lyon et de ses marchés pantagruéliques, qui fournissent l'ingrédient majeur de cette entrée raffinée, assez délicate à réussir. Veillez surtout à ce que les foies ne présentent aucune trace de fiel.

PRÉPARATION : 30 minutes REPOS : 1 heure
CUISSON : 20 minutes

Pour 6 personnes

- 15 beaux foies de volaille de Bresse
- 50 cl de vin blanc
- 140 g de beurre
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 petit verre de cognac quatre-épices, sel et poivre

1. Parez les foies en retirant les filaments éventuels et les taches. Mettez-les dans une jatte, salez et poivrez, retournez-les, puis arrosez-les de vin blanc et laissez-les reposer au frais pendant 1 heure.

2. Réduisez 100 g de beurre en pomme avec une spatule en bois. Égouttez les foies de volaille et passez-les rapidement au mixeur. Versez la purée obtenue dans une terrine, incorporez le beurre, puis les œufs, un par un, et enfin la crème fraîche et le cognac. La préparation doit être onctueuse et homogène.

3. Salez et poivrez, ajoutez 1 ou 2 pincées de quatre-épices et mélangez à nouveau. Beurrez le fond et les parois d'un moule à soufflé ou de petits ramequins avec le reste de

beurre. Versez-y la préparation et posez ensuite le moule ou les ramequins remplis dans un grand plat creux plein d'eau bouillante.

4. Faites cuire au bain-marie dans le four à chaleur moyenne pendant une vingtaine de minutes. Sortez les moules du four. Passez la lame d'un couteau le long des parois pour faciliter le démoulage. Servez le gâteau de foies blonds de volaille démoulé, avec une sauce aurore ou une sauce tomate.

Comme pour un soufflé, ce "gâteau" ne doit pas attendre. Une fois qu'il est cuit, il faut le servir immédiatement. Vous pouvez ajouter du cerfeuil ciselé ou du persil à la préparation.

BOISSON CONSEILLÉE
CONDRIEU DU SEYSSSEL