

Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques du Sud-Ouest

N°14 – Automne 2017/2018

par Pauline Xiradakis

Passez la Graine

Dans le cadre d'Agora, 1800 plants de tomates ont couvert 1.8km des Quais de Bordeaux.

La trace verte qui a bordé la Garonne se devait d'être impressionnante, visible, hospitalière.

Jean-Pierre Xiradakis voulait faire du bruit avec cette idée inhabituelle, alerter les bordelais et les visiteurs sur les semences en danger. Pour ces 1800 plants, seules 60 variétés de races anciennes ont été choisies, grâce à l'association du **Jardin de Tomates** à Landiras qui cultive avec passion des races anciennes. Nous souhaiterions profiter de ces lignes pour remercier les jardiniers de la ville de Bordeaux qui ont fait un travail remarquable et **Agora** qui a cru à ce projet.



Se servir une tomate sur un pied offert dans l'urbain peut paraître anecdotique...

Pour les plus jeunes, ce fut parfois la première rencontre avec un plant de tomate, pour plusieurs associations de la ville ou individus, une manière d'agrémenter les variétés de légumes dans l'assiette. Pour l'alerte à donner, c'est sur le sujet des semences.

Au commencement, la graine. Rares sont les paysans qui sèment à partir de leur propre récolte, soucieux de leur sélection en fonction du sol, des plants, de l'histoire. La culture maraîchère est principalement fournie par des semenciers. Pour faire des économies d'échelle, il est beaucoup plus avantageux pour ces entreprises de réduire la diversité des semences à fournir. Leurs actions de lobbying n'ont donc aucun intérêt à se concentrer sur la diversité des espèces nourricières.

Selon la législation française et européenne, pour commercialiser des semences végétales, il faut que la variété soit inscrite au catalogue officiel des espèces et des variétés pour la mise sur le marché. Pour la tomate qui est notre phare sur le sujet, en octobre 2017, la France dénombre 563 variétés. Cela semble beaucoup déjà, pourtant, les tomates, ce sont des milliers de variétés différentes, à travers le monde, des genres et des goûts qui se déclinent quasiment à l'infini... À l'association du Jardin de tomates par exemple, c'est environ 2500 sortes différentes qui ont été cultivées. Pour faire entrer une nouveauté dans le catalogue, il faut d'abord mettre la main à la poche, car



le processus est onéreux, mais aussi proposer une variété qui fasse preuve de trois qualités : homogénéité, stabilité, distinction.

La semence qui peut être achetée par un agriculteur doit donc faire partie de ces 563 tomates recensées à ce jour. Un industriel y trouvera probablement son compte. Le petit maraîcher qui veut faire bien se trouve contraint. Si il veut faire pousser une race ancienne, légalement et financièrement il ne peut pas, à moins qu'il ait monté une association à but non lucratif susceptible d'acheter les semences. Car pour une association ou un particulier, il est possible d'acheter des graines de semences non répertoriées. Kokopelli en Ariège ou le plus modeste Jardin de tomates de Landiras sont des associations parmi d'autres en France qui militent, cultivent, protègent les races anciennes pour éviter leur disparition.

Face à des lobbys pas concernés par la diversité des semences, des industriels qui ne rêvent que de produits homogènes, la reconnaissance onéreuse d'une variété, des stratégies complexes pour faire face existent mais **nous avons perdu en l'espace de 50 ans 80% des légumes cultivés***.

Des légumes qui étaient probablement adaptés à leur terroir, choisis d'une récolte à l'autre depuis des générations, mais peut-être étaient-ils cabossés, inégaux selon les années, pas pratiques à trimballer, différents les uns des autres... Ils ont été remplacés.

Que peut faire le dernier maillon de la chaîne pour aider le premier, comment le consommateur peut-il sauver les graines ? Coupables de tout dans notre consommation journalière, la sobriété de mise finirait par nous rendre pantois, mutiques. Une prise de conscience sur la trame



de l'histoire est pourtant indispensable car de la disparition des semences découlent des ravages sur nos capacités d'alimentation de la population mondiale.

Se servir une tomate sur un pied offert dans l'urbain peut paraître anecdotique... mais le droit des paysans aux semences est un combat mondial qui mérite au moins notre attention.

"L'envergure de la problématique des semences nécessite une urgente mobilisation de tous les humains. Un avenir viable pour les générations futures est subordonné à une insurrection créatrice de toutes les consciences",

Pierre Rabhi

*Source : Réseau Semences Paysannes



Salmigondis de Tétons de Vénus

par Jean-Pierre Xiridakis

*On se régale dans les restos,
Les bons mots sont en promo,
Effiloché, écrasé, concassé,
La surenchère à bon marché.*

*Et pourquoi pas Salmigondis ?
En voilà un qui vaut son prix,
Bien en place dans le dico,
C'est un mot bien rigolo,
Qui remplace méli-mélo,
Qui dit bien ce qu'il veut dire,
C'est un mot pour faire sourire...*

C'est bien choisi pour une salade de **Tétons de Vénus** qui doit être mélangée à la va-vite. Ces tomates sont de belles petites tomates dont l'extrémité ressemble à un téton. Coupez les tomates comme bon vous semble. Mais gardez les tétons pour finir votre salade. Préparez une bonne vinaigrette avec des feuilles de moutarde que vous pourrez acheter chez François, le roi des herbes aux Capucins. Assaisonnez, sel poivre Penja qui donnera du parfum. Servez dans des petits bols, avec le joli téton en chapeau.

La Confiture de Tomates Vertes

Achetez des **Green Zebra**. Cette belle tomate d'un vert zébré émeraude et jaune a la chair parfumée et goûteuse.

Rincez-les et coupez-les en quatre, enlevez les pépins.

Brossez un citron non traité sous l'eau, faites deux zestes avec un épluche-légumes, pressez le citron pour faire un jus.

Coupez une gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur.

Versez le sucre en poudre dans la marmite en alu ou en cuivre. Le même poids que vos tomates ou un peu moins selon les goûts.

Mettez à cuire à feu doux avec la vanille et le jus de citron. Mélangez souvent à la spatule. Le temps de cuisson est d'au moins une heure mais c'est vous qui décidez de la consistance donc surveillez bien.

Enlevez les bâtons de vanille et les zestes.

Lavez vos bocaux à l'eau bouillante et séchez-les bien, remplissez-les et fermez le couvercle. Mettez-les à l'envers pour que l'air ne pénètre pas.

En confiture c'est l'expérience qui vous guidera. Les confitures, ce n'est jamais pareil.



A la découverte des vins Moldaves à Kuzina

Le 21 septembre, une délégation moldave s'est déplacée à Bordeaux et à Kuzina pour présenter son terroir viticole. En Moldavie, les vignes sont disséminées sur tout le territoire du pays, mais les régions ne bénéficient pas encore de véritables appellations. Elles se dessinent aujourd'hui grâce à de fortes volontés.

L'Office National du Vin, sous la houlette du Dr Gheorghe Ârparentin, lui même viticulteur, oeuvre d'arrache pied pour mettre en place les appellations géographiques de chaque région. Une route du vin s'inscrit petit à petit dans la géographie moldave.

L'histoire du vin en Moldavie est riche en rebondissements et l'héritage des Russes est encore très présent. De grands domaines d'Etat ont été repris par de grandes sociétés. Ces grands domaines cohabitent avec des petits producteurs qui font des vins de qualité et originaux à nos palais français. Comme partout dans le monde, on retrouve là des cépages français, Cabernet, Merlot, Chardonnay etc... Mais de jeunes vigneron revendent l'usage de cépages



autochtones aux arômes et saveurs inoubliables; des vins gourmands qui amènent à la convivialité et au partage. D'authentiques viticulteurs, jeunes pour la plupart, veulent montrer au monde entier que la Moldavie est bien un des berceaux de la vigne.

L'automne c'est la saison des gibiers et des champignons !

A La Tupina, nous vous proposons en suggestions
des cèpes, des oronges, des girolles
mais aussi des palombes, des faisans, du cerf...



Restaurant La Tupina, 6 rue Porte de la Monnaie, 33800 Bordeaux
www.latupina.com / 05.56.91.56.37