

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

Reinette clochard, le goût de la Gâtine

Pommes reinette clochard dans une coupe de François Peyrat.



Lagdanus

Sa robe jaune d'or tachée de brun cache une chair fondante et tendre, au goût affirmé de pomme ancienne. La reinette clochard est la pomme historique de la Gâtine, cueillie sur les pommiers «plein vent» qui parsèment les haies de ce territoire du centre des Deux-Sèvres. «C'est un fruit que nos ancêtres ont sélectionné parmi des variétés sauvages. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, chaque ferme avait son pommier», se souvient Bertrand Baraton, arboriculteur et président de l'association reinette clochard des Deux-

Sèvres. «Comme elle voyage très bien, on la transportait par bateau de Biarritz au Havre. Elle était aussi appréciée en région parisienne.» Pourtant, à partir des années 1960, ce fruit de terroir n'a pas résisté à l'arrivée sur le marché de ses sœurs, les golden et autres pommes plus colorées et plus appétissantes. Il y a quelques années encore, la reinette clochard était une variété en voie de disparition. Jusqu'à ce qu'une dizaine d'arboriculteurs ne décident de la remettre au goût du jour. Une initiative de longue haleine.

«Il a d'abord fallu sélectionner un arbre représentatif sur lequel on a pris des greffons. À partir de ceux-ci, nous avons pu constituer un petit verger», raconte Bertrand Baraton. En 2006, satisfaits du résultat et conscients d'un «retour aux produits de terroir», les professionnels replantent les pommiers sur une trentaine d'hectares. Aujourd'hui âgés de quatre ans, les arbres commencent à donner leurs premières récoltes, et depuis peu, on les trouve notamment dans les supermarchés de la région. Objectif : produire 1000 tonnes de reinette clochard à l'année. Et relancer cette pomme rustique dans son berceau d'origine. «La typicité du terroir de Gâtine lui donne son goût si particulier.»

La reinette clochard est ramassée à partir de la mi-octobre puis affinée en cave pendant près de deux mois. La saison s'étend de décembre à avril. Parfumée, la petite gâtinaise est appréciée en cuisine. «Elle ne se défait pas à la cuisson», précise Bertrand Baraton. Coupée en tranches épaisses revenues dans du beurre et du jus de pomme, on peut la servir en accompagnement d'une pièce de parthenaise par exemple. Un jus de reinette clochard, «au goût atypique et vraiment reconnaissable», vient d'être mis sur le marché. Sauvée de l'oubli, la petite pomme de Gâtine compte aujourd'hui retrouver sa renommée d'antan. «C'est un fruit qu'il faut connaître. Quand on y a goûté, on y revient forcément.»

Mélanie Papillaud

Histoires de fruits

Lauréate du prix Natura 1996 pour la première édition de son ouvrage *Les fruits retrouvés*, Évelyne Leterme, fondatrice et responsable du Conservatoire des espèces fruitières d'Aquitaine depuis 1979, et directrice du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine depuis 1997, s'est associée à Jean-Marie Lespinasse, chercheur à l'Inra de Bordeaux de 1962 à 2000 et spécialiste du pommier, pour publier, en 2008, une seconde version, enrichie et complétée, intitulée cette fois *Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*.

À travers la description précise et pédagogique de quelque 660 variétés fruitières, accompagnée de 1 200 photographies en couleur et de 318 dessins, les deux auteurs

proposent un inventaire exceptionnel des fruits de nos campagnes, trop souvent «oubliés, parfois méprisés pendant plusieurs décennies» par un marché soucieux de produits calibrés aux épidermes parfaits. Beausoleil de Charente Limousine, reinette de Ruffec, ou trompe-gelée du Sud-Charente pour ce qui est des pommes, les noms évocateurs de ces «fruits retrouvés» donnent à entendre la richesse de la création variétale qui eut lieu au fil des siècles dans les régions du Sud-Ouest.

En répertoriant ces espèces anciennes, souvent rustiques, de pommes mais aussi de noisettes, de figues, d'amandes, de poires, d'abricots, de noix, de pêches, de nèfles, etc., Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse visent un triple objectif : faire

connaître des fruits méritant d'être cultivés aujourd'hui dans les jardins, réussir à ce que soient remises en culture pour la production et la vente sur les marchés des variétés locales de bonne qualité et, enfin, parvenir à ce que ce patrimoine génétique local soit utilisé dans la création de nouvelles variétés adaptées à une culture respectant notre environnement. Loin de faire dans la nostalgie, cet ouvrage se veut donc bien au contraire porteur d'avenir.

A. C.

Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest, d'Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse, éditions du Rouergue, 2008, 640 p., 54 €

La carotte de Jarnac-Champagne

Peu connues du grand public mais réputées pour leur saveur particulièrement sucrée dans les milieux culinaires de la région, les carottes de Jarnac-Champagne font partie du patrimoine gastronomique charentais.

Dans le sud de la Charente-Maritime, dans un petit périmètre s'étirant autour de la commune de Jarnac-Champagne (Échebrune, Lonzac, Saint-Martial-sur-le-Né, Germiniac, Sainte-Lheurine, Neuillac et

Chadenac) et correspondant aux terres de fine champagne, se cultive depuis des décennies une carotte au goût bien particulier, dite carotte de Jarnac-Champagne. Labellisée «Signé Poitou-Charentes» par l'Irqua depuis 2002, cette carotte doit ses qualités gustatives aux particularités du terroir où elle croît, la fine champagne, terre argilo-calcaire, qui présente une bonne tenue – les agriculteurs du coin la disent «amoureuse» tant elle colle au



Alberto Boccos

produit – et une excellente réserve en eau permettant une alimentation de la plante en continu. «Nous avons une terre exceptionnelle, qui a du répondant», insiste Jacques Sahuc, producteur de carottes et viticulteur installé à Jarnac-Champagne. Tant et si bien qu'une enquête, menée en 2000 par l'Association Charentes Poitou d'expérimentation légumière (ACPEL), a démontré que la carotte de Jarnac-Champagne contient un taux de sucre de 12,50 % (contre 9 % pour une carotte produite dans les Landes) et un taux de matière sèche de 14,9 % (9 % pour la landaise). Tendre et croquante, juteuse et sucrée, celle que l'on surnomme parfois le «miel souterrain» a donc tendance à ravir les chefs de la région, comme Thierry Verrat, du restaurant La Ribaudière à Bourg-Charente, et Pierre Dumas de La Gourmandière à Pérignac, qui apprécie de la travailler en velouté, terrine, tarte ou même sorbet. Ou plus simplement en mousseline pour accompagner un chapon de Barbezieux. Commercialisées de juillet à novembre, uniquement en Poitou-Charentes pour l'instant, la carotte de Jarnac-Champagne commencerait à intéresser des restaurateurs parisiens. **A. C.**

Jacques Sahuc et son fils.



Alberto Boccos

Éloge de la carotte

«**L**a carotte est le premier et le principal remède de ce traitement. Cette plante, bien connue et estimée à sa juste valeur, d'après ses vertus confirmées par l'expérience, sera sûrement autant usitée en médecine, qu'elle l'est depuis longtemps en cuisine. Les pauvres et les habitants des campagnes trouveront facilement et sans frais dans l'usage de la carotte méthodiquement prescrit et indiqué dans mon ouvrage, les moyens de se préserver de la plupart des infirmités de leurs précédentes maladies, dont ils sont les tristes victimes.» Ces quelques lignes sont extraites du *Traité sur la carotte et recueil d'observations sur l'usage et les effets salutaires de cette plante dans les maladies externes et internes*, ouvrage publié en 1802 par le médecin rochelais Amy Félix Bridault. «Il y a eu des gens pour croire que c'était un canular, s'amuse Olivier Caudron, conservateur de la Bi-

bliothèque universitaire de La Rochelle, qui a consacré une exposition à l'«Éloge du cataplasme de carotte râpée», pourtant c'est quelque chose de très sérieux. Mais il faut dire que même à son époque, on s'est moqué de lui, certains le surnommaient le médecin aux carottes.»

Amy Félix Bridault n'était pas un charlatan. Né en 1738 à La Rochelle, il fait ses études de médecine à Montpellier, couronnées par une thèse sur la médecine chinoise. Médecin de l'hôpital militaire de Saint-Martin-de-Ré, en 1761, puis de l'île d'Oléron en 1765, installé à La Rochelle en 1769, c'est un praticien réputé, qui lutte contre les épidémies ; c'est aussi un notable, échevin de la ville, puis écuyer en 1776, qui fait partie de la noblesse de robe, et s'attache dans ses fonctions municipales aux questions d'hygiène publique. Syndic du Collège royal de médecine, membre de l'Académie de La Rochelle, il

est emprisonné vingt et un mois comme parent d'émigré sous la Terreur, et profite de sa détention pour commencer à rédiger son traité sur les vertus thérapeutiques de la carotte. Il meurt en 1807, réhabilité et comblé d'honneurs sous le Consulat et l'Empire, président de l'Académie de La Rochelle, correspondant de nombreuses sociétés savantes. Selon Bridault, la carotte, appliquée surtout en cataplasme mais aussi en usage interne, est un remède souverain contre toutes sortes de maladies : dartres, cancer, ophtalmies, abcès, rhume ou jaunisse. «C'est un ouvrage scientifique, qui s'appuie sur l'étude de 170 observations cliniques, des attestations et un suivi des patients après leur traitement. Notamment une femme de l'île d'Oléron qu'il a guérie d'une tumeur au visage dont elle souffrait depuis plus de vingt ans grâce à une application pendant trois mois d'un cataplasme de carottes râpées.» **J. R.**