

Extrait du Communauté des paroisses du Littoral Ouest

<http://www.cplittoralouest.catholique.fr/spip.php?article951>

Eloge de l'Ipomée, Solanum tuberosum

- Communauté des paroisses -



Date de mise en ligne : mercredi 2 octobre 2013

Copyright © Communauté des paroisses du Littoral Ouest - Tous droits

réservés

Il y a 2 siècles disparaissait, en toute discrétion, un grand bienfaiteur de l'humanité. Il se nommait Antoine-Augustin et non Achille Parmentier (bien connu des cantines scolaires) â€

En cet anniversaire de bicentenaire, comment ne pas faire éloge de l'inventeur ou du moins du vulgarisateur de l'Ipomée, ou Solanum tuberosum ?

Laissons aux scientifiques le soin de relever les éminentes qualités de ce tubercule : source de glucides, de protéines, de vitamines et désormais légume le plus consommé au monde, principale denrée alimentaire non céréalière.

L'Irlande pourrait élever un monument à la pomme de terre. Amenée des Amériques en terre d'Albion, en 1585, elle est rapidement devenue la nourriture de base des Irlandais. Et ce, jusqu'au 19e siècle où frappée de mildiou (juron gaélique) , elle causa la Grande Famine, et l'hécatombe, en la verte Erin. S'ensuivit l'innombrable exode vers l'Amérique.

Mais pour nous, notamment en Bretagne, ce n'est que justice de vanter la pomme de terre.

On en compte des centaines de variétés, mais les plus célèbres sont les :

BF15, Belle de Fontenay, Alliance, Charlotte, Francine, Nicola, Pompadour, Ratte, Roseval, Rosine. On ne peut à l'évidence parler de pomme de terre au singulier, chaque variété ayant des qualités propres pour tel type de cuisson. N'est-ce pas Maité ?

En effet, telle patate, car il faut bien l'appeler ainsi, est idéale pour les gratins, telle autre pour la purée, telle autre pour les pommes sautées. Toutes les cuisinières le savent. Et à notre époque de standardisation, d'homogénéisation, décrétée par Bruxelles, il devient difficile d'admettre et donc de trouver différentes sortes.

L'essentiel est d'avoir la patate, la forme, la frite, expressions de cran, d'énergie et de courage. Sans toutefois en avoir gros sur la patate, ce qui arrive quand on se fait traiter de patate, personne stupide.



Elle a même été anoblie notre patate puisqu'elle est servie en « robe des champs », voire même en « gratin » ce qui n'a rien de snob. Quant au pot-au-feu ou au porc à la bretonne, elle emprunte le fumet des viandes, la coquine !

Antoine-Augustin Parmentier repose désormais au Père-Lachaise, et non au Panthéon ; inhumé dans l'anonymat puisqu'à l'heure de son trépas, les Français pleuraient alors les défaites de Napoléon. Il est même mort de tuberculose, ce qui n'a rien à voir avec la tubercule *Solanum Tuberosum*, l'Ipoméée .

Ipoméée, que voilà une belle appellation pour notre patate, qui nous laisse comme des ronds de frites.

Célébrons sa renommée avant que sa réputation ne s'effrite.