

Le poireau



Le poireau est une
h e r b a c é e
remarquable et
dotée de telles
vertus que
Madame Agatha
Christie en

personne, célèbre autrice de romans policiers, auréola son héros récurrent d'un plaisant homophone associé au prénom d'un légendaire demi-dieu : Hercule Poirot. Il n'est donc pas surfait de penser que la consommation de notre divin légume est une aubaine pour les petites cellules grises, les capacités déductives, la perspicacité au service de la Justice et le soyeux du poil de moustache.

Son port est élancé, drapé d'un camaïeu de verts prolongeant le corps d'un admirable blanc laiteux directement marié à la terre. On dit que cette blancheur éclatante et soyeuse fit l'admiration de

Cléopâtre qui aurait hésité à le substituer dans son bain au légendaire lait d'ânesse. On notera qu'aux défilés de la fashion-végétale-week, la prestance innée du poireau attire le regard sans ostentation, stimulant immédiatement, mais avec discrétion, la papille du connaisseur friand d'une goûteuse perspective.

Alors que le beaujolais nouveau peut exprimer une vague trace de banane endormie, de cerise bleue-citrouille ou de mulot de barrique, le poireau s'en tient à lui-même, exprimant en bouche les saveurs simples de nos campagnes, le fumet bucolique des petits matins embrumés, l'essence ordinaire de l'éveil au réel, quand tous les chemins mènent à ces arômes synonymes de plaisir de vivre malgré les turpitudes du monde et autres misères inhérentes à l'humain lorsqu'il n'est pas jardinier.

Nous ne nous attarderons pas sur les possibilités de le dégorger ou de le faire, ni même sur sa désignation en tant que Général commandant l'Ecole de Saint-Cyr,

autant de trivialités destinées à ternir sa réputation sans jamais y parvenir, et préfèrerons souligner qu'en fondue, vinaigrette ou gratin, cet aimable joyau de nos jardins égaiera nos hivers autant que nos printemps.
Bon appétit !

Le radis



Le radis est une racine comestible conviviale, amène et sympathique.

Sa présentation la plus courante sur les étales ne

caractérise pas sa

personnalité. Le radis n'est à la botte de personne. Il est digne, vaillant mais discret, et on le croque sans y penser, excepté certaines fois où, se sentant trop ignoré, il ne rechigne pas à distiller un peu de piquant dans ses réparties gustatives.

Rose, noir ou blanc, il est généralement proposé dans une gamme de coloris qui ravit les plus exigeants esthètes, mais c'est bien sa version bicolore, rose et blanche, qui séduit le plus grand nombre.

Dédié à Apollon qui, paraît-il, en croquait plus que de raison, imaginant que les vertus de la dite racine entretiendraient sa

plastique, on est environ à peu près quasiment certain qu'il fut distribué en grande quantité aux ouvriers lors de la construction de la pyramide de Khéops (monument dont on pense qu'il aurait pu être conçu à l'image du radis avant de prendre la forme que l'on connaît pour faciliter l'installation du mobilier mortuaire, une forme circulaire ne comportant pas suffisamment de coins), ce qui, force est de le constater, leur conféra une efficacité remarquable que seule la potion magique d'un druide aurait su approcher. D'ailleurs, ses remarquables qualités nutritives attirèrent un temps l'attention des agents de sportifs de haut niveau qui envisagèrent de substituer le fringant tubercule à l'EPO. Mais c'était sans compter sur l'orgueil de certains athlètes imaginant mal être convaincu de dopage au radis en première page des journaux. On laissa donc l'idée sur la touche.

En bouche, à l'instar du poireau et quelques autres, le radis exprime une

moisson de saveurs incomparables puisque propres à lui-même. Il a le goût de radis.

Enfin, l'on reconnaîtra sans conteste son esprit concordant qui tend vers l'harmonie et fait quasiment l'unanimité quelle que soit la classe sociale du gourmet. Et l'on notera enfin que, pour celui qui n'en a plus un, le radis peu radin reste et demeure le radieux souvenir des fortunes du palais.

Se consomme cru tout au long de l'année.

Bon appétit !

L'épinard



Malgré la mauvaise réputation qui semble persister auprès des jeunes palais dont les papilles font de la r é s i s t a n c e , l'épinard, souvent

pluriel, est un légume très avenant, peu coûteux quand on n'y ajoute pas de beurre, et d'une conversation agréable. On sera surpris de ses capacités d'auto-dérision lorsque qu'il évoque les aventures qui l'ont rendu célèbre, durant la première moitié du XXème siècle, lorsqu'il était sensé décupler les forces du fameux Popeye, l'impayable marin aux bras en forme de raie manta gravés d'une ancre marine du plus bel effet.

Sa couleur vert sombre, tirant sur le violet ou la solive basque, le place immédiatement dans une gamme

écologiste du plus bel effet, mais plaira tout aussi bien au climato-sceptique ou à l'amateur de vert pâle, tant il se refuse au clinquant pour privilégier la tenue et la durée.

Contrairement à la légende, il est beaucoup moins riche en fer que ce que l'on prétendit pour en vanter les vertus probablement à titre commercial, et la proximité d'un aimant ou d'une prise électrique ne présentera donc aucun danger majeur. De même, le nettoyage à l'eau, voire le trempage, ne saurait générer la moindre trace de rouille.

Si, comme on l'a vu, l'épinard n'est pas dénué d'humour, on regrettera toutefois la comparaison que l'on fit entre la bouse de vache et le "plat d'épinards", voire la "graine d'épinard" décrivant l'insigne torsadé des officiers généraux, et, surtout, le "passage aux épinards" correspondant au solde reversé par la péripatéticienne à son souteneur. En revanche, l'on préférera "raccommoder les épinards" pour recréer de la convivialité entre amis séparés par