


C'EST DE SAISON

Ma vie de courge

En une dizaine d'années, potirons et autres cucurbitacées ont quitté la catégorie des « légumes oubliés » pour devenir aussi ordinaires qu'un céleri. Grimaçante, ricanante mais délicate, la citrouille connaît son heure de gloire pour Halloween. Mais à

l'origine, la jack-o'-lantern, d'après la légende celtique qu'on raconte le soir du 31 octobre, était... un navet sculpté. Voir uniquement dans ces légumes un symbole d'américanophilie serait faire fi de leur merveilleuse diversité botanique. Avec le maïs et le haricot, les courges (maxima, pepo ou moschata) font partie des « trois sœurs » à la base de l'agriculture américaine, leur culture s'amendant l'une l'autre. Sucrine du Berry, melonnette jaspée de Vendée, potiron bleu de Hongrie ou rouge d'Etampes, courge galeuse d'Eysines recouverte d'aspérités ou pâtisson bigarré... elles vont du XS au XXL, et leur goût tout doux tire vers la châtaigne et la

noisette. Quant au potimarron, le plus récemment adopté, il a même fait le tour du monde : introduit par des Portugais au Japon au XVI^e siècle, il s'est discrètement faufilé en France dans les années 60, séduisant Amap et producteurs bio. Un format familial, une peau fine qu'on n'a pas à ôter, une chair moins aqueuse et plus parfumée que nombre de ses congénères : son succès était acquis ! Gingembre, citronnelle et autres saveurs asiatiques lui vont très bien au teint. Son seul défaut ? Trop petit pour se transformer en carrosse... — *Estérelle Payany*



Le potimarron, salé ou sucré, se déguste aussi avec la peau.