

PATATES & PATATI & PATATA

Bien chers (ères) collègues, grâce à Antoine - Auguste PARMENTIER (*Mondidier 1737 – Paris 1813*), nous avons la grande chance en Europe et particulièrement en Suisse de pouvoir savourer et apprécier la « *pomme de terre* ». Cette plante originaire d'Amérique du Sud, (*Solanum tuberosum*), *famille des solanacées est cultivée pour ses tubercules riche en amidon.*

Elle fut donc introduite par Antoine Auguste Parmentier en 1534. Ce tubercule, comme vous le savez, très utilisé en alimentation, permet également la production importante de la « *fécule* » de pomme de terre.

La production mondiale de pommes de terre est estimée à 315 millions de tonnes. C'est, paraît-il, la troisième culture la plus consommée sur terre, après le riz et le blé. Les Européens en avalent 87 kilos par an, contre 15 kilos dans les pays en voie de développement et 65 kilos en Amérique du Nord.

On oublie bien souvent que la *patate* n'est pas née à l'origine sous nos latitudes comme le chocolat ! La pomme de terre vient donc des Amériques. Des Andes plus précisément, où une pléthore de variétés sont cultivées depuis le *paléolithique*. Oui, ce socle de notre alimentation, ce légume patrimonial, ce tubercule quotidien, c'est un immigré de la énième génération, arrivé chez nous dans les valises des conquistadors.

Sa carrière européenne démarre sur la pointe des pieds. Longtemps, le tubercule fut l'ordinaire des porcs et des indigents. Puis vint Parmentier, qui fit entrer la *patate* à la cour du roi de France. Enfin, après pas mal de tergiversations, le continent se met à cultiver et consommer la pomme de terre. Imprudemment parfois, comme en Irlande, qui perdit un million de ses habitants en quelques années quand le *mildiou* ravagea les cultures de pommes de terre en occasionnant une épouvantable famine. Il faut se souvenir de ce drame. Car si les Irlandais avaient planté plusieurs variétés de pommes de terre peut-être auraient-ils mieux tenu le choc. Comme quoi la diversité, peut sauver des vies !

En ce qui concerne la pomme de terre, la Suisse joua un rôle de précurseur. On doit le débarquement du tubercule sur nos rivages à un certain Gaspard Bauhin recteur et doyen de l'Université de Bâle, qui le fit planter, à titre de « curiosité », dans un coin du Jardin botanique de la cité rhénane en 1589. Le climat helvète convint fort bien à la « *fille des Andes* ».

Elle s'installa peu à peu dans les cantons voisins. Avant d'être adoptée et adorée au siècle suivant par le pays tout entier. Le Bernois Samuel Engel, géographe et agronome, signe en 1771 un vibrant éloge sobrement baptisé : *Traité de la nature, de la culture et de l'utilité des pommes de terre.*

La Cité de Calvin, qui n'est pas encore suisse, résistera longtemps aux charmes de la belle américaine. « Le Dauphiné, le Lyonnais, la Savoie et le canton de Berne s'y sont tous convertis mais la prospère Genève n'en a cure » note David



Hiler dans : *Regards sur la Révolution genevoise*. « Le moteur principal de sa diffusion, la disette, ne fonctionne pas parce que l'*annonce* genevoise, la chambre des blés, offre une protection efficace contre les effets les plus douloureux de la disette. »

Durant la dernière décennie du XVIII^e siècle toutefois, le blé se met à manquer à Genève. Les ventres gargouillent. La colère gronde. Le syndic Jean-Bénédict Humbert alias Fils Duchêne, révolutionnaire, gouailleur et humaniste, se fait l'apôtre de l'introduction de la pomme de terre dans les campagnes autour de la ville comme antidote à la disette. La *tufelle*, petit nom local de la patate, rime pour lui avec progrès et modernité. Il n'aura de cesse d'en faire la promotion jusqu'à ce que le *tubercule andin* fleurisse, enfin, sur les terres genevoises.

D'art culinaire, toutefois, il n'est pas encore question. La pomme de terre que l'on mange alors, mal bouillie et sans charme, se borne à remplacer le pain.

Elle n'entrera dans l'arsenal gastronomique que bien des années plus tard.



Dis donc, Renzo, des filets de perches avec : frites et salade verte, c'est formidablement bon ! tu ne trouves pas ? Hum ?

Mon cher Ego, c'est excellent, c'est divin, vraiment !

Amicales salutations. CARDINI Renzo