

# Ils sont beaux et bons les légumes de janvier

Autor(en): **J.-M.R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 64

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-830994>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





Aleksandar Mijatovic

# Ils sont beaux et bons les légumes de janvier

Producteur et administrateur de l'Union maraîchère de Genève, **Bernard Blondin** nous propose ses cinq produits préférés de la terre en ce début d'année.



DR



Simone Voigt

## LE RAMPON

Appelé aussi la doucette ou la mâche, il résiste bien au gel et passe l'hiver sans trop de problèmes dans nos régions. «Je l'adore dans une jolie petite salade, qui est très fraîche, confie avec gourmandise Bernard Blondin. C'est encore plus sympa si on le mélange avec de l'endive et du pain de sucre.» Et dans une version plus complète, on y rajoute encore des lardons et des œufs. «Un vrai repas quoi, même si le rampion est cher au kilo. Mais 100 g, c'est largement suffisant pour une personne.»

## LA CAROTTE

C'est un des légumes les plus consommés en Suisse après la tomate. «Personnellement, je la préfère râpée en salade. D'autant plus qu'aujourd'hui, il y a plusieurs couleurs sur le marché et on peut faire de très jolis mariages dans l'assiette, même si le goût est un peu moins soutenu notamment dans la gamme des jaunes. On peut aussi la mettre dans un pot-au-feu, c'est délicieux. J'adore les plats qui mijotent pendant deux ou trois heures, comme du temps de nos grands-mères. Comme pour tous les produits présentés ici, en janvier, c'est de la production locale.»



Nattika



Peter Zijlstra

## LE CÉLERI-POMME

De nouveau, c'est délicieux en salade, nous rappelle avec le sourire ce producteur. Il s'utilise aussi cuit pour donner du goût au pot-au-feu. Mais de nouvelles recettes sont là: «Récemment, on m'a fait un risotto où le riz avait été remplacé par ce légume coupé en minuscules morceaux. D'accord, c'est du boulot, mais c'était carrément bluffant. Après, on peut y rajouter des champignons, par exemple, comme dans n'importe quel risotto. Et puis, je le dis toujours, nos grands-mères affirmaient que c'est aphrodisiaque. Un argument que j'utilise à chaque fois puisqu'il est très... vendeur.»

## LE POIREAU

«Je l'aime bien en vinaigrette, c'est bon pour la ligne en plus. Très goûteux aussi en gratin, mélangé avec la longeole (une saucisse faite de viande porc et de fenouil, spécialité genevoise). Les Vaudois privilégieront, eux, le papet, avec la saucisse au chou ou au foie.» A chacun sa spécialité, même si le Genevois pure souche qu'est Bernard Blondin aime aussi le papet.



n7atal7i

## LA RAVE VIOLETTE

Souvenir, souvenir encore. «Nos grands-mères la creusaient et y mettaient du sucre candi, un très bon fortifiant et idéal pour calmer la toux.» En cuisine, on peut l'apprêter en compote (un succédané plus digeste de la choucroute) ou encore en gratin, avec une sauce blanche. Et, évidemment, rien n'interdit de la glisser dans un bon pot-au-feu. Bon appétit!

J.-M. R.



Andre Helbig