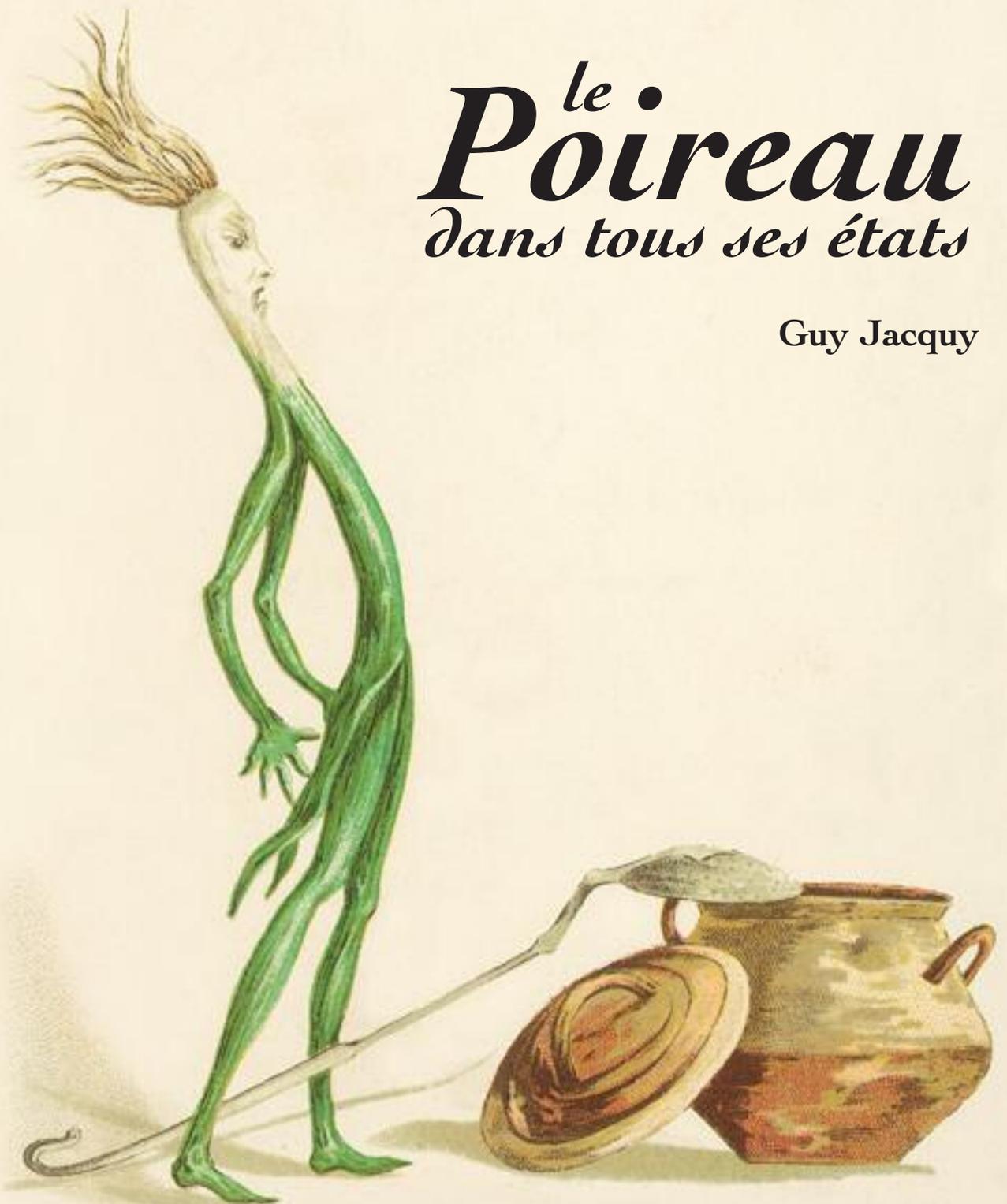


Épuisé depuis 2004, *Le Poireau dans tous ses états*, n'était plus disponible que chez quelques bouquinistes. La parution en 2007 de *La Rhubarbe mise à nu* ayant provoqué un nouvel intérêt pour ce précédent ouvrage de Guy Jacquy, nous vous proposons ici d'accéder gratuitement à cette balade potagère, culinaire et culturelle. Alors bonne lecture à tous

P.S. :
La Rhubarbe mise à nu est toujours disponible sur notre site ([voir la page](#)), profitez-en maintenant !

Si vous souhaitez nous contacter ou contacter l'auteur :
ed.vivement.dimanche@wanadoo.fr



le *Poireau* dans tous ses états

Guy Jacquy

*le •
Poireau
dans tous ses états*

Guy Jacquy

A Daniel, qui jardine dans les étoiles...

Au menu

1 - Le temps des conquêtes **p. 7**

Un inconnu quitte sa Ionie natale. Sa seule force : sa faculté d'adaptation. Il survit quel que soit le sol, quel que soit le climat. Il contourne les déserts, il traverse les mers. Devenu célèbre, il se fait appeler leek en Angleterre, louke porrei en Russie, pory en Pologne, purjo lok en Suède, alho porro au Portugal, et même alho macho au Brésil, après avoir traversé l'Atlantique.

Incontournable au potager parce qu'indispensable sur la table, ce bel inconnu, en France, sera : le poireau.

2 - Le poireau : comment ça marche ? **p. 11**

Une tige très modeste de 1 ou 2 cm avec, en dessous, une magnifique chevelure qui puise la nourriture dans le sol, et au-dessus un fût, le magasin de réserves nutritives, qui se termine, pour faire beau, par un magnifique éventail vert. Un Meccano de luxe.

3 - Le poireau dans tous les sens **p. 15**

Un imbécile qui attend, une verrue, un général, un fils d'empereur, un instrument de musique, un pénis, un motard, un impôt... Cet inventaire à la Prévert n'est qu'une petite partie des symboles du poireau.

4 - Un poireau au revers **p. 25**

Jules Méline, en 1883, crée le Mérite agricole qui très vite devient le "Poireau". Cette décoration, ruban vert et rouge, n'est pas la plus recherchée, mais elle participe modestement à la course aux Vanités.

5 - Le poireau et les Gallois **p. 31**

D'Azincourt aux badges des Welsh Horses et des Welsh Guards, une iconographie très guerrière pour le pacifique poireau. Il termine sa carrière plus pacifiquement sur les maillots des rugbymen gallois.

6 - Olivier de Serres et le poireau **p. 36**

"... afin que nostre mesnager ne pense pas devenir riche par discours, et remplir son nid, ayant les bras croisés : car nous demandons du blé au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine, pour faire un bon mesnage, est nécessaire de joindre ensemble, le savoir, le vouloir, le pouvoir."

7 - Allô, docteur ? **p. 41**

Médecine populaire, médecine du pauvre, almanachs, font du poireau l'arme tous azimuts pour lutter contre les maladies allant de la douloureuse Angine à la fâcheuse panne de Virilité. Chimères. Reconnaissons-lui les qualités dues à sa teneur en minéraux et à ses apports vitaminiques.

8 - J'ai descendu dans mon jardin... **p. 51**

Au jardin d'Éden. Dans les cavernes. Un petit chez-soi avec un petit jardin. Les saints jardiniers. Les graines et les grainiers. Quand et comment semer ? Le repiquage. Les maladies. La grande production.

9 - Adieu Crainquebille ! **p. 79**

De Crainquebille aux hypermarchés. Sur le marché, dans la camionnette ambulante, la permanente recherche de la qualité et de la fraîcheur.

10 - C'est écrit **p. 89**

La guerre est déclarée, pauvre Zigomar ! Heureusement, Hercule Poireau... Les poètes s'emparent du poireau, des fêtes le célèbrent.

11 - En noir ou en couleurs **p. 101**

Le tour des musées. Figurant discret dans les "Intérieurs de cuisine", premier rôle dans les "Natures mortes", il fait un one-man-show dans certains tableaux modernes.

12 - Alimentaire, mon cher Watson **p. 119**

Chez les Grecs, les Hébreux. Charlemagne. Quelques siècles d'oubli. Le retour en force. Les grands classiques. Pour les enfants. La préparation : la grande toilette et la cuisson.

13 - Le poireau et les flamiches **p. 129**

La flamiche dans son pays d'origine : la Picardie. Les flamiches sans poireaux. Un peu d'histoire. Les flamiches avec poireaux.

14 - À vos fourneaux ! **p. 155**

Les soupes, les entrées froides et chaudes, le poireau et la mer, le poireau accompagnement, tartes, tourtes et quiches, les repas complets, le pain.

15 - Annexe **p. 199**

Quelques textes pour le plaisir.

16 - Des mots, encore des mots... **p. 211**

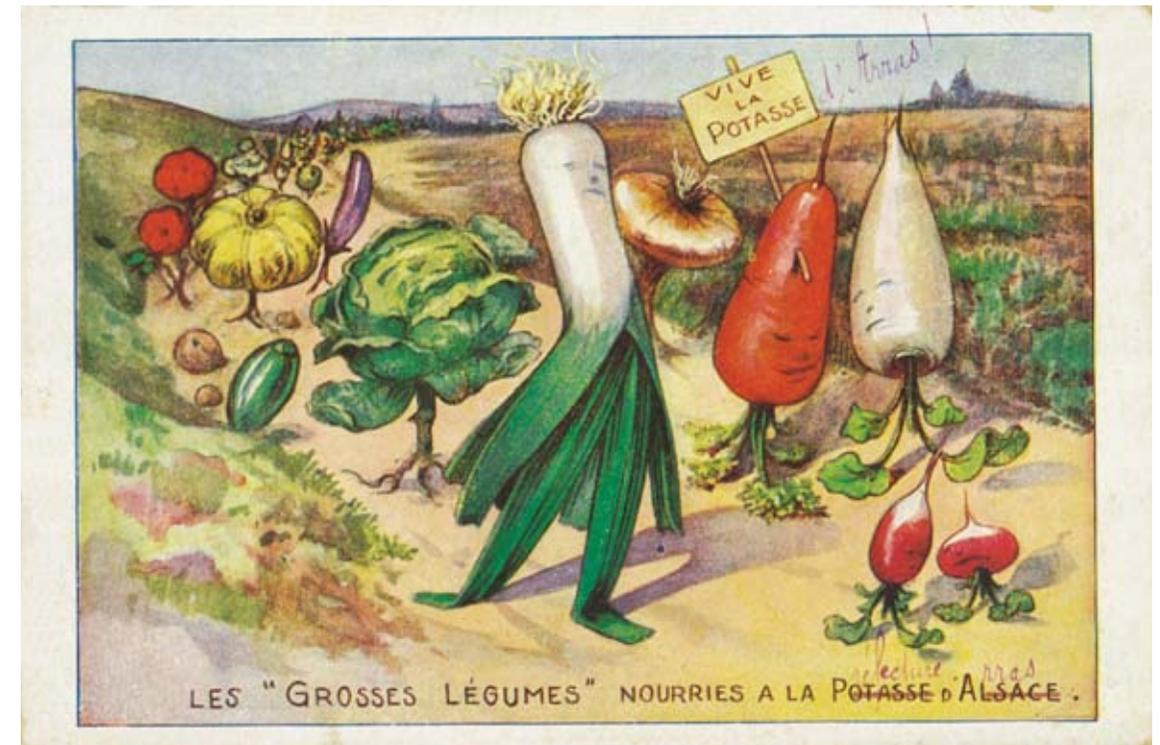
17 - Bibliographie **p. 213**

18 - Les adresses **p. 217**

19 - Index des recettes **p. 218**

Les mots suivis d'un astérisque * renvoient au chapitre "Des mots, encore des mots..." à la page 211.

Deux astérisques ** nous mènent au chapitre "Les adresses", page 217.



Le temps des conquêtes

Certaines liliacées réjouissent les yeux avec leurs jolies fleurs : lys, jacinthe, muguet... Cependant une branche de cette famille, les Allium, refuse ce rôle uniquement esthétique et choisit de figurer parmi les plantes dites "comestibles". Ils ne renoncent pas tout à fait aux honneurs, et si le lys plastronne sur des étendards royaux, le poireau, lui, s'est conservé un petit territoire, le pays de Galles, pour y jouer un rôle-vedette.

Ses cousins, ail, oignon, échalote, ciboule, ciboulette ont tous de vraies personnalités : que du parfumé, du fort, à la limite même de l'agressif pour certains. Et entreprenants avec ça, de vrais conquérants ! Une partie de la famille, embarquée en Ionie, se retrouve à coups de rames, après un voyage aventureux, à l'emplacement de Massilia (Marseille), quasi dans le Vieux-Port, face au "Café de la Marine" cher à César et Marius. C'était quelques siècles avant J.-C.

Des envahisseurs bien sympathiques sur cette carte postale éditée vers 1920 par La Potasse d'Alsace. L'expéditeur facétieux semble avoir

un compte à régler avec la préfecture d'Arras.

L'ail...

... à peine débarqué, entreprend la conquête de la Gaule ; marié à l'huile d'olive, déguisé en aïoli, il lui faut peu de temps pour régner sur tout le Sud-Est. Fort de cette base arrière sûre, il se lance dans la vallée du Rhône, gagne Paris, le Nord, l'Alsace. Cette stratégie est tellement bonne que vingt siècles plus tard, en 1944, le général de Lattre de Tassigny, à la tête de la 1^{re} armée française, empruntera le même itinéraire pour délivrer la France après son débarquement en Provence.

Grâce à sa séduction, l'avance est rapide. Néanmoins, il est prudent de créer quelques places fortes pour pérenniser l'occupation. C'est ainsi que dans le Nord, Arleux devient la cité de l'ail, et que chaque année une foire importante s'y déroule ; l'on y fait non seulement commerce de l'ail, mais on le chante, on le fête.

Un texte de 1237 autorise les marchands d'Amiens, de Corbie, de Noyelles-sur-Mer à *"librement charger, décharger, emmagasiner waïdes, auls et oignons et les vendre à Londres ainsi que dans toutes les provinces de l'Angleterre"*.



Ni Napoléon I^{er}, ni Hitler ne réussiront à faire ce que les Allium ont fait il y a plusieurs siècles : traverser le Channel et envahir l'Angleterre. Pour l'ail, ce n'est qu'une demi-victoire, car il n'est guère utilisé par les cuisinières britanniques ; par contre, pour le poireau c'est le triomphe, non seulement il devient le symbole du pays de Galles, mais il a l'honneur de figurer sur le revers de certaines pièces de monnaie d'une livre, one pound, la valeur la plus célèbre après le dollar.

L'échalote...

... la petite sœur, débarque à Bordeaux dans les bagages de Richard I^{er} Cœur de Lion. Elle lutte avec quelque bonheur contre l'invasion de l'ail et se trouve utilisée dans plusieurs recettes dites "à la bordelaise". Ses armes ? la douceur de son goût, la délicatesse de son parfum qui lui permettent un mariage heureux avec les non moins subtils vins de Bordeaux. Un des chefs-d'œuvre d'harmonie n'est-il pas ce savant mélange de viande, de vin rouge, de moelle et d'échalote ? L'entrecôte à la bordelaise est une valeur sûre de la gastronomie française.

Si l'ail s'est allié à l'huile d'olive dans l'aïoli, la sauce tomate et la célèbre rouille qui accompagne la bouilla-baisse, l'écha-

Soupe à l'ail du "P'tit Quinquin"

Pour 6 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 20 min

Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Faire cuire 20 minutes, puis passer au mixer. Verser le tout dans la soupière qui aura été garnie de tranches de pain beurrées et saupoudrées de fromage râpé, préalablement passées au four.

(Syndicat des Planteurs d'Ails d'Arleux)

30 gousses d'ail
2 clous de girofle
4 feuilles de sauge
3 l d'eau
sel, poivre.



lote, elle, a fait l'union sacrée avec le beurre dans la sauce béarnaise, et grâce à lui se retrouve aux portes de Paris avec le "beurre Bercy".

L'oignon...

... le troisième membre de la famille, s'est installé dans les Flandres. Comment y est-il venu ? Personne ne le sait ; mais il s'y est plu, s'y est adapté ; on le croirait d'origine flamande. Roland Dumay, l'historien de ces guerres de conquêtes, le décrit ainsi :

"L'oignon est flamand. Coloré, rebondi, juteux, solide, durable et bien habillé, c'est un condiment pour marchand drapier et peintre de natures mortes. Il tient chaud même au regard, si bien que, avant même d'avoir eu le temps de changer seulement une fois de peau, il fut reçu comme un enfant du pays."

Le poireau...

... que fait-il pendant tout ce temps ? Plutôt pusillanime, il n'est pas dans les troupes de choc, il préfère être dans les troupes d'occupation. Il se fixe dans les territoires conquis par ses cousins. Il y fait souche. En bon tacticien, il s'appuie sur des amis déjà implantés en territoire ennemi ; une Cinquième colonne avant l'heure. *Babingtonii* Syme lui a préparé le terrain

dans l'ouest de l'Irlande, dans les îles Scilly et les Cornouailles, et *Bulbiferum* a fait de même à Guernesey et en Bretagne.

Faire la guerre ? non ! coloniser pourquoi pas ? Souffreteux, un peu rachitique à l'état sauvage, mal nourri par de mauvaises terres sous des climats trop chauds, il n'a pas encore opté pour sa forme définitive. Son bulbe est encore petit, trop petit, pour imiter son frère l'ail, et son feuillage encore trop modeste pour rivaliser avec l'élégance aérienne de la ciboulette.

Et c'est au cours de sa montée vers le nord que la décision a été prise : de bonnes terres bien grasses, fortes et profondes, de bonnes pluies ; allons, il ne sera pas bulbe souterrain : il aura des feuilles bien blanches, serrées en un beau fût se terminant par un éventail vert, un panache du plus bel effet. Blanc et vert, les couleurs des Celtes.

"Et pour montrer notre appartenance à la même famille, nous serons tous pareils." Tous semblables... enfin presque. Il y a toujours des originaux : ça n'em-



Les Allium Ampeloprasum sauvages, poireaux des vignes, baragnanes dans le Médoc, porées en Aunis se distinguent par de petites bulbilles

sphériques réunies autour d'un bulbe mère. Ce pied a été cueilli en Ardèche, dans la région des Vans.

pêche pas l'amour.

De petites différences, des nuances de couleur - le vert grisâtre du poireau de Paris, le carrément bleuté du Solaize, le presque jaune du Poitou - des différences de calibre - le très gros de Rouen ou d'Elbeuf, le monstrueux de Carentan, le long de Mézières et son cousin de Serbie - qui rendent les photos de famille plus jolies. Et puis il faut compter aussi avec leur adaptation au climat ! Il y a les frileux qui ne sont à point qu'en été ou à l'automne, et les plus vigoureux qui résistent aux hivers les plus froids.

Dans les jardins, quand il n'y a plus que quelques silhouettes torturées de choux de Bruxelles, on les voit ces poireaux d'hiver couverts de neige ou de givre, baissant la tête certes, mais formant le dernier carré comme les grognards de la Garde.

Décidément tous pareils, mais tous différents !

La transformation physique fut importante et, récompense suprême, le goût en fut changé. Petit, coriace, très fort en bouche, emporte-gueule même, il devint tendre et doux. Uniquement condiment à ses débuts,

tout juste bon à accompagner, cru, le morceau de pain et de lard du paysan, il eut désormais droit aux fastes de la cuisine, à la marmite du pot-au-feu, à la casserole de la fondue, à la tourtière de la flamiche.



Un poireau : comment ça marche ?

Il suffirait d'ajouter, dans cette recette allemande d'une grande simplicité, un peu de ciboule pour que tous les membres de la famille soient présents.

300 g de poireaux coupés en rondelles fines
2 gousses d'ail
1 oignon, 1 échalote
1 cs de ciboulette
3 cs d'huile d'olive
1 cs de vinaigre
sel, poivre.

Salade de poireaux du chef

Pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min

Faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée les rondelles de poireaux.

Laisser égoutter et refroidir.

Préparer une sauce salade avec l'ail, l'oignon, l'échalote finement hachés et le restant des ingrédients. Mélanger le tout et bien laisser reposer avant de servir.

"Knoblauchkochbuch" d'Anna Maria Jung, Éditions Heyne.

Pour essayer de répondre à cette question de mécanicien, il faut agir en mécanicien. "Voyons ce qu'elle a dans le ventre !", dit le mien, les yeux brillants de plaisir, devant ma voiture en panne. Faisons de même. Si l'on "démonte" un poireau, on s'aperçoit très vite que toutes les pièces sont ajustées avec une grande précision, que rien n'est laissé au hasard et que la symétrie même est respectée : une feuille à droite, une feuille à gauche...

La feuille naît juste au-dessus des racines. Elle doit avoir la forme d'un tube cylindrique parfait, terminé vers le haut par un biseau se prolongeant en un très long triangle. Pour que cette partie vert foncé ait de la tenue, il faut la repasser et lui faire un pli net sur toute la longueur. Comble du raffinement, le cylindre, pardon, le tube, est chemisé d'une peau argentée, transparente, du plus bel effet.



“J’avais toujours pensé qu’une plante pousse soit en descendant de la semence comme une racine, soit en montant de la semence comme les tiges de pommes de terre. Eh bien, je vous le dis, il n’en est pas ainsi. Presque toutes les plantes croissent de dessous la graine en montant, de sorte qu’elles poussent la graine vers le haut, ce qui leur fait un chapeau sur la tête. Figurez-vous un enfant qui grandirait en portant sa mère sur la tête. C’est là une pure merveille de la nature.”

Karel Capek

Un peu de mécanique

En partant d’une petite graine mise en terre, il semble impossible de créer une plante harmonieuse et équilibrée, dotée d’une feuille très complexe. Et pourtant... la semence déposée dans un milieu favorable s’enfonce, une racine descend dans le sol pour trouver la nourriture, tandis que vers le haut, une feuille sort du sol, avec, à son sommet, les deux cotylédons. Très vite, elle disparaîtra après la naissance de la première vraie feuille. En sous-sol, le travail continue. Les racines se multiplient. A partir de ce moment, le travail à la chaîne est lancé. Chaque feuille possède un anneau de croissance, le méristème, qui donne naissance à une autre feuille. A cet endroit, les cellules se divisent rapidement, et puisqu’elles se divisent, elles se multiplient, c’est mathématique. Pas une multiplication anarchique comme dans une cellule cancéreuse, tout est planifié

pour donner naissance à une autre feuille. Plus petite, elle se glisse dans le tube et, pour être à l’aise, elle pousse des épaules, elle écarte la feuille qui l’a engendrée, qui à son tour écarte sa génitrice... et le poireau grossit. A son tour, la voilà mère... et le poireau prend de l’embonpoint.

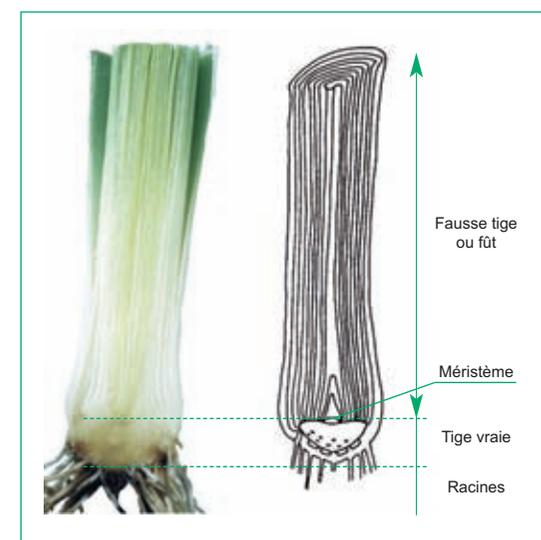
La finition se fait à l’atelier peinture : blanc pour le tube, et vert pour la feuille, avec des dégradés subtils. La mode actuelle préfère une séparation franche entre le blanc et le vert, et les jeunes poireaux ne veulent plus de feuilles au port tombant, “trop ringard”, ils adoptent les feuilles dressées, pointées vers le haut, façon de Gaulle dans son “Je vous ai compris”. Si le “look” du poireau évolue, ce n’est pas par seul souci esthétique, les sélectionneurs doivent obéir aussi aux impératifs de la mécanisation.

Le poireau est donc une plante bizarre qui offre cette

particularité de n’avoir qu’une tige de 1 ou 2 cm, coincée entre les racines et un long fût blanc, partie engainante des feuilles. C’est cette fausse tige qui se retrouve, pour notre bonheur, dans notre assiette.

Le problème de la descendance

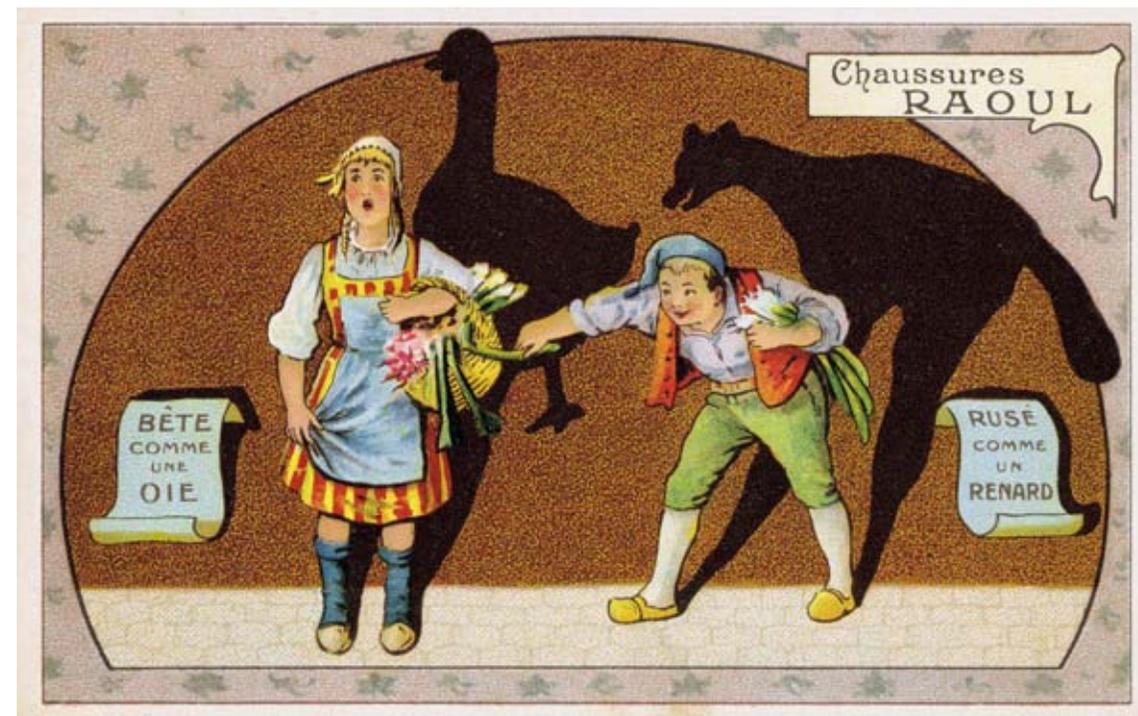
La deuxième année, car le poireau est une plante bisannuelle, le problème de la reproduction se pose. Uniquement pour les quelques survivants ayant échappé à l’issue normale des poireaux : soupe, flamiche et gratin ! La fabrication des feuilles étant terminée, toute l’énergie de la plante n’est utilisée que dans un seul but : produire des graines. D’abord, une tige naît. Elle grandit, grandit, dépasse les dernières feuilles, continue de croître, passe le mètre, arrive à la hauteur du jardinier et, pour le séduire, enfle la tête et laisse apparaître une magnifique ombelle composée de centaines de petites fleurs blanches, rosées ou couleur lilas qui donneront des capsules à trois valves, trigones arrondis, remplis de graines noires, aplaties et ridées... et l’histoire peut recommencer.



Intervention du ciel

Le poireau est vraiment une belle plante. Devant une telle réussite, il n’y a qu’un pas à franchir pour y voir une intervention divine. Il est vite franchi par les Irlandais qui font du poireau une création de leur patron : saint Patrick. Ainsi, selon la légende, celui-ci se rend au chevet d’une vieille Irlandaise qui agonise. Elle lui fait la description d’une plante poussant dans les marais proches, qui seule est capable de la guérir. Saint Patrick suit ses instructions et crée la plante indispensable : le poireau. C’est une méprise, la plante décrite est la laïche, genre de jonc des terrains marécageux. La bévue est compréhensible car les feuilles de l’un et de l’autre se ressemblent beaucoup. La similitude est telle que le poireau monstrueux de Carentan est appelé parfois poireau à feuilles de laïche. L’erreur est d’autant plus excusable que la grand-mère fut, malgré tout, guérie.

Saint Patrick, en fait, saint Patrice, serait un saint d’origine française. La France est donc le berceau du créateur du poireau, mais aussi la patrie de Parmentier, “l’inventeur de la pomme de terre” comme disent les petits de l’école primaire. Poireau et pomme de terre : Cocorico !



- 500 g de pâte feuilletée
- 10 blancs de poireaux coupés en fines rondelles
- 3 cl de whiskey
- 500 g de haddock épais coupé en fines lamelles
- 1/2 cc de cannelle
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cs de Maïzena
- 50 g de beurre
- sel, poivre.

Tourte au haddock et aux poireaux Haddie and leek pie (Irlande)

Pour 6 personnes. Préparation : 35 min + 1 h de repos. Cuisson : 30 min

Faire fondre le beurre à feu doux, avec la cannelle. Y jeter les poireaux et remuer 5 min. Ajouter les deux tiers du lait et laisser cuire à découvert 20 min en remuant de temps en temps.

Faire pocher quelques minutes le haddock dans du lait, l'essuyer. Ajouter ensuite la Maïzena délayée avec le tiers du lait restant. Tourner jusqu'à épaississement. Retirer du feu, saler, poivrer.

Battre dans un bol les jaunes d'œufs avec 10 cl de crème fraîche, et mélanger avec les poireaux. Verser le tout dans une tourtière légèrement graissée. Laisser refroidir, recouvrir avec le haddock et arroser de whiskey.

Etendre la pâte feuilletée sur la tourtière garnie. Bien appuyer avec les doigts pour souder hermétiquement la pâte sur les bords de la tourtière. Badigeonner la tourte avec un jaune d'œuf délayé dans une cuillère à soupe de lait et découper une cheminée de 3 cm de diamètre au centre du couvercle. Mettre une heure au réfrigérateur.

Faire cuire ensuite 10 min dans le four préchauffé au maximum, puis baisser la température à 210 °C (th. 7), laisser cuire encore 20 min.

Le poireau dans tous les sens

Les mots sont comme les artistes à "transformations", on ne sait jamais dans quel rôle on va les trouver. Il ne s'agit pas seulement de leur habit, c'est-à-dire de leur orthographe, mais de leur sens qui évolue aussi. Des mots nouveaux apparaissent, d'autres meurent, c'est pour cela que les langues sont dites vivantes. La langue française est vivante parmi les vivantes.

Que poireau ait eu plusieurs orthographes n'est qu'anecdotique, mais que ce mot nous entraîne du

jardin à l'École polytechnique, en passant par les terrains de sport, est plus intéressant et peut donner à réfléchir.

L'imagination humaine étant sans limites, on peut affirmer qu'il y a poireau et poireau. Et même plus que ça... témoin, ce petit inventaire, forcément incomplet, des différents sens du mot poireau.

Carte postale publicitaire des
Chaussures Raoul. Evidemment,
l'idiote se fait voler des poireaux.

Attente

Poireauter, poirotter, poiroter, signifie attendre, de même que faire le poireau. Cette dernière expression fait son apparition dans *Le Père Peinar* en 1890 :

“ça n’a rien de rigolboche de faire le poireau, le flingot dans les pattes”.

Dans le même esprit, Huysmans appelle “poireau” l’agent de police qui est planton à la porte du commissariat ; par extension, c’est aussi le nom donné à la sentinelle de faction à la porte de la caserne.

La même idée d’attente est reprise dans un texte tout à fait différent de John Amila dans “Sans attendre Godot” de la célèbre Série noire :

“Le taxi G-7 avait ouvert son toit et descendu ses vitres.

Malgré cela, la moiteur forçait l’odeur grasse des banquettes à un point proche de la nausée.

- Vous, dit Maine en descendant sur le trottoir des arrivées, vous devez faire les Halles !

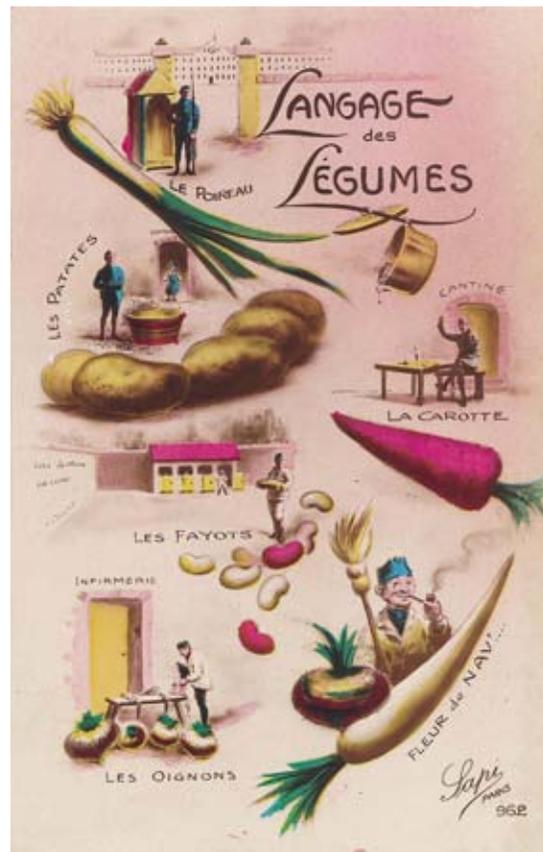
- Oui, fit le chauffeur, le poireau, ça me connaît !

On peut manquer de nez, mais avoir de la réplique. Maine régla sans insister et pénétra dans la gare.”

Dans “Exercices de style”, Raymond Queneau s’est emparé de cette expression pour laisser courir sa folle imagination :

“Après avoir fait le poireau sous un tournesol merveilleusement épanoui, je me greffai sur une citrouille en route vers le champ Perret. Là, je déterre une courge dont la tige était montée en graine et le citron surmonté d’une capsule entourée d’une liane. Ce cornichon se met à enguirlander un navet qui piétinait ses plates-bandes et lui écrasait les oignons. Mais des dattes ! Fuyant une récolte de châtaignes et de marrons, il alla se planter en terrain vierge.”

Les éditions SAPI, sur cette carte expédiée en 1928, prennent “poireau” dans le sens de planton.



On ne peut pas dire que ça ne vaut pas un radis ! Même délire verbal dans la chanson de Jean-Luc Vannier et Henri Salvador “En plantant mes navets” qui débute ainsi :

“Salut concombre, adieu scarole

J’en ai pris plein les échalotes

T’as mis des cailloux dans mes bottes

En plantant des navets.”

Planter son poireau n’a rien à voir avec le jardinage, cette expression indique seulement que l’attente



est vaine. Pour renforcer cette inutilité de l’attente l’Académie de l’Humour Français, dans son “Dictionnaire Humoristique de la Gastronomie”, utilise un pléonasme heureux pour donner une définition de “poireau” digne des plus grands verbicrucistes : Poireau : se fait sous l’orme en attendant le lapin. Deux expressions anciennes sont utilisées : “Attendez-moi sous l’orme” qui au XVII^e siècle signifie donner un rendez-vous auquel’on n’a pas le dessein de se rendre, et “poser un lapin” qui depuis le XIX^e siècle veut dire la même chose.

Expédiée le 26 juin 1915, cette carte des éditions E.L.D. dessinée par Gilbert B. Le Kronprinz et toute son armée ne sont que des imbéciles.

La victime de ces attentes provoquées et inutiles est forcément ridicule. Le poireau devient donc un imbécile. De nombreuses cartes postales fantaisie du début du siècle illustrent ce thème. C’est ainsi qu’il faut interpréter la carte figurant l’armée du Kronprinz par une botte de poireaux. Le fils aîné de Guillaume II avait, en effet, en France, une renommée de grand benêt.

En Albanie, le poireau est le symbole de l’imbécillité. En 1999, les clients d’une banque, ruinés par une mauvaise gestion, ont manifesté devant le siège social en arborant des poireaux et en faisant semblant de les manger crus.

Frédéric Dard, peu avare en néologismes, invente *poireautage* pour l’action d’attendre et nomme *poireaute* une longue attente ; avec un sans-gêne incroyable, il utilise le verbe *poireauter* pour “cultiver les poireaux”. La citation suivante démontre toute la liberté créative que prend San Antonio avec la langue française : “J’ai beau visionner ces nabus (paysans), je me rends compte qu’aucun d’eux n’a remarqué notre descente en voltige. Bien trop occupés à poireauter, naveter, carotter et choucrouter.”

Botanique

“Le Petit Larousse Illustré” offre la définition la plus évidente du mot poireau :

Poireau : n.m. (lat. *porrum*). Plante potagère comestible aux longues feuilles vertes engainantes, formant à leur base un cylindre blanc, qui constitue la partie la plus appréciée. (Famille des liliacées).

Le légume s’est transformé au cours des siècles, le nom aussi. L’ancienne forme *porel* a évolué dans le temps et suivant les régions. Boileau utilise *poiriaux*.

La forme porreau a été la plus courante jusqu'en 1869 (Littré). C'est elle qu'on trouve dans la fable de La Fontaine "Le jardinier et son seigneur" (Livre IV, Fable IV) :

"Adieu chicorée et porreaux

Adieu de quoi mettre au potage"

Dans le nord de la France (Picardie et Nord-Pas-de-Calais), il n'y a pas moins d'une quinzaine de noms pour désigner le poireau : poëriou, poëriou, poëriou, porjon, poirion, porgeon, porgeron, poryon, pourjon...

Poireau de chien : l'asphodèle, une plante à fleurs blanches de la famille des liliacées, est appelée "bâton royal" ou "poireau de chien" ou encore, pour ceux qui ne comprendraient, pas "bite de chien". Déjà une allusion au sexe à cause de sa forme.

Porette : il s'agit d'un plant de poireau et aussi d'une variété de poireau qui ne grossit pas beaucoup (Littré).

Porette : dans la région de Roanne, on appelle ainsi des plants d'arbustes non greffés : *"J'achète de la porette que je greffe un an après."*

Vigne-porette : ce nom composé est cité dans le dictionnaire de Furetière : *"Il y a un poireau sauvage qu'on appelle porrum agreste, en français : vigne-porette."*

Médecine et médecine vétérinaire

Les dictionnaires ajoutent souvent deux autres sens au mot poireau.

Poireau : excroissance qui vient sur la peau, particulièrement aux mains : "avoir les mains pleines de poireaux".

Poireau : se dit dans le même sens en parlant des chevaux et des chiens : un cheval qui a des poireaux aux jambes.

Architecture

Poireau : tout objet à dresser, à planter.

Impôts (ou plutôt une curieuse redevance)

A Dieppe, les marchands qui entraient dans la ville devaient donner au bourreau une botte de poireaux pour chaque somme mise en vente dans la cité (on appelle "somme" la quantité que peut traîner une bête de somme).

Journalisme

Poireau d'or : chaque année, les journalistes spécialisés en horticulture décernent cette récompense au meilleur d'entre eux.

Militaire

Poireau : c'est un militaire. Pas n'importe lequel : un général, le général commandant l'École polytechnique. L'un d'entre eux se vantant d'avoir conservé, malgré ses cheveux blancs, une belle verdure dans ses rapports avec le beau sexe, tous les autres généraux, et ils sont nombreux à porter des cheveux blancs, se sont empressés de s'emparer de cette image flatteuse. Il est évident qu'elle a été empruntée sans scrupules par les "X" à Rabelais, qui dès 1532 écrivait dans "Pantagruel" : *"... Tu me reproches mon poil grisonnant et ne considères point comment il est de la nature des poureaux lesquels nous voyons la teste blanche et la queue verte, droite et vigoureuse."*



C.P. dessinée par L.J. & W. Une jeune demoiselle a dû poser un lapin à ce barbon. Celui qui attend est toujours ridicule.



Que c'est bien dit ! pas besoin de sortir de Polytechnique !

Une autre explication, militaire aussi et plus crédible, attribue l'origine de cette comparaison, à François de Bassompierre (1579-1646). Commandant d'un corps d'armée, il est renommé pour sa bravoure, son amour du luxe, son esprit et... sa galanterie. Il se fait un ennemi de Richelieu qui le fait embastiller en 1631. À la mort du Cardinal, Mazarin le fait libérer et lui

rend sa charge de colonel-général des Suisses.

Quand on lui fait remarquer en présence de Louis XIV, combien il est marqué physiquement par ses douze ans de prison, il répond avec esprit : "J'ai peut-être la tête blanche, mais...". Très cultivé, de Bassompierre devait aussi avoir lu Rabelais, et sa réponse ne serait qu'une simple réminiscence.

Mode

Poireau : au XVIII^e siècle, une coiffure portait ce nom.

Il s'agissait plus probablement d'une perruque que d'un chapeau.

"Quelque jour en lieu d'ung poireau, on portera une sonnette."

(Coquille Guy, 1523-1603, jurisconsulte).

Musique

Poireau : dans l'argot des musiciens de l'orchestre de l'Opéra de Paris, on appelle "poireau" l'anche du hautbois, du cor anglais, du saxophone soprano, de la clarinette... L'anche est une petite languette de roseau qui entre en vibration sous l'action d'un souffle d'air.

Par extension, il est dit que ces instrumentistes "soufflent dans le poireau".

Un autre usage musical peut nous faire rêver, c'est celui conté par Charles Rieu dans la revue "l'Aïoli" du 7 août 1891.

"À la sortie de l'école, je venais manger devant la maison d'un savetier surnommé le Rossignol. Ce surnom lui venait de ce qu'en mettant un fragment de queue de poireau entre les dents, il imitait l'oiseau à s'y méprendre."

La revue "l'Aïoli" publiait des textes en langue occitane. Pour mettre un peu de musique dans ce livre, il est difficile de résister à l'envie de faire cette citation dans sa langue originelle : *"Aqueu Rousignou, ié venie soun faus-noum amor qu'en metènt entre si dènt un picbot tros de la co d'un porri, engaugnavo tant bèn aquel aucéu qu'aurias di que n'éro un."*



Le diplôme de "Gommeux", une carte postale des éditions Sid.

Le chant des cigales et l'odeur du poireau des vignes...

L'utilisation du poireau comme instrument de musique est confirmée par un article de Pierre Verdet dans Le Chasseur Français de mars 2000. Cette fois, pas question de faire joli, mais utile. Le poireau devient appeau pour attirer le vanneau huppé (*Vanellus vanellus*). Les chasseurs cachés dans une vanneaudière -hutte sommaire- se servent d'appelants comme leurres et tentent d'imiter les "Pfe - vouît" sonores et plaintifs de l'oiseau. Un chasseur utilise une méthode originale : *"Jacques Noël avant de partir à la chasse prélève dans son jardin quelques belles feuilles de poireaux jaunes (certainement le Jaune du Poitou). Avec son couteau, il coupe des morceaux de 5 cm, puis avec son ongle, le bout de feuille en son centre pour dégager une membrane translucide et fine comme une aile de libellule. Il n'a plus qu'à glisser l'objet entre langue et palais et à souffler fort."*

Politesse

"Donner du poireau". Les Bretons, au début du siècle, donnaient un sens très particulier à cette expression. Pierre Jakez Hélias le rappelle dans "le Cheval d'orgueil" : *"Aucune dispute n'est tolérable pendant la cérémonie du café... L'heure est aux compliments. Complimenter se dit donner des poireaux. Et les poireaux, tout le monde les aime. Ils pleuvent par bottes entières."*

Régionalisme

Dans le parler de Roanne, il s'agit de mucosités sous le nez d'un enfant. Synonyme de morve.

"Mouche-le donc, il a des poireaux."

Les cartes du 1^{er} avril et de la Saint-Nicolas, par leur anonymat, permettent des plaisanteries d'un goût douteux.



Sexe

Dans le "Dictionnaire de San Antonio", la définition est très "hard".

Poireau : le pénis. Suit une citation explosive :

"Maint'nant, choppez-moi l'poireau à deux mains, chérie ! Bath sculpture d'viande, non ? Une aut' dame pourrait en faire autant et y rest'rait encore une place pour la pogne d'une troisième. Pétrissez, prenez d'la peine."

Cette référence au sexe est très fréquente, et quand sur un marché vous entendez "mon poireau, qu'il est beau mon poireau !", soyez sûr que ce n'est pas innocent !



Très triviales aussi les expressions “s’astiquer le poireau” et se “faire souffler dans le poireau”.

Pleine de menace pour les goinfres et les coureurs de jupons : “Tu finiras comme les brochets ou comme les poireaux : soit par la gueule, soit par la queue.”

Poireau d’amour : cette expression, plus poétique que le mot masturbation, est utilisée par Jehan Rictus dans son poème “Songe-Mensonge” des *Soliloques du Pauvre* :

... Ça s’rait bath d’en faire un cocu,
D’y soul’ver eun’ de ses bergères,
Mais d’pis longtemps... j’ai mal vécu,
J’suis pas sûr d’êt’ eun’bonne affaire :

Elle n’attend pas sous l’orme, il ne lui a pas posé de lapin. Des amours poétiques au clair de pomme vues par un créateur suisse.

Dam’ ... J’ai fait l’jacqu’ moi, et par trop,
L’poireau d’amour pour caus’ de dèche,
La crèm’ de ma rac’ doit êt’ sèche
Comm’ la moell’ morte du sureau...

Dans le “Dictionnaire Littéraire et Érotique” de Jean-Luc Hennig, le poireau et l’asperge sont classés parmi les symboles phalliques. Si l’on s’en tient à la forme, la carotte serait plus suggestive. Mais c’est au poireau que l’on prête des vertus aphrodisiaques qui restent à démontrer d’ailleurs. Ainsi dans *Là-Bas*, Huysmans écrit : “... comme on servait un plat de légumes et que Durtal choisissait un poireau, des Hermies dit, en riant : - Prends garde, Porta, un tbaumaturge de la fin du XVI^e siècle nous

apprend que ce légume longtemps considéré tel qu’un emblème de la virilité perturbe la quiétude des plus cbastes !”

Il y a plusieurs milliers d’années, les Égyptiens croyaient également en ces propriétés stimulantes.

Sport

Poireau : c’est ainsi qu’on nomme les joueurs de rugby de l’équipe nationale galloise, le poireau étant le symbole du pays de Galles. Le 21 janvier 1995, le jour du match France-Galles qui ouvre le tournoi des Cinq Nations, le *Courrier Picard* peut titrer : “Le Poireau en entrée”, et la légende de la photo illustrant l’article précise : “Bien que vainqueur l’an dernier, le XV du Poireau aura du mal à vaincre les Roumat, Benezh, Merle et autres bébés du pack français.”

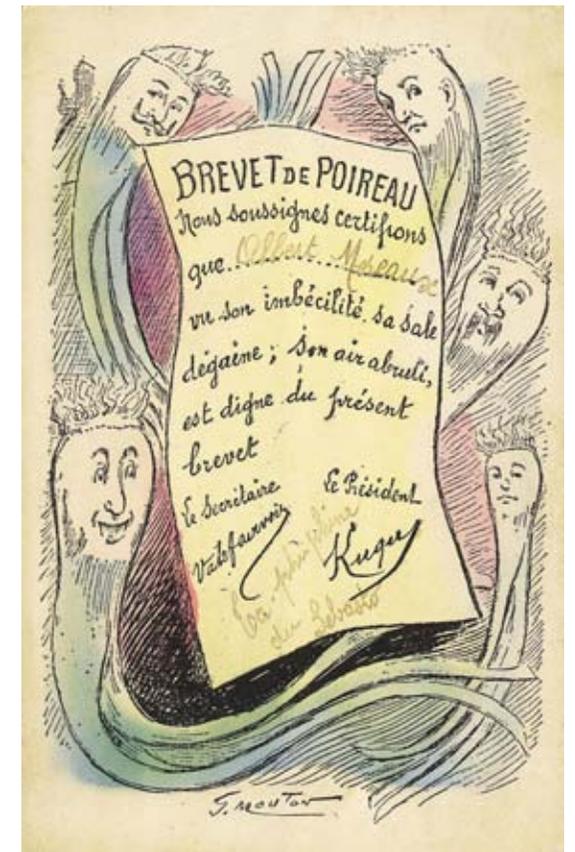
Poireau : un motard débutant, amateur participant à l’enduro du Touquet. Ce surnom n’est pas péjoratif, et les coureurs qui méritent ce titre arborent avec humour un poireau sur leur casque. Les nombreuses chutes dans le sable seraient à l’origine de l’expression. C’est ce qu’on appelle vulgairement “se planter”. Ce sens a été étendu aux équipages amateurs, non sponsorisés, participant au rallye automobile Paris-Dakar.

Us et coutumes

En Allemagne existait un langage des assiettes, comme il existe un langage des fleurs, des couleurs, des timbres, etc.

Le prétendant accueilli par un plat de pommes de terre et de betteraves comprend qu’il n’a aucune chance d’épouser la fille de la maison. Le café ou la bouillie de farine lui enlèvent également toutes ses

Cette carte de G. Mouton est laide et le texte est vulgaire. Un bon point cependant pour l’expédition : elle a eu le courage de signer : *Ta Phiphine* du Sébasto.



illusions, mais le message est plus amical. Avec une omelette et du poireau, aucun problème, l’accueil est enthousiaste : “Viens mon enfant, tu seras mon gendre !” Une façon de faire qui évite les mots qui fâchent.

Ce modeste légume a bien enrichi la langue française, et les traces de la racine “porrum” sont nombreuses.

Porrophage : qui mange beaucoup de poireaux. Le plus célèbre étant Néron. Croyant que les perdrix criaient plus fort après avoir absorbé des graines de poireau, il se faisait servir régulièrement de grosses quantités de poireaux à l’huile pour exciter ses cordes

vocales et augmenter ses chances de triompher dans les concours de déclamation et de chant auxquels il participait.

Peut-être espérait-il améliorer également ses performances amoureuses, selon les croyances de cette époque.

Certains noms toponymiques ont le substantif poireau comme origine. En Corse, un village se nomme Porri, et une île au large de Calvi se nomme l'Île aux poireaux. Porrus associé avec hortus, c'est-à-dire jardin, a donné le nom à un autre village corse, Ortiporio, et associé avec campus, champ, a donné Campouriez (Aveyron). Sur les plans cadastraux du Midi, nombreuses sont les parcelles au nom évoquant l'occupation première par les poireaux sauvages.

Cependant, il faut se méfier de ce que les professeurs de langue appellent les "faux amis". C'est le cas pour le village de Pourrières dans le Var.

Pourrières pourrait avoir comme origine "Porraria", champ de poireaux, car on y trouve en effet de nombreux poireaux sauvages. Ceci étant vrai pour tous les villages de la région. Il est maintenant admis que Pourrières découle de *campi putridi*, champ de pourriture, le général romain Caius Marius ayant laissé pourrir sur place les 200 000 cadavres de ses adversaires Ambrons et Teutons, en 102 avant J.-C. Les noms patronymiques issus de porrum sont très nombreux, trop nombreux pour être tous cités. Les dictionnaires étymologiques de Dauzat et de Marie-Thérèse Morlet en dressent des listes impressionnantes. Ils varient suivant les régions ; ainsi Porier (marchand de poireaux), devient Porion, Pornet ou Pornot dans l'Est ou Porraz en Dauphiné. Poirat,

C.P. des éditions Velouté postée en 1912. Encore le mépris pour les gens de la terre.

Poiraton, Porelle, Poiraudeau, Porette, Porlin... fleurissent dans toute la France.

Jeu de l'esprit, ce contrepet qui mêle cuisine et sexe :
"Le chef propose une **poire** qui a le goût de **pineau**."

Pour terminer, il faut signaler la création d'un néologisme à usage familial. Si un père répond "Je poireaute" à l'un de ses enfants qui lui demande "Que fais-tu papa ?", c'est qu'il est en pleine rédaction d'un livre sur le poireau. Dans ce sens particulier, ce mot est d'un usage très restreint ! Ce père un peu mégalo s'est laissé donner par l'un de ses fils le titre de Poireautologue. En toute simplicité...



Un poireau au revers

La couronne de lauriers posée sur la tête des vainqueurs, comme faisaient les Romains, est certes très spectaculaire, mais elle présente un inconvénient majeur, elle est par trop éphémère. Son remplacement par des rubans de couleur et des médailles de métal s'est avéré plus pratique. On peut jouer avec la couleur des tissus et avec la valeur des métaux : bronze, argent, or, selon les grades : chevalier, officier, grand officier, toute une hiérarchie qui, pour être vue, se porte au revers de la veste. Les créateurs de ces "hochets" très convoités sont fins psychologues.

Vraiment niais ces paysans, si l'on en croit cette carte postale des éditions As de Pique !

Le langage populaire n'est pas toujours respectueux, ainsi, le ruban italien de l'ordre de Saint-Maurice et Lazare est appelé "queue de poireau" à cause de sa couleur verte, le ruban jaune au liséré vert de la Médaille militaire de 1917 devient la "banane", quant à la très recherchée Légion d'honneur, porter sa rosette au revers de sa veste, c'est arborer la "tomate".

Très prosaïques, ces appellations !

Si une petite touche de rouge ou de violet à un revers de veste peut faire chic, un excès de quincailerie sur la poitrine est de mauvais goût. Une décoration peut se justifier en remerciement d'un service rendu, par contre une poitrine décorée comme un sapin de Noël laisse supposer que ce multirécipiendaire a passé beaucoup de temps dans les antichambres ministérielles. Le jugement populaire sur cet étalage excessif est très dur, et les ministres, qui de comices en banquets épinglent à tour de bras, ne sont pas épargnés, ils sont appelés "Peintres-décorateurs".

Vanités

Les écrivains ont souvent brocardé les décorations... et les décorés. Jacques Perret, dans *Les cheveux sur la soupe* édité par la NRF en 1954, se moque avec humour des décorations. Il est amusant de voir à quel rang il classe le Mérite agricole.

"Chez nous, la République met à la disposition de tous les citoyens une variété de décorations unique au monde. La poitrine du maréchal Goering n'aurait pas suffi à en présenter l'échantillonnage. Dernièrement, un quotidien rappelait dans quel ordre il convient d'aligner nos décorations... Comme on s'en doutait, la Légion d'honneur conserve la première place. Encore que sa vue incline tantôt à la circonspection et tantôt à la rigolade, il faut bien qu'elle soit la première. Pas d'objection sur ce point. En deuxième lieu s'accroche la croix de la Libération, de telle sorte que la Médaille militaire devient une distinction de troisième ordre. Ce décalage, en bousculant précisément les règles du jeu, n'a pas été un facteur décisif de la réconciliation française, soit dit en passant. Quant à la médaille de la Vigilance laïque, elle devra s'accrocher entre le

Carte postale du début du siècle. Le poète des éditions B.C.I. est inconnu.



Poireau et la croix de chevalier des Assurances sociales, ce qui amènerait à reconsidérer la place du Mérite culturel par rapport à la croix de Malte. Rappelons enfin que le plan quinquennal des honneurs démocratiques sera bientôt bouclé avec la création jumelée de la médaille du Combattant fiscal et de l'ordre des Économiquement faibles."

La dérision en laquelle Perret tient les décorations prête à sourire. Un peu plus inquiétante est celle de Charles Dantzig dans *Confiture de Crimes*.

"J'ai un moment de sublime mélancolie. Que je dois être étonnant à voir ! Assis de travers, une jambe par-dessus un bras de

Sacrilège ! Le Mérite agricole est utilisé pour mettre en valeur le symbole phallique du poireau. Des hommes, s'aidant de poireaux, essaient d'atteindre deux libertines. Le plus âgé, en bas à gauche, sans poireau n'a aucune chance. Il ne lui reste plus qu'à prier.



mon trône, je me regarde en douce dans un miroir : les cheveux bérissés, un coin de ma chemise qui pend, j'ai l'air d'un poireau pensif, d'un badaud aveugle, d'un Anglais saoul."

Poser comme Hamlet et se comparer à un poireau, c'est déjà inquiétant pour l'état de sa santé mentale, mais le plus mauvais reste à venir : un comparse, par hasard, lui donne une idée : le poireau sera outil de gouvernement.

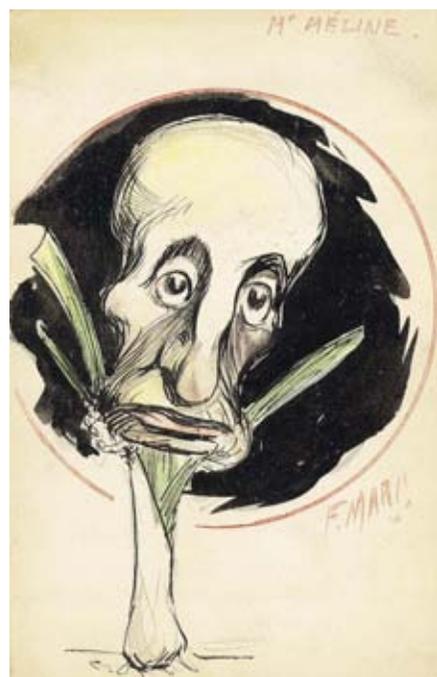
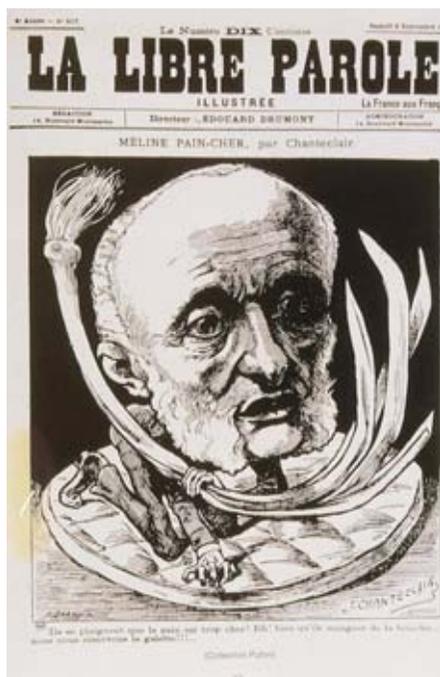
"Henri, indulgent, Henri qui me pardonnera tout, décore l'huisserie avec un des poireaux qu'il est allé me chercher à la cuisine. Lui en faire toujours garder quelques-uns dans la

L'éditeur L.R. ne cache pas son jeu : son logo, en haut à gauche, est un cochon.



poche... On ne me ridiculiserà pas : celui qui ne m'obéit pas, qu'on lui arrache les yeux. Au cas où on trouverait mes idées marrantes, j'ai décidé d'être marrant en pratique. C'est impitoyable. Par les canards de mon pyjama, Tigellin, j'humilie le pouvoir mais c'est pour le nettoyer. Par l'ordre du Poireau, je racle ses vanités à l'homme. Je suis contre les rites, et je suis pour les principes."

Il s'agit d'une fiction, d'une œuvre d'imagination, qui vous donne quand même froid dans le dos ; heureusement, il est impossible qu'un mégalomane parvienne à la tête d'un Etat !



Jules Méline, le père du Poireau

Chaque ministère veut sa médaille ; l'Agriculture n'en avait pas. C'est Jules Méline qui la crée le 7 juillet 1883 : le Mérite agricole est né. Très vite, cette décoration sera appelée "Poireau" à cause de ses couleurs, et Méline sera toujours caricaturé sous la forme de ce légume.

Né en 1838 à Remiremont dans les Vosges, il fait des études de droit et devient avocat. Dès septembre 1870, il entre en politique et n'en sortira qu'en 1925, année de sa mort.

Cinquante-cinq ans de politique sous la III^e République c'est naviguer plus d'un demi-siècle. Il faut de temps en temps changer de cap ; Jules Méline sait virer de bord. Soyons justes, il est républicain et le

restera ; mais dans les nuances, il ne craint pas de louvoyer suivant la direction du vent. Qui veut la fin, veut les moyens !

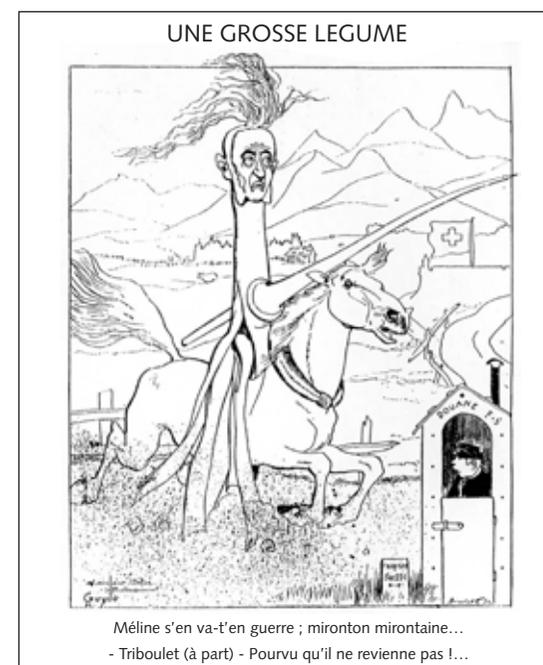
En 1870, il commet une grosse erreur de débutant. Il choisit le mauvais camp. Maire du 1^{er} arrondissement il croit en la victoire de l'insurrection de 1871. Il se fait élire membre de la Commune. En quelques jours, il sent que la partie est perdue, que Méline communal n'a pas d'avenir. Arguant de sa fatigue, de sa mauvaise santé, il démissionne. Il vire de bord à 180 degrés et soutient Thiers. Volte-face excusable pour qui veut arriver, mais il ne s'honore pas en refusant de voter l'amnistie des lourdes peines auxquelles ses anciens amis ont été condamnés.

Pour être élu dans les Vosges à cette période, il fallait pouvoir compter sur les voix des paysans et sur le

soutien des patrons des usines textiles locales. Il obtiendra les suffrages des uns et l'appui des autres, et deviendra le défenseur du protectionnisme. Il lutte contre le libre-échange. Les taxes douanières mènent à l'inflation des prix à la consommation, et il sera très souvent brocardé dans la presse satirique, sauf dans l'Est Républicain dont il est l'un des fondateurs.

Ce protectionnisme outrancier enrichira certains usiniers, certains propriétaires terriens, mais il aura l'inconvénient de supprimer la concurrence étrangère et donc de stopper les efforts visant à l'amélioration de la qualité des produits et à la baisse de leur prix, favorisant ainsi leur consommation.

Après le passage de Méline, l'agriculture française aura pris plusieurs années de retard.



Caricature de J. Chanteclair de septembre 1896. Le titre du dessin : Méline Pain-Cher. La légende : Ils se plaignent que le pain est trop cher !

Eh bien ! qu'ils mangent de la brioche, nous nous réservons la galette !!! Méline n'a pas à rougir en cette circonstance d'être pris à partie

par Edouard Drumont de sinistre mémoire, antisémite, xénophobe, antidreyfusard, et qui se battait déjà pour : La France aux Français !

Dessin à l'encre de F. Mari repris en carte postale. Aucun renseignement concernant la période et l'éditeur.

La mine piteuse, Méline s'en va-t-en guerre, croqué par C. Léandre en 1902.

Dessin satirique d'Alfred Le Petit paru dans le Pilori du 5 avril 1891. Affiche de la S.H. de Remiremont.

A la frontière franco-suisse, Méline, le preux chevalier, défend les barrières douanières. Dessin dédicacé "Affectueusement" par son ami

Guido.

Le Mérite agricole est tricolore : une médaille blanche maintenue par un ruban vert bordé d'un liséré rouge. Ces trois couleurs, nous les retrouvons dans la recette

du gratin de poireaux à la crème de brandade : trois couches successives de tomates, de poireaux et de brandade, et c'est le Mérite !

Concassé de tomates :

4 tomates
1 oignon, 1 gousse d'ail
1 dl de vin blanc sec
1 dl d'huile d'olive
une pincée de sucre
thym, sel, poivre.

Brandade :

800 g de morue dessalée la veille
2 dl d'huile d'olive
2 dl de crème
1 gousse d'ail
1/2 citron
thym, laurier, muscade, poivre en grains.

Fondue de poireaux :

800 g de poireaux
30 cl de crème
2 jaunes d'œufs
80 g de beurre
sel, poivre de Cayenne.



Pour les adeptes de la "cuisine de placard", pour les urgences, il est possible de diminuer notablement le

Un pin's parmi tant d'autres...

Gratin de poireaux à la crème de brandade

Pour 6 personnes. Préparation : 1 h 30. Cuisson : 1 h

Concassé de tomates : Faire revenir dans de l'huile d'olive, l'oignon et l'ail émincés. Ajouter quatre tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux. Ajouter le vin blanc, saler et poivrer. Faire cuire 15 minutes avec le sucre et le thym.

Brandade : Recouvrir la morue d'eau froide dans un grand récipient, ajouter thym, laurier et grains de poivre, et porter sur le feu. Laisser frémir quelques instants. Egoutter et ôter la peau et les arêtes. Mixer la chair et l'ail écrasé en incorporant lentement l'huile tiédie. On doit obtenir une crème onctueuse après avoir ajouté la crème, le jus de citron et la muscade.

Fondue de poireaux : Cuire les poireaux coupés en tronçons dans une sauteuse avec du beurre. Les réserver après les avoir égouttés puis poivrés. Verser la crème dans la casserole avec le jus de cuisson des poireaux, porter à ébullition et faire réduire de moitié. Ajouter le sel, le poivre de Cayenne et la muscade. Laisser tiédir et incorporer deux jaunes d'œufs, puis ajouter les poireaux, et mélanger délicatement.

Finition : Dans un plat à gratin, étaler une couche de concassé de tomates, déposer par-dessus les poireaux, puis la crème de brandade pour terminer. Mettre à gratiner au four et servir aussitôt.

"Madame Figaro".

temps de préparation en achetant des boîtes de concassé de tomates et de la brandade toute prête.



Le poireau et les Gallois

Dans le roman de Raymond Queneau, "Un rude hiver", Lehameau, personnage central, est dans un tram.

"À la station suivante montèrent deux voyageurs. Ils s'assirent en face de Lehameau.

La petite fille devait avoir dans les 14 ans, un peu moins peut-être, le petit garçon 6-7. Ils payèrent puis restèrent un instant tranquilles... puis le petit garçon sortit un badge de sa poche.

- Regarde s'il est rigolo.

- Oh ! un poireau.

- Je ne sais pas comment il s'appelle ce régiment-là.

La pièce d'1 livre anglaise.

- Oh c'est une blague. Un poireau. C'est pas un badge.

- Puisque tu le vois.

- C'est une blague. Un pas vrai.

Ils recommencèrent à se chamailler. Lehameau intervint.

- C'est l'insigne des Welsh Guards, un régiment formé en 1915.

Les petits enfants se turent et le toisèrent avec calme, sans paraître apprécier le renseignement.

- On descend au prochain arrêt, dit la petite fille".

Les enfants ont peut-être raison de se méfier de Lehameau, mais ils ont tort de douter des renseignements fournis. Le badge des Welsh Guards représente bien un poireau, celui des Welsh Horses aussi, mais avec une variante dans le dessin.

Azincourt ?

Pour expliquer le choix du poireau comme emblème par les Gallois, l'Histoire, la Légende peut-être, se réfère à la bataille d'Azincourt en 1415, qui vit la victoire de 15 000 soldats anglais opposés à 50 000 soldats français. Victoire écrasante puisque 10 000 Français restèrent sur le terrain.

William Shakespeare narre cette anecdote dans son Henry V ; il traite de ce sujet dans un dialogue entre le Roi et le très germanique Fluellen :

“- Le Roi Henry. - *Eh bien, nous appelons ce combat la*

bataille d'Azincourt, livrée le jour de Saint-Crépin et Saint-Crépinien.

- Fluellen. - *N'en déplaise à Votre Majesté, votre grand-père, de fameuse mémoire, et votre grand-oncle Édouard le Noir, prince de Galles, à ce que j'ai lu dans les chroniques, ont gagné une bien belle bataille ici en France.*

- Le Roi Henry. - *En effet, Fluellen.*

- Fluellen. - *Votre Majesté dit vrai. Si Votre Majesté s'en souvient, les Gallois rendirent de peaux services dans un jardin où poussaient des poireaux ; tous mirent des poireaux à leur chapeau de Monmouth ; et Votre Majesté sait que cet insigne se porte encore à cette heure en l'honneur de leurs services. Et je crois que votre Majesté ne dédaigne point de porter le poireau le jour de la Saint-David.*

- Le Roi Henry. - *Je le porte comme un glorieux souvenir. Car je suis gallois, vous savez, cher compatriote.”*



Croquis de travail des sculpteurs de pierres tombales. Sur celui-ci, destiné au Regiment des Welsh Guards, le poireau est nettement différent de

celui des Welsh Horses de la page suivante.



Deux magnifiques poireaux en fleurs encadrent le lion des armoiries de la charmante cité galloise de Llanidloes. Photo du portail du Town Hall.



Les historiens modernes situent plus volontiers cet épisode des poireaux en l'an 640, lors d'une victoire sur les Saxons le jour de la Saint-David. Les deux armées étant vêtues d'uniformes rouges, le général gallois fit mettre un poireau au chapeau de tous ses soldats pour les différencier de leurs adversaires ; les troupes victorieuses le choisirent alors comme emblème, et il l'est resté.

Pierre tombale du lieutenant H.W. Jones du régiment Welsh Horses, tué le 24 mars 1918 et enterré à Rosières de Picardie (80). Les Anglais inhu-

ment leurs morts à l'endroit où ils sont tombés. C'est pourquoi l'on trouve de nombreux petits cimetières britanniques, contrairement aux

Le poireau omniprésent

Quoi qu'il en soit, partout au pays de Galles, le poireau est roi. Il figure sur la pièce d'une livre, sur les armoiries de certaines municipalités, sur les maillots des sportifs. On peut affirmer que le célèbre tournoi des Cinq Nations en rugby est une confrontation entre le trèfle irlandais, le chardon écossais, le coq gaulois, la rose anglaise et le poireau gallois. C'est un peu Azincourt que nous vengeons quand le coq écrase le poireau.

Mais il faut tempérer le chauvinisme qui naît si facilement dans les stades. Une promenade dans les cimetières militaires britanniques de Picardie permet de vérifier que nos "ennemis héréditaires" de la "perfide Albion" sont venus nombreux à notre secours. Des milliers de Gallois sont morts en Picardie, en particulier pour reprendre le célèbre bois de Mametz pendant la guerre 14-18 ; un mémorial représentant le dragon gallois y a été érigé.

Le poireau figure sur les badges de deux régiments célèbres au pays de Galles et, conséquence logique et malheureuse, il est représenté sur 238 pierres tombales des cimetières militaires du département de la Somme : Thiepval, Bray-sur-Somme, Rosières...

cimetières français regroupant les morts par milliers.

Le prince, la princesse et le poireau

La France et le pays de Galles sont encore une fois réunis à l'occasion d'un décès. Le 31 août 1997, Lady Diana Spencer, princesse de Galles, se tua dans le tunnel de l'Alma. L'événement fut très médiatisé. Un an après, la mairie du 4^e arrondissement crée un centre d'initiation à la nature appelé "Lady Diana". Le journal "Le Monde" du 8 octobre 1998 annonce cette nouvelle sous le titre : *Paris consacre "1 000 mètres carrés de poireaux" à la mémoire de Diana*. En politique, comme en jardinage, il ne faut pas craindre de ratisser large...

Avoir pour emblème le poireau, qui est un symbole sexuel, a conduit les Gallois à manquer de modestie, voire à se surestimer. Témoin cette carte expédiée en 1907.

La traduction du quatrain le prouve, cette carte postale n'est pas innocente. Toujours le sexe !

La vantardise du Gallois

Nations qui vous vous vantez de vos blasons,
Du nom de vos villes et de vos poètes,
Si la longueur est le seul critère,
Vous êtes battues de cent coudées.

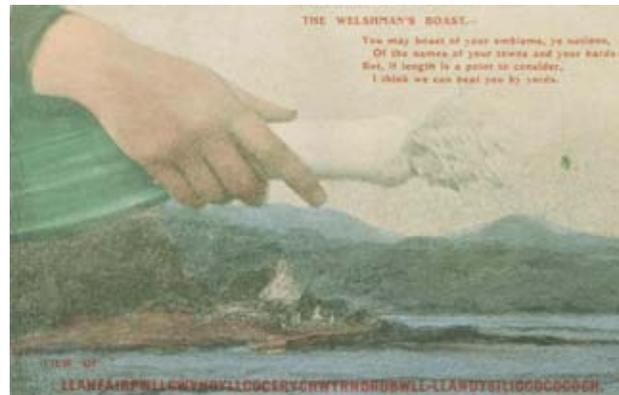
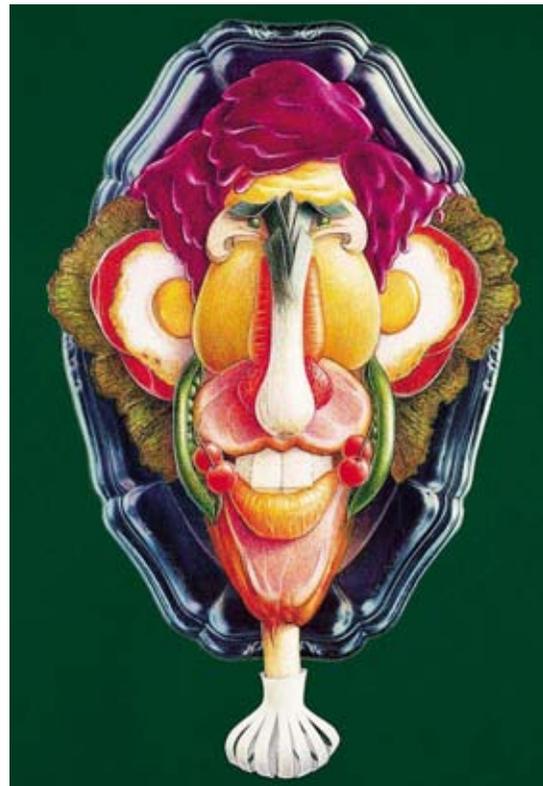
Il est fait référence au village gallois qui porte le nom le plus long du monde, cinquante-huit lettres :

llanfairpwllcwyntyllocerychwyrndrobwlllllandysiliococooh.

Très difficile à prononcer pour des Français !

Le prince Charles, souvent brocardé à cause de ses grandes oreilles, se voit, en tant que prince de Galles, affublé d'un nez en forme de poireau

dans ce tableau alimentaire de Patrice Ricord, traité à la manière d'Arcimboldo, intitulé "l'Assiette anglaise".



Le poireau est souvent à l'honneur sur les tables galloises. Dans la recette qui suit, l'omelette peut faire un plat complet. Quant au pâté de poireaux,

servi chaud il accompagne très bien du poulet ou de la dinde froide.

2 poireaux émincés
6 tranches de bacon coupées en morceaux
8 œufs
125 g de fromage râpé
2 grosses pommes de terre crues détaillées en petits cubes
beurre pour la poêle, sel, poivre.

Omelette galloise

Pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min

Faire revenir à la poêle les poireaux, le bacon et les pommes de terre, dans du beurre chaud, et laisser cuire doucement. Réserver.
Battre les œufs, saler, poivrer. Dans une poêle beurrée, commencer la cuisson de l'omelette à feu vif, puis modéré. Quand elle est ferme mais encore moelleuse, y ajouter la garniture réservée, saupoudrer de fromage râpé et placer sous le gril pour faire gratiner. Servir l'omelette sans la plier.

6 poireaux
1/2 tasse de bouillon de poulet jus et zeste râpé d'un demi-citron
2 cs de beurre
4 œufs
1/4 de tasse de crème épaisse
2 tasses de fromage frais à petits grains sel et poivre
3 cs de chapelure fine
pâte à tarte pour une croûte simple de 20 cm.

Pâté gallois aux poireaux

Pour 4 personnes. Préparation : 30 min. Cuisson : 1 heure

Couper les parties blanches et vertes des poireaux en tronçons de 2,5 cm. Amener à ébullition le bouillon de poulet avec le jus et le zeste râpé du demi-citron et le beurre. Mettre les poireaux et cuire, sans couvrir, à feu moyen de 12 à 15 min. Réserver le bouillon.
Battre ensemble les œufs, la crème et le fromage jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter une demi-tasse de bouillon de poireaux, tout en brassant. Puis ajouter le mélange aux poireaux cuits et au reste de bouillon. Laisser mijoter pendant quelques minutes, en brassant jusqu'à l'obtention d'un mélange épais ayant la consistance d'une sauce légère à la crème. Ne pas laisser bouillir. Poivrer et saler. Graisser un moule à tarte et saupoudrer avec de la chapelure fine. Puis tapisser de pâte et pincer les bords. Verser le mélange aux poireaux. Faire cuire au four préchauffé pendant 40 min à 190 °C, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que le flan soit pris.



1916 - Des Gallois meurent dans la Somme.
2001 - Les traces de leur passage sont conservées à "l'Historial de

Péronne" et au "Musée des abris d'Albert".



Olivier de Serres et le poireau

Homme de terrain et auteur

Petit propriétaire terrien ardéchois, Olivier de Serres a une connaissance approfondie des sciences agricoles du XVI^e siècle, acquise par la lecture des auteurs anciens, grecs et latins, qui, comme lui, ont aimé les choses de la terre, et surtout grâce à son remarquable don d'observation et à la pénétration de son esprit pratique qu'il a l'occasion d'exercer au cours de ses nombreux voyages d'études.

Il expérimente différentes cultures dans son domaine du Pradel*, près de Villeneuve-de-Berg (Ardèche), note chaque jour dans son livre de raison les détails de son activité, ce qui lui permettra de présenter à Henri IV, en 1598, le résultat de ses observations, consignées dans le "Théâtre d'agriculture et mesnage des champs".

Page de gauche. La montagne ardéchoise. Lieu-dit Le Puech à Saint-Jean-de-Pourcharesse.
Médaille gravée par A. Desaide.

“Théâtre d’agriculture et mesnage des champs”

Ce livre connaîtra immédiatement un succès extraordinaire dans toute l’Europe. Cet ouvrage, écrit dans un style vivant et savoureux, expose avec simplicité et précision toutes les techniques nouvelles que préconise Olivier de Serres.

L’achat du domaine, la construction de la maison, avec tous les détails pratiques rendant la vie familiale aisée et agréable sont analysés. Les quatre jardins (le potager, le bouquetier, le médicinal, le fruitier), les différents élevages sont conduits par la raison. En agriculture, son action la plus spectaculaire est celle qu’il mena en faveur de la sériciculture* amenant la prospérité dans toute une région et rendant en même temps la France indépendante de ses fournisseurs. Il raporte de Suisse des cartouffes qui ressemblent étrangement à la pomme de terre que Parmentier introduira en France... 170 ans plus tard.

Des allium

Dans ce livre, véritable encyclopédie, les liliacées ne sont pas négligées : *“Entre les racines nous choisirons l’oignon, pour tenir le premier rang du jardin, tant pour estre celle qui la première veut estre mise en terre, qu’à cause de son avancé et continuel service : estant utile au manger dès sa première jeunesse, y durant bonne l’année entière. Les aulx suivront de près les oignons : mais de loin les pourreaux, comme sera veu.”*

La botanique est encore balbutiante, Olivier de Serres essaie de distinguer les différents membres de la famille : *“Les cibouilles ou civots participent de l’oignon et du pourreau, tenant de l’un la figure, et de l’autre, la saveur :*

dont dirons iceux dégénérer des oignons, plustost qu’être espèce de pourreaux. Ils s’élèvent et entretiennent, où, et ainsi que les oignons... Les échalotes semblent estre espèce d’aulx, estan de mesme saveur et odeur. Tiennent aussi quelque chose de l’oignon, si qu’on les peut dire participer de l’une et de l’autre plante, tenans le milieu entre l’ail et l’oignon.”

La culture du poireau

Dans l’œuvre immense d’Olivier de Serres, le poireau n’est qu’un détail, mais comme tous les autres sujets il est traité à fond et son étude révèle les grandes qualités d’observation et d’analyse de l’auteur.

“Les pourreaux se sèment après les grandes froidures, et la lune estant nouvelle. Leur plus propre saison en est au commencement de Février, vers la Sainte-Agathe.

Curieusement (avec soin) seront sarclés les jeunes pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment ; aussi craignent-ils la sécheresse, dont ils désirent l’opportun arrousement, et quelques-fois d’être traités avec du subtil fumier qu’on leur jette dessus pour les ravigourir. A la mi-juin, en lune croissant, seront plantés en planches pour y achever leur service... leur ayant auparavant rogné les bouts de l’herbe et des racines. L’on les recourbe dans terre en les plantant : puis au bout de quelques mois, comme si on les voulait replanter, recouvert le rayon, l’on les y enfonce plus profondément qu’au-paravant, à la mode du provigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où consiste leur valeur : par ce moyen s’en faisant demi-pied de blanc et même d’avantage... convient se prendre garde que les malignes herbes ne se fourrent parmi eux, ce que quelque œuvre de besche fera, et qu’ils n’endurent la soif en esté.

Moyennant ces choses, dans peu de temps se rendront bons à manger : et fourniront viande durant toute l’année, automne,*



hyver, et printemps, jusques à ce que la sève du renouveau, les rende inutiles à manger. A cela y a encores du remède, pour les faire servir à la table du grossier mesnage. C’est de les découvrir profondément, comme si on les voulait du tout arracher : et après les recourber dans la fosse et recouvrir de terre, jusques à la racine de la feuille : car par tel distourbier, sont-ils arrêtés de produire, sans faire semblant de rebourgeonner, se laissant ainsi manger : et jusques à ce que, pressés du temps, enfin s’en montent en tige.

La terre ne peut porter des aulx, des oignons, ne des pourreaux, deux années de suite, baïssans ces plantes-ci de succéder à elles-mesmes les une aux autres”.

Gravure sur bois du xv^e siècle.
Travaux des champs, Pierre Crescens,
“Des prouffits champêtres et ruraux”.

Champion de la tolérance

En ces temps troublés, protestants et catholiques s’entretuent à qui mieux mieux. Olivier de Serres fait tout pour ramener la paix. Il est le champion de la tolérance. Bien que protestant, c’est à lui que les catholiques de Villeneuve-de-Berg confieront leurs biens quand ils seront menacés.

Pour bien connaître Olivier de Serres et son admirable épouse Marguerite d’Arcons, il faut absolument lire la magnifique biographie de Fernand Lequenne qui, alliant la sensibilité à l’érudition, rend attachant ce couple exceptionnel.

Olivier de Serres a bien mérité son titre de “Père de l’agriculture française”.

Pour terminer ce chapitre, quoi de mieux que la recette de la porée blanche extraite du Ménagier de Paris.

La porée blanche

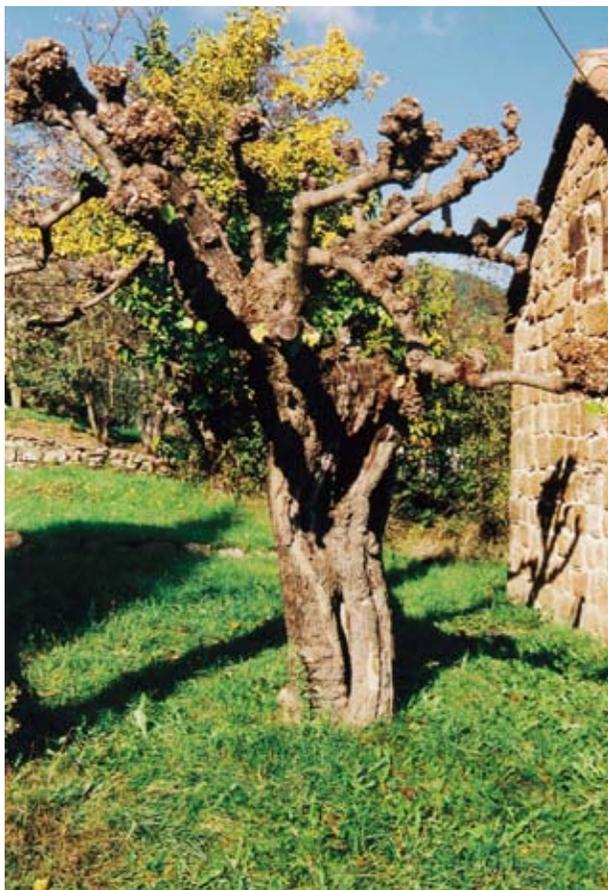
“Porée blanche est dite ainsi parce qu’elle est faite du blanc de poireau ; elle accompagne l’échine, l’andouille et le jambon en automne et en hiver, durant les jours de chair. Et sachez que nulle autre graisse que de porc n’y est bonne. Et premièrement, on trie, émince, lave et éverde les poireaux - au moins en été lorsque les poireaux sont jeunes - tandis qu’en hiver,

lorsque les poireaux sont plus vieux et plus durs, il faut les parbouillir au lieu de les éverdir.

Si c’est un jour de poisson, après ce qui a été dit il faut les mettre en un pot avec de l’eau chaude, et cuire ainsi : faites frire avec des oignons émincés puis frits, et mettez tout à cuire en un pot. En temps de charnage, utilisez du lait de vache ; les jours de poisson ou de Carême, on y met du lait d’amandes.

Si c’est un jour de chair, quand les poireaux d’été auront été éverdés ou les poireaux d’hiver parbouillis, comme il a été dit, on les met cuire en un pot avec le bouillon des sallures ou du porc, avec du lard dedans.”

La porée noire est un potage confectionné à partir d’un mélange de lentilles et de poireaux.



Un mûrier photographié à Saint-Pierre-le-Déchausselat (Ardèche). Les feuilles servaient à nourrir les vers à soie. Les tailles fréquentes ont façonné des arbres à silhouettes torturées, aux branches se terminant en moignons. Devenus inutiles avec l’invention des matières synthétiques, rayonne, Fibranne, ils n’ont plus qu’une raison de survivre : ils sont magnifiques à l’automne.



Allô, docteur ?...

Dans le poireau, comme dans le cochon, tout est bon. Cependant, si manger du porc augmente les risques de prise de poids, d’excès de cholestérol et de triglycérides, consommer du poireau ne peut être que bénéfique.

Sa haute teneur en eau, 89 %, le place dans le peloton de tête des légumes “taille fine”, dans le club très fermé des aliments qui ne font pas grossir. Ses 40 kcal en font un mets “régime”. Diurétique, il évite la rétention d’eau et supprime les chevilles et mains enflées...

Ce Breton prête au poireau des qualités laxatives excessives. C’est exagéré, car faciliter le transit intestinal ne signifie pas “semer la

déroute”. Le correspondant de “Max”, coiffeur à Oran, ne risque pas la censure allemande, cette carte n’ayant voyagé qu’en Algérie. Elle

et aussi un peu de poids sur la balance. Pendant le transit intestinal, ses longues fibres entourent, emprisonnent et entraînent vers la sortie une grande quantité de résidus. Un véritable ramonage des intestins. En cas d’infection des voies respiratoires, le mucilage* effectue le même travail dans les voies supérieures, entraînant avec lui les glaires encombrantes. Besogne très triviale, mais en mécanique il faut purger, décalaminer et détartre les circuits.

est éditée à Nantes par Artaud, expédiée en 1943, oblitérée Poste aux Armées.

Composition

Composition chimique du poireau (pour 100 g), les chiffres variant légèrement selon les sources.

Eau	89
Protéines	2
Lipides	0,3
Glucides	3,2
Fibres	2,3
Minéraux	0,9

Aliment rafraîchissant, mais peu nourrissant, cette teneur de 0,9 % de minéraux est l'un des intérêts alimentaires du poireau.

Minéraux (en mg pour 100 g de matière sèche).

Potassium (K)	270
Calcium (Ca)	85
Phosphore (P)	45
Magnésium (Mg)	15
Sodium (Na)	7

Il contient également, en quantités non négligeables, du fer, du soufre, du zinc, du cuivre.

L'apport en vitamines est également important. Sa teneur en vitamine C a permis son utilisation dans la lutte contre le scorbut.

Vitamine C	30 mg (surtout dans la partie verte)
Carotène	0,2 (dans la partie claire) et 0,7 (dans le vert foncé)
Vitamine E	0,9
Vitamine B1	0,1
Vitamine B2	0,06
Vitamine B6	0,25
PP	0,6

La mauvaise réputation

Avec de telles qualités, comment comprendre qu'au XV^e siècle il soit banni de la table ? Ce pelé, ce galeux est accusé de tous les maux. En Allemagne, P. Schöffer et O. Brunfels ont des jugements impitoyables. Il est jugé coupable et condamné. Quel est son crime ?

“L'Arbolayre” de Jacobus Mailliet, imprimé à Lyon en 1490, propriété de la Bibliothèque de Laon, nous éclaire sur le dossier de l'accusation. Dans cet incunable qui traite : *des qualités et virtus des herbes, arbres...* le paragraphe 303 est intitulé “de porro”. Un préalable étonnant : le poireau ne doit pas être mangé, car : *“il nuit à l'estomac et fait enflure et y cause ventosités* et point (pique) et mort les nerfs de l'estomac par son aguet (aigreur). Il a propriété de causés une fumée noire qui fait avoir mélancolie. Laquelle fumée quand elle monte cause obscure de veynes.”*

Mais s'il n'est pas bon comme nourriture... *toutefois vaut-il pour médecines...* Étant de nature sèche, ceci lui vaut d'avoir des qualités astringentes. Sa vertu styptique lui permet de lutter contre les hémorragies nasales : *“Le jus de porreaux mesler avec l'huile rosat et vinaigre et encens et puis mis dedans les narines arreste le flux du sang qui en ist (sort).”*

Si malgré tout on veut en manger, il faut le cuire deux ou trois fois à l'eau pure, et pour lutter contre sa complexion de *chaut**, il doit être ingéré *après porcelayne* (pourpier) *ou endive ou aucune chose froide, car il nettoye les conduits du polaiô* (poison) *et grosses humeurs...*

Il soulage également les hépatiques, ceux qui rotent et ceux qui ont des renvois à *saveur surre ou aigre*.

Pour soigner, dans le poireau tout est bon, le jus, les racines et la graine. Cette dernière est très efficace, en



particulier contre les crachats des poitrinaires mais, attention, *elle est nuisable aux dents et aux parties de la gorge*. Brûlée avec de la graine de cresson, elle est anti-hémorroïdaire, mais décidément rien n'est parfait, si elle supprime *les ventosités* qui sont dedans les boyaux...* elle constipe !

Le poireau tel qu'il est représenté dans “L'Arbolayre”.

“Mangez des poireaux en mars, de l'ail en mai, et toute l'année qui suit les médecins pourront aller s'amuser.”

Angleterre

À toutes ces particularités du poireau cultivé, s'ajoutent celles du poireau sauvage qui... *dissout les grosses humeurs et débouche les conduits du corps...* *Son jus mis directement en la matrice fait également revenir les fleurs (règles) retenues.*

Un remède miracle ?

“L'Arbolayre” n'est ni un livre de botanique, ni un traité d'agriculture, pour cela il faudra attendre plus tard l'arrivée des grands jardiniers : Olivier de Serres, La Quintinie... Ce n'est qu'une compilation des prétendues propriétés médicinales des plantes. Des remèdes de “bonne femme” conduisant parfois à des pratiques frisant la sorcellerie.



En cette fin de xx^e siècle, la prolifération de petites annonces rédigées par de soi-disant mages, gourous, voyants, devins et guérisseurs doit nous rendre indulgents devant la crédulité des lecteurs de 1490.

La longue liste, non exhaustive, des maladies que peut soigner le poireau, a été établie d'après des almanachs, des journaux populaires du siècle dernier. La plupart du temps, ces documents ne sont que la reprise de textes plus anciens. L'esprit reste le même, seule la formulation change. On retrouve les mêmes dans toute la France, la presse populaire étant très largement diffusée. L'orthographe des documents a été respectée.

Le bon potage du Père Louis est recommandé aux enfants, aux vieillards et aux malades sur ce buvard publicitaire.

Angine :

 Prendre en gargarismes la décoction filtrée obtenue en faisant bouillir un quart d'heure deux ou trois poireaux finement coupés.

 Aspirer par la bouche, au moyen d'un entonnoir, la vapeur qui se dégage d'une décoction bouillante de poireaux.

 Des cataplasmes de poireaux bouillis, saupoudrés de poivre blanc, posés sur la gorge, guérissent de l'angine.

Coqueluche :

En Ardèche, la médecine populaire soigne la coqueluche, dite "coucouruche", avec un sirop confectionné

en faisant bouillir des têtes de poireaux dont on fait une pâte molle que l'on presse. Le jus obtenu est mélangé avec son poids de sucre

Cors et durillons :

Pour faire disparaître les cors et durillons, faire macérer 24 heures dans du fort vinaigre une feuille de poireau. Après avoir lavé la callusité, y appliquer un morceau de feuille bien mouillé de vinaigre, le fixer avec une bandelette de toile et le conserver jusqu'au lendemain matin. Enlever la bandelette et le morceau de feuille et, avec l'ongle, gratter la callusité qui tombera par fragments. Appuyer ensuite avec le doigt. Si l'on n'éprouve aucune douleur, c'est que la callusité est entièrement éliminée ; dans le cas contraire, c'est qu'il reste des racines dont on aura raison en les frottant énergiquement avec un morceau d'oignon de lys. (On peut utiliser les feuilles de lierre grimpant de la même façon.)

Croup - Diphtérie - Constipation :

Pour ces maladies, le poireau n'est pas utilisé à cause de sa composition chimique, il n'a qu'un rôle mécanique, dû à sa forme qui lui permet d'être un simple tire-bouchon. Grâce à ses racines, il devient le hérisson du ramoneur.

Diphtérie : enfoncer de force dans la gorge un poireau préalablement trempé dans du blanc d'œuf, et le faire tourner.

Croup : en attendant le médecin, prendre une feuille de poireau de 18 à 20 cm, la laver soigneusement, la tremper dans de l'huile de table (huile d'olive si possible) et l'introduire dans la gorge du malade. En

la faisant monter et descendre, on extraira les peaux qui occasionnent les étouffements.

Constipation : quand il est préconisé d'enfoncer un tout petit poireau dans l'anus du bébé, c'est la même fonction de déboucheur qu'on attend de lui.

Douleurs :

Le jus de poireau bouilli dans du vin blanc supprime les maux de ventre et les angisses.

Furoncles et clous :

En ces temps "préantibiotiques", beaucoup de blessures, de bobos s'infectent. Il est largement fait appel au poireau pour éviter les infections gravissimes.

 Les furoncles et les clous "mûrissent" rapidement si on leur applique un cataplasme de poireau.

 Des cataplasmes de poireaux, préparés avec le blanc cuit dans très peu d'eau sucrée et malaxé pour faire une sorte de pâte, font avorter les furoncles.

 Le suc exprimé du poireau, mélangé pour faire une pâte, à de la mie de pain ou de la farine de seigle et appliqué en cataplasmes sur les furoncles et abcès chauds, les mûrit rapidement.

 On fait également mûrir les abcès par des cataplasmes de poireaux cuits au four, coupés, pilés et mélangés avec un peu de saindoux non salé.

Cet usage ne semble pas complètement abandonné. Michel le Jardinier, dans un almanach récent, conseille encore :

 Faire cuire du blanc de poireau dans très peu d'eau très sucrée de façon à former une pâte que l'on place entre deux gazes et qu'on applique sur le mal.



Hémorragies :

Le jus de poireau mêlé au vinaigre et frotté sur le front apaise le flux du sang par le nez.

Hémorroïdes :

“L’Arbolayre” souligne l’action antihémorroïdaire de la graine de poireau brûlée avec celle du cresson.

Nombreuses sont les formules, en application ou en bain de siège, pour guérir ce mal :

Les feuilles de porreaux cuites appliquées sur les émoroides enflées et douloureuses y profitent merveilleusement.

Sur cet autre buvard publicitaire, l’Apruritol Rousseau, à base d’extraits de poireau, guérit des maladies de la peau.

Les fleurs de bouillon blanc avec un jaune d’œuf, mie de pain et feuilles de porreaux appliquées sur les émoroides les arrêtent entièrement.

Contre les hémorroïdes internes ou externes, faire bouillir une douzaine de beaux poireaux, vert et blanc, dans six à huit litres d’eau. Prendre, pendant huit jours, un bain de siège avec cette décoction aussi chaude que possible, et ensuite espacer les bains au fur et à mesure de l’amélioration. En cas de crise, prendre deux bains par jour.

Piqûres et morsures :

Il faut remarquer que les dites feuilles de porreaux pilées avec du miel et appliquées en forme de cataplasme sur la piqueure des araignées, ou sur la morsure des bestes venimeuses, est un souverain remède.

On cautérise une piqûre d’insecte en la frottant avec un poireau coupé dans le milieu du blanc. S’il s’agit d’une piqûre de guêpe ou d’abeille, il importe d’extraire au préalable l’aiguillon.

De nos jours, les revues d’apiculture préconisent encore de frotter les endroits douloureux avec trois plantes, dont le poireau. Après avoir ôté le dard, bien entendu.

Pleurésie :

Faire cuire à la poêle des feuilles de chou cabus et des poireaux finement coupés, ajouter un verre de vinaigre, laisser réduire, et appliquer en cataplasmes chauds.

Vers :

Les racines pilées dans du lait forment un excellent vermifuge pour les enfants.

Vessie :

Des cataplasmes de poireaux bouillis appliqués sur la vessie produisent d’heureux effets sur la cystite.

Contre la rétention d’urine, faire cuire à très petit feu, dans un récipient de terre (autant que possible), six poireaux recouverts d’huile d’olive. Quand ils sont bien cuits, les appliquer très chauds sur le bas-ventre. Le malade urinera, immédiatement et on sera rarement obligé de renouveler l’opération.



Ensorcellement ou guérison vaudou ?
Non, juste une poupée des Porais tiffois.

Virilité :

“Viandes (aliments) propres pour donner ou augmenter la puissance d’engendrer : chairs jeunes et grasses de mouton, pigeonneaux, perdreaux, étourneaux, passereaux, faisans, cailles, chapon au ris, roignons de coq, moelle des os, accompagnées d’artichauts, de pois chiches blancs, de fèves cuites, de carottes, de raves et de porreaux.”

Même sans la nécessité de pallier une sexualité défaillante, ces ingrédients doivent permettre de concevoir quelques menus très plaisants.

*... car mon repas fini, je gis là
sur le dos repus et je transperce
et tunique et manteau.*

Catulle - 50 avant J.-C.

Une dernière recette qui ne veut pas soigner, mais seulement rendre plus belle.

Beauté :

Pour les soins du visage, voici deux masques qui sont peut-être aussi efficaces que bien d'autres.

Faire cuire des poireaux 3 heures et se passer le jus sur le visage.

Le suc exprimé du poireau, additionné de lait ou de petit-lait, s'emploie en lotions contre les rougeurs et boutons du visage.

Le poireau est abondamment utilisé pour lutter contre certains maux. Mais comment soigner une maladie qui s'appelle le "poireau" ?



Poireaux et verrues, la spécialité de saint Fiacre. La porte d'honneur de l'église de Canguat (Finistère).

Poireaux et verrues :

D'après la définition du Littré, il s'agit d'une excroissance verruqueuse se développant spécialement aux mains, une hypertrophie de l'épiderme, dont la surface est tantôt lisse, tantôt inégale et raboteuse.

Pour Ambroise Paré : *Il y a d'autres verrues appelées porreaux ; le nom de porreau leur a été donné à cause qu'il a la tête de porreau.*

Au cours des siècles, les guérisseurs ont laissé libre cours à leur imagination pour supprimer ces verrues. Ils ont proposé des remèdes pour le moins surprenants, sinon efficaces.

Il faut prendre un petit animal vert taché de rouge, qui se trouve en été sur les fleurs de chicorée, et en écraser un avec le doigt sur chaque porreau.

Il faut se frotter deux fois le jour pendant quinze jours, de pourpier pilé, et ensuite l'appliquer en forme de cataplasme.

Prendre des limaces rouges, frotter du ventre des dites limaces les lieux où sont les dites verrues, et mettre au travers des limaces un bâton, les mettre en quelque lieu, et à mesure que les limaces sécheront, les verrues tomberont.

Le jus des feuilles de soucy y est fort bon, pour en frotter les dites verrues.

Jeter dans un puits une poignée de pois sans les compter. Les "poèrions" des mains sont guéris quand les pois sont pourris.

Serrer la verrue avec un fil ou la frotter avec une couenne de lard, une gousse d'ail fortement chauffée, de la chélidoine dite "herbe à poireau" (Picardie).

Autres usages "extraordinaires"

Du poireau :

 Secret pour empêcher que les mouches ne s'attachent dessus les tableaux, ou telle chose que vous voudrez : il faut prendre une botte de poireaux, plus ou moins, selon la quantité que l'on voudra en faire, et la faire tremper dans un demi-seau d'eau, l'espace de trois jours, encore davantage si l'on a le temps, et avec la dite eau frotter les tableaux, ou ce que l'on voudra. Secret bien approuvé et qui mérite beaucoup.

 "Quelques graines de poireau jetées dans un tonneau empêchent que le vin négrisse (!) et si il est déjà tourné le fait retourner." (Ardèche).

 En usage vétérinaire, on peut faire uriner un cheval malade en frottant doucement les racines d'un poireau autour de son sexe.

 Dans la campagne de l'antique Rome, Caton l'ancien (234-149 av. J.-C.) préconise à titre préventif pour que les animaux ne tombent malades l'absorption d'un mélange pour le moins étonnant :

Trois grains de sel, trois feuilles de laurier, trois brins de poireau, trois gousses d'ulpicum, trois gousses d'ail, trois grains d'encens, trois pousses d'herbe sabine (genévrier fétide), trois feuilles de rue (fétide), trois tiges de vigne blanche, trois fèves blanches, trois chardons ardents, trois setiers de vin.

Il ne s'agit plus de médecine vétérinaire, mais d'un recours à la magie.

Petit moutardier en faïence, en forme d'étal de marchand de primeurs.

La liste des utilisations du poireau dans le domaine de la santé est déjà bien longue ; elle n'est pas complète loin de là ; cet usage paramédical reflète le désarroi, la méfiance, peut-être la peur devant les progrès rapides de la médecine. L'inconnu est toujours inquiétant. Dans la majorité des cas, il s'agit d'utilisations extraordinaires qui laissent, à juste titre, un fort sentiment de scepticisme.

Nous n'avons trouvé qu'un médicament composé des principes actifs du poireau. Il s'agit de l'Apruritol Rousseau qui était fabriqué à Sens. Son action antiprurigineuse lui permettait de lutter contre le prurigo stophulus de l'enfance, les prurigos alimentaires, l'urticaire, les piqûres d'insectes, et l'eczéma. Ne jouons pas aux apprentis sorciers, contentons-nous d'utiliser le poireau pour faire des miracles culinaires.

Deux recettes qui méritent de clore ce chapitre traitant de la santé. La première, mise au point par les Weight Watchers, démontre que traquer les calories, ne signifie pas obligatoirement "mal manger". Cette recette légère réjouira les palais.



6 blancs de poireaux moyens avec très peu de vert
15 g de filets d'anchois salés,
4 olives noires
4 cc rases de mayonnaise
2 cc de vinaigre de vin
2 pincées de poivre blanc, sel
120 g de fromage blanc à 20 % M.G.
1 gros oignon
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil.

Poireaux tièdes à la sauce persil

Pour 2 personnes. Préparation : 25 min. Cuisson : 25 min

Plonger les blancs de poireaux dans de l'eau bouillante salée. Laisser cuire environ 25 min. Égoutter à fond (on peut se servir de papier absorbant).

Pour la sauce persil, déposer dans le bol du mixeur les feuilles de persil détachées du bouquet, l'oignon coupé en quatre, l'ail, les filets d'anchois dessalés, les olives dénoyautées, la mayonnaise, le vinaigre et le poivre blanc. Mixer. Ajouter le fromage blanc. Mélanger en laissant tourner à petite vitesse quelques secondes. Vérifier l'assaisonnement. Mettre dans une saucière. Tenir au frais.

Allonger les poireaux tièdes, bien égouttés, sur un plat de service. Présenter en même temps la sauce persil bien fraîche.

"Weight Watchers : Cuisine saveur, cuisine minceur".

La deuxième recette mérite cette place par sa cuisson à la vapeur et ses ingrédients, uniquement des fines herbes. La seule vraie difficulté : trouver un bon poulet.

6 blancs de volaille
1 kg de petits poireaux nouveaux
1 botte de cerfeuil
1/2 botte d'estragon
1/2 botte de persil
6 brins de céleri
1 botte de ciboulette
30 g de beurre.

Blancs de volaille, sauce aux herbes

Pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min

Éplucher les poireaux, les laver et les poser sur le premier compartiment du cuit-vapeur.

Huiler le fond du second compartiment et disposer les blancs de volaille au-dessus du premier. Verser de l'eau dans le compartiment inférieur, saler et faire cuire 25 min. Pendant que les poireaux et la viande cuisent, plonger 1 min dans 30 cl d'eau bouillante et salée, la botte de persil et les feuilles de céleri. Égoutter, mixer le tout en ajoutant le cerfeuil, l'estragon, le persil et le beurre. Goûter pour vérifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette ciselée.

Servir les blancs de volaille accompagnés des poireaux avec la sauce à part. On peut remplacer le beurre par une bonne cuillère d'huile d'olive, et l'estragon par du basilic. Cette sauce aux herbes, très fraîche, est aussi excellente avec des filets de poisson, cabillaud, soles, saumon... 190 calories par personne. Pour quelques calories de plus, servir avec un riz basmati (60 cal pour 50 g par personne).

