

Au menu

1 - Préface de Jean-Pascal Coste	p. 7	8 - La rhubarbe et les livres	p. 39
		Elle est la vedette d'un polar et finit par obtenir le prix Médicis en 1965.	
2 - Faisons connaissance	p. 9	9 - La rhubarbe et la boisson	p. 47
Au bout de l'allée du jardin le festival "Gay" de Toronto après être passé devant des choux et des roses pleins de bébés.		La rhubarbe se mélange à la bière, au thé mais elle fait merveille dans les solos alcoolisés ou non. 15 recettes pour vous convaincre.	
3 - Les mystères de la naissance	p. 11	10 - Les confitures	p. 59
L'homme et la femme, selon les Persans, sont nés d'un pied de rhubarbe qui, elle-même, descend tout droit du paradis terrestre, selon les Égyptiens. Un vrai pataquès ! Heureusement, cette Sibérienne mâtinée de Chinoise finit par arriver chez les Smith, Mary et John, <i>in the U.K.</i> et la vraie vie commence.		Mais pas seulement : marmelades, compotes, gelées. 16 recettes faciles.	
4 - Et ta sœur ?	p. 16	11 - Les tartes	p. 77
Christophe Colomb croit trouver de la rhubarbe là où il n'y en a pas.		Crumbles, clafoutis et autres desserts. Les chutneys, les sauces et les sucré-salé.	
5 - Souvent imitée, jamais égalée	p. 20	12 - Les annexes	
De pâles imitations, que du faux...		La préférée de l'escadrille. La rhubarbe fait la fête...	p. 109
6 - Au jardin	p. 22	La Rhubarbe fait la fête	p. 112
Sa place au jardin, un accouchement en direct et comment profiter de la rhubarbe toute l'année.		Légende des gravures	p. 118
7 - La rhubarbe et la santé	p. 29	Index des recettes	p. 122
Elle est multi-usage : les cheveux, les tapis, le transit, la beauté, la santé.		Bibliographie	p. 125
		Index, Bonnes adresses	p. 126

Les mots suivis d'un astérisque* renvoient au chapitre "Index" à la page 126

Deux astérisques** nous mènent au chapitre "Bonnes adresses" page 126

Das Dritte Buch Pet. Andr. Matthioli

Etliche nemmen ein Stück Agaricum zum Hauptwagen / anstatt der Seiffen / soll das Haupt vor Flüssen vnd böser Feuchung bewahren.
Griechisch Ἀγάρικον. Welsch Agarico vnd Fongo di Larice. Französisch Agarich. Teutsch Damschenschwamm.*

Von Rhabarbaro. Cap. II.

Namen vnd Stell.

Rhabarbarum.



Riese edel Wurzel Rhabarbarum ist fast vberall in die Kundtschafft kommen / vnd des vielen vñ fruchtbarliche brauchs halben. Erstlich hat man sie erfunden bey der Trogloditen in Noerenlandt / welche Völcker eines vnmilden vnd fast wilden Lebens waren / wohneten gemeinlich in den Hölen der Erden / fraßen Schlangen / ire sprach war grob vnd rauhe. Auß der Ursachen sind sie von alten Römern Barbari, das ist vngezogene / vnstittige tölpische Leuthe oder Außländer genannt worden. Daher hat diese Wurzel Rhabarbarum ihren Namen bekommen. Man bringt sie auß India vnd Persia / sarnemlich aber auß dem Land Succuir (welchs dem mächtig König Chan zugehöret) da wechset sie in grosser Menge / daß man sie von dannen fast in die ganze Welt außtheilet vnd verhandlet. Vnd wie die Persier Kauffleute anzeigen / hat sie jr Wohnung am meisten auß etlichen hohen Bergen / darauff vngezählich viel quellende Bränlen / vund mancherley Bäume gesehen werden. Das Erdtrich auff denselben Gebirgen ist rötliche / vnd lättecht oder schlüpffertig / darumb daß es von jezige meldt in Bränlen vnd embsigen Regen sehr befeuchtet wirdt.

*Nicolaus Monardes de reb. Indicis lib. 3. schreibt / daß es auch in den Occidentalschen Indien Peru genannt / wachset. Aber Garzias ab horto, der lang in India ein Medicus gewesen ist / schreibt in seinem ersten Buch cap. 17. daß er für ein ganze Warheit von den Indianern vernommen hat / wie alles Rhabarbarum, welches in Indiam, Persiam vnd Europam gebracht werde / sey in der Völcker Landt / die man Chinas nennet / gewachsen / dann auß der Chinarum Landt / wirdt es durch die Tartarey gen Ormus vund Alepo geföhret / von dannen gen Alexandriam, Egyptum, vnd darnach gen Venedig vund andere Ort. Etliche wollen / daß an einem andern Ort der Tartarey Samarandar auch ein Art Rhabarbari wachset / aber solches wirdt nicht gelobet / vnd allein zu den Thieren / dieselben zu purgieren / gebraucht.

Das Kraut Rhabarbarum wechset mit seinem Stengel nicht hoch / hat viel Bletter / die sind zweyer Spannen lang / nahe bey dem Stiel oder vrsprung schmal / aber an dem ende breit vnd rundlecht / neigen sich gegen der Erden / wie die Contrafactur klar außweisset. An dem Umbtreiß sind sie nit zerkerbt / sondern allein häricht / vnd diereil sie wachsen / sind sie grün / aber so bald sie zeitig vñ alt werden / gewinnen sie ein gelbe Farbe. Mitten zwischen den Bletteren dringt der Stengel herfür / oben mit Blumen gezieret / die sind fast anzusehen wie die Purpurbraune Veiteln / doch grösser / am geruch vberaus scharpff vnd siarck. Die wurzel ist zweyer oder dreyer zwerchhände lang / hat nit allwegem einerley dicke / dann etliche ist dick / etliche dünn / wie auch in andern Kreuttern geschicht: so sie ganz vollkommen ist / sie eines schenckels dick / zu zeiten auch dicker / mit vielen angetwachsenen zafeln / darmit sie sich in die Erden slichtet / vñ die nahrung an sich zeucht. Außwendig ist sie rottschwarz / innwendig gelb / mit vilen roten streimen oder äberlein durchloen /

Tout n'a pas été parfait du premier coup. Ainsi, au départ, il paraît que notre terre était plate, ce qui présentait l'avantage de faciliter la surveillance, l'entretien et les déplacements. Très vite, deux inconvénients majeurs sont apparus. En premier lieu, une terre plane est indissociable de l'idée de bords, et qui dit bords dit débordements, c'est-à-dire chutes. Les premiers habitants, des espèces de Shadoks, qui peuplaient ces régions limites en ont fait les frais : un



moment d'inattention, un faux pas et c'est la chute. Tomber de haut, dans rien, doit être terrible. En deuxième lieu, sur une terre plate, le ciel risque à tout moment de tomber sur la tête des habitants. *C'est à ce moment que fut inventée la boule. Par sécurité, la terre serait ronde.*

Géniale cette idée de boule, car elle permet à chacun de penser qu'il est au centre du monde. Intellectuellement, beaucoup plus confortable que de se croire au milieu de nulle part, où, même bien accompagné, on doit très vite s'ennuyer. De plus, une boule non seulement peut mais doit tourner. Sinon, à quoi servirait cette rotondité ? Et tourner, pour notre terre, signifie une succession de jours et de nuits, et donc une suite de moments de labeur et de repos, c'est-à-dire du temps pour se poser les questions essentielles. Les hommes n'ont pas manqué, les femmes non plus, de profiter de ces premières nuits de tous les temps pour se demander : *qui sommes-nous ? D'où venons-nous ? Où allons-nous ?* C'est le "d'où venons-nous ?" qui a permis aux imaginations de courir, qui a mis la machine à rêver en route. On m'a renseigné. Je sais que je suis né dans un chou puisque je suis un garçon et que ma femme a vu le jour dans une rose. C'est incontournable. Mais le premier garçon, la première

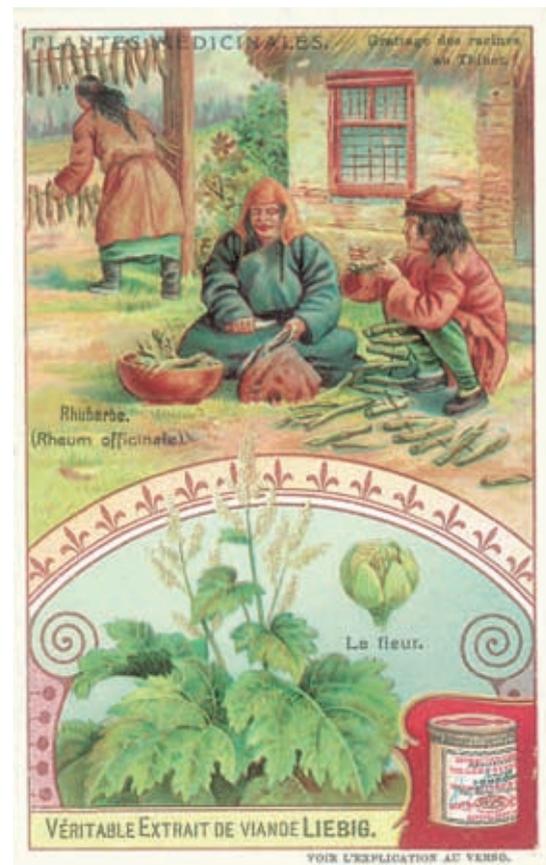
fille, quand il n'y avait pas encore de chou et encore moins de jardinier pour les cultiver ? Les réponses sont différentes selon les régions. Ainsi, il est couramment admis dans notre vieille Europe que Yahvé modela l'homme avec la glaise du sol et qu'il lui insuffla dans les narines une haleine de vie et que l'homme devint un être vivant. Après l'avoir endormi, Yahvé lui retira une côte avec laquelle il façonna une femme. Scénario très compliqué et surtout dévalorisant pour nos compagnes qui ne sont même pas issues d'un morceau noble de l'homme. Dans la mythologie germanique, Ask et Embla, le couple originel, sont nés de deux chênes, et, plus poétiquement, des tribus australiennes font naître le premier homme dans un bouquet de mimosa. Bien entendu, tout cela, bien que séduisant, est faux. Pour moi, la vérité vraie, la seule vérité, puisque j'y crois, puisqu'elle est mienne, est dans le Bundehish, le livre sacré des Persans : *L'homme et la femme sont nés d'un pied de rhubarbe.*

Nous n'avons donc point à rougir de nos racines ! Mais comment savoir d'où vient notre plante-mère et surtout quel a été son parcours avant qu'elle ne devienne la *pie-plant*, la plante à tartes, si chère aux Anglais ? Un légume aussi beau, aussi bon ne peut avoir une origine banale. Joinville, le chroniqueur de la septième croisade (1248) dirigée par saint Louis, a formulé l'hypothèse la plus surprenante... et la moins crédible sur le lieu de naissance de la rhubarbe. Elle viendrait des sources du Nil qui, à cette époque, étaient encore inconnues. La croyance populaire les situait tout simplement... au paradis terrestre : *"Avant que le fleuve (le Nil) n'entre en Égypte, les gens... déploient leurs filets le soir venu ; et quand vient le matin, ils trouvent en leurs filets ces marchandises que l'on paie au poids et qui sont ensuite apportées en ce pays, à savoir le gingembre, la rhubarbe, le lignaloecy (bois d'aloès), et la*

La preuve par le cochon

La rhubarbe est depuis longtemps utilisée en médecine vétérinaire pour favoriser la digestion des animaux. En témoignent les produits qui utilisent ses propriétés laxatives tels Rheolax canin, Rheolax félin, Bovinuva. La médecine vétérinaire homéopathique fait également appel à la rhubarbe pour lutter contre la diarrhée du jeune veau et les entérites du porc.

Quand j'étais petit, mes maîtres m'ont appris que le tube digestif du porc était très proche de celui de l'homme. Quand je suis devenu grand, on m'a affirmé que dans chaque homme sommeillait un cochon. Beaucoup de similitudes entre ces deux animaux, ce qui me donne l'audace d'extrapoler et d'affirmer que si dans le cochon tout est bon, tout ce qui est bon pour lui, l'est également pour l'homme.



Chez la femme, je pense que le tube digestif doit être semblable à celui de l'homme, mais j'ignore quelle bête dort en elle. J'ai entendu dire..., mais non ce serait trop affreux !

Je connais une blonde...

Les tapis tibétains doivent en partie leur beauté à la rhubarbe, car elle intervient dans l'obtention de l'orange, du jaune orangé et du vert^{*1}. Elle est coquette. Dans mon enfance, je l'avais connue feuilles et tiges vertes. Actuellement, elle essaie le rose. Elle se fait même appeler Rosy au Canada. Ça lui va bien. Ça lui donne un air de bonne santé et pourrait faire croire qu'elle est modeste. En forme, elle l'est sans aucun doute, mais la façon d'étaler ses feuilles, d'occuper le terrain, de tout recouvrir ne permettent pas de la classer dans la catégorie petite fille rougissante et timide.

Les femmes, les blondes, s'en servent pour raviver le blond naturel de leurs cheveux. La recette est simple : mettre 60 g de rhubarbe dans 70 cl d'eau chaude. Laisser frémir 15 minutes et laisser refroidir. Tamiser et utiliser en rinçage après le shampoing.

Je n'ai jamais essayé et ma femme n'est pas blonde.

Tu es belle et tu sens bon !

Marilyn, certainement la plus célèbre des blondes, a inspiré le peintre Andy Warhol. Les deux vedettes sont réunies sur le flacon d'un spray fragrance rhubarbe. Pour voir, ou plutôt pour sentir, j'ai essayé, une pulvérisation très légère sur le dos de la main. Toute la pièce a été envahie. Trop puissant pour moi. J'ai essayé en vain de retrouver l'odeur de rhubarbe, puis j'ai tenté de me "désodoriser", échec aussi. Collée à la peau, tenace comme le remord.

Et pourtant, le créateur joue avec subtilité des parfums de mandarine, de rose, de freesia, d'iris, de patchouli... toutes des odeurs qui éveillent les sens.



Cette expérience étant malheureuse, je n'ai pas tenté l'eau de toilette de la série **Sherbet n° 5** de Comme les garçons. Et pourtant la présentation était alléchante : "Une sublime fragrance de confiture de rhubarbe, sur un accord de figues et de fleurs blanches."

Je ne pense pas que **Baby Doll** d'Yves Saint Laurent ait été conçu pour les hommes de mon âge !

Domage ! "Au début, un éclat de rire avec des notes de pamplemousse, de cassis et de rhubarbe, complétées par un bouquet de fleurs et d'épices allant de l'églantine, la cardamome."

Burberry ne pense qu'aux femmes en créant son eau de toilette **Touch Baby** qui veut "réfléter la joie de la jeunesse en mariant le séduisant citron, la fraîche menthe sauvage, l'insolante rhubarbe, le tout combiné avec l'orange, la vanille, le lait..."

Finalement, dans ma famille c'est l'eau de parfum **Femme** de Lagerfeld qui vient en tête des sondages. Certainement pour un zeste d'acidité qui doit venir de la rhubarbe.

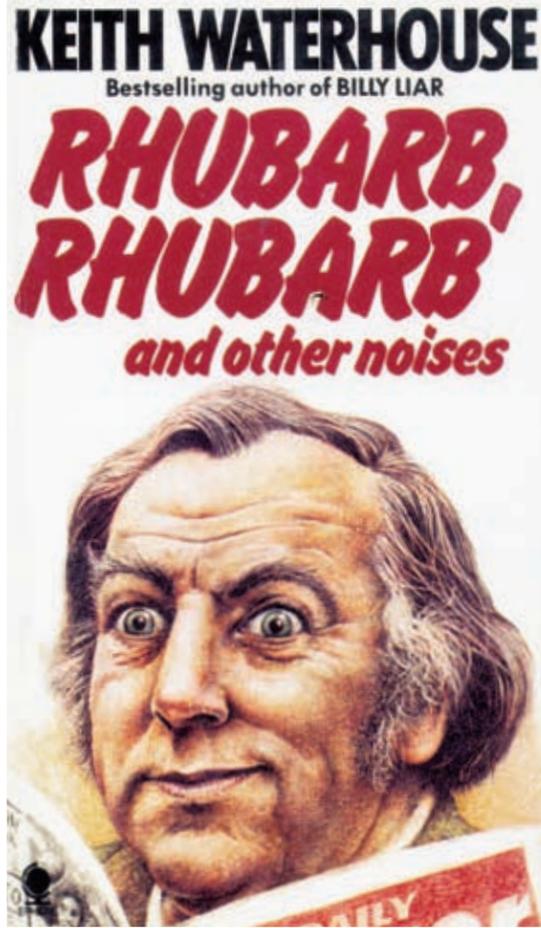
La rhubarbe et la santé

La santé est chose importante qui réclame du sérieux de la part de celui qui en parle. Et pour donner du poids à une affirmation, rien de mieux qu'une citation de Pline. Aristote n'est pas mal, Platon non plus, mais de même que Brassens affirme, sans se justifier, que de toutes les guerres il préfère celle de 1914-1918, j'avoue, sans bien savoir pourquoi, avoir une faiblesse certaine pour Pline. Peut-être que le qualificatif de "l'ancien" qui lui colle à la peau y est pour quelque chose ! Un vieux préjugé anti-jeune ?

Pline et la rhubarbe

Celui-ci, 50 ans après Jésus-Christ, entreprend la rédaction de son *Histoire naturelle*. Une bonne trentaine de tomes. Une encyclopédie. La santé y est





Ce n'est qu'une rumeur

Si, dans un film français, il est nécessaire, pour la bande-son, d'enregistrer le bruit d'une foule qui murmure, le metteur en scène demande aux figurants de prononcer "Rhubarbe, rhubarbe..." Ainsi évite-t-il des dissonances et de désagréables surprises. Le procédé est le même au théâtre. En Angleterre les "Watermelon Watermelon" et "Cantaloupe, Cantaloupe" c'est-à-dire pastèque et melon, ont été remplacés par "Rhubarb, rhubarb". Rhubarbe, au début, n'est donc qu'un simple bruit de fond, qu'un brouhaha.

En Angleterre, avec le temps, la signification évolue. Elle devient synonyme de "on-dit," de "rumeur".

C'est dans ce sens qu'elle est utilisée par le journaliste Keith Waterhouse, dans le titre de son livre *Rhubarb, Rhubarb and other noises** qui réunit les meilleurs articles de sa rubrique bi-hebdomadaire dans le Daily Mirror. Auteur amusant, spirituel, d'un humour léger mais qui sait aussi être acerbé et caustique, il gratte là où ça fait mal. Malheur aux fonctionnaires et aux "polycrates".

Dans l'une de ses chroniques il tranche d'une façon définitive la question de savoir si la rhubarbe est un légume ou un fruit.

Rhubarbe, rhubarbe

Par ordre de la Société Royale d'Horticulture la rhubarbe est un légume, (bien que mon dictionnaire dise qu'il s'agit d'une plante polygonacée).

Les juges d'un concours de légumes dans les jardins ouvriers de Nottingham qui ont disqualifié trois bâtons de rhubarbe sous prétexte que c'était un fruit, ont dû reconnaître leur erreur.

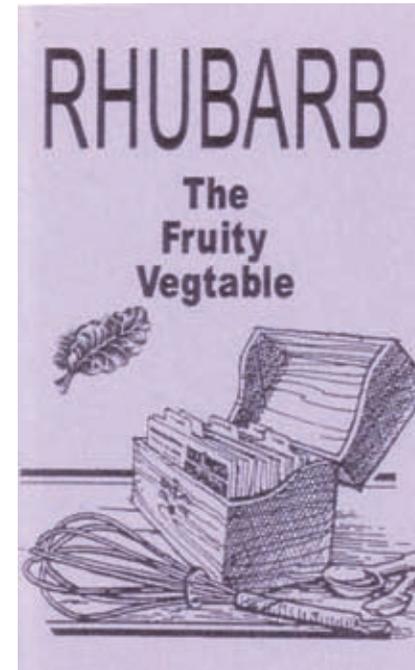
J'aurais aimé qu'ils me consultent avant de se mettre dans ce pétrin, parce que je suis une autorité incontestable en ce qui concerne la rhubarbe. Comme je l'ai probablement déjà mentionné, j'ai grandi au centre de l'univers rhubarbesque (cela a à voir avec le terrain, je suppose).

La rhubarbe a dominé mes années d'apprentissage. J'ai appartenu à un groupe de guérilleros de la rhubarbe qui parcourut pendant maints étés les champs de rhubarbe luxuriante. Affamés, nous mangions de la rhubarbe crue (un supplice pour les lèvres gercées, je peux vous le dire !). Mouillées et frigorifiées, nous fabriquions des abris en feuille de rhubarbe.

Acculés, nous nous battions en duel avec des bâtons de rhubarbe. Capturés, nous rentrions chez nous en bande pour y trouver un régime de compote de rhubarbe à la crème anglaise.

Je peux vous affirmer sans crainte de contradiction que la rhubarbe n'est pas un légume. Ce n'est pas un fruit. Ce n'est pas une polygonacée.

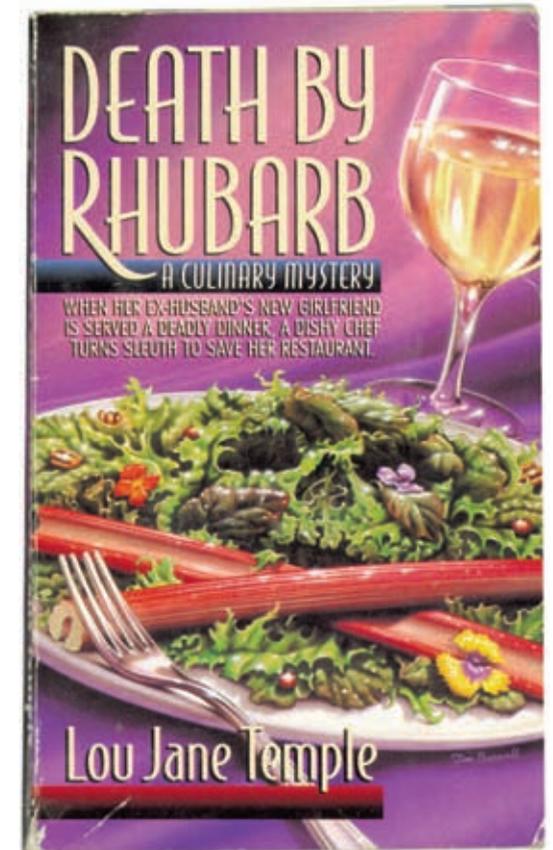
La rhubarbe c'est de la rhubarbe



Au meurtre !

Pour Heaven Lee, la "sexy" chef d'un restaurant branché, c'est une question de survie. Un crime par empoisonnement a été commis chez elle. Il lui faut à tout prix trouver le coupable. Circonstance aggravante, la victime est la nouvelle petite amie de son ex-mari. En élucidant ce meurtre, elle prouverait son innocence et assurerait la pérennité de son établissement.

Le meurtrier n'a pas utilisé les moyens habituels des empoisonneurs. L'arme du crime ? Des feuilles de rhubarbe insidieusement mêlées à de la salade. Il existe pourtant d'autres plantes toxiques. Pour vous, impossible de connaître le ou la coupable sans lire le livre de Lou Jane Temple édité par St. Martin's Paperbacks édition en 1996. Son titre : *Death by rhubarb*, et en sous-titre "A culinary mystery". Ce suspense culinaire, *Meurtre à la rhubarbe*, n'est pas traduit en français. Ce qui diminue de beaucoup la possibilité de trouver de la rhubarbe empoisonnée dans votre assiette. À moins que vous ne soyez marié avec un professeur d'anglais !



Des hésitants qui ne veulent pas participer à la polémique "fruit ou légume ?" s'en tirent par un anglicisme pour donner un titre à leur livre : Rhubarb, The Fruity Vegetable. Il fallait y penser, et pour l'oser, être anglais.

1 kg de rhubarbe
1 orange
15 cl de crème fraîche épaisse
4 petits-suisse
100 g de sucre roux en poudre
1 pincée de gingembre.

Compote de rhubarbe

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

Éplucher la rhubarbe et couper les tiges en tronçons de 5 cm de long.

Faire blanchir une ou deux minutes dans de l'eau bouillante. Égoutter.

Presser l'orange.

Mettre dans une casserole les tronçons de rhubarbe, le jus d'orange, 100 g de sucre roux en poudre et une pincée de gingembre. Faire cuire à feu vif pendant 15 minutes en remuant souvent avec une cuillère en bois.

Laisser refroidir puis incorporer soigneusement 4 petits-suisse.

Répartir dans quatre coupes que l'on met quelques heures au réfrigérateur.

Juste avant de servir, ajouter 15 cl de crème fraîche épaisse en tournant légèrement pour obtenir un effet marbré.

Pour la version "régime" remplacer le sucre par un édulcorant ou diminuer la quantité, et utiliser des petits-suisse et de la crème allégés.

*Pour me faire ma barbe
Je veux un blaireau,
Graine de rhubarbe,
Graine de poireau.
Par mes poils de barbe !
S'écrie le blaireau
Graine de rhubarbe
Graine de poireau.
Tu feras ta barbe
Avec un poireau
Graine de rhubarbe,
T'auras pas ma peau.*

Robert Desnos



Compote rhubarbe-pommes

10 petites tiges de rhubarbe
1 kg de pommes plutôt acides, des
reinettes par exemple.

Éplucher la rhubarbe. La couper en petits morceaux que l'on fait cuire 1/4 d'heure à feu moyen dans un peu de beurre et d'eau. Ajouter un fond de verre d'eau et les pommes épluchées et coupées en petits cubes.

Faire cuire 1/2 heure à feu doux.

Mélanger de temps en temps, en écrasant si nécessaire.

À remarquer que Michèle, la créatrice ne sucre pas. Cette compotée se mange froide pour accompagner un gibier, et encore mieux au petit-déjeuner.



La confiture n'est bonne que si on doit monter sur une chaise pour en attraper un pot sur le buffet.

Vialatte

2 kg de rhubarbe
2 kg de sucre cristallisé
le jus d'un citron
une noisette de beurre.

Confiture de rhubarbe

Macération : 12 heures au moins. Cuisson et mise en pots : 1 heure.

Il s'agit de la recette de base. Quand elle est bien assimilée, l'imagination peut prendre le pouvoir.

La veille, faire macérer dans une terrine couverte, le mélange : rhubarbe coupée en petits tronçons, le sucre cristallisé et le jus de citron.

Le jour suivant, filtrer le contenu de la terrine et recueillir le jus dans la bassine à confiture. Réserver les fruits.

Mettre le jus à cuire, à feu modéré jusqu'à réduction de moitié (105° C au thermomètre à confiture).

Compléter avec les fruits réservés et continuer la cuisson. Quand l'écume recouvre le tout, mettre le beurre. Cela suffit pour que l'écume se retire sur les bords de la bassine ; elle est ainsi plus facile à ôter.

Vérifier la nappe. Mettre en pots le plus chaud possible. Remplir à ras bord car en refroidissant, la confiture diminue de volume.

*Ma mère m'a donné la passion
des confitures. J'ai reçu sa
gelée de groseilles en héritage.
Chaque fois que j'en fais c'est
l'amour qu'elle m'a donné que
je perpétue.*

Véronique Le Normand

Chutneys et sauces

Chutney est un mot anglais venant de l'hindi. C'est un condiment aigre-doux fait de fruits* ou de légumes cuits avec du vinaigre, du sucre, des épices.

Un repas indien n'est pas complet sans les condiments qui accompagnent les plats principaux ; les chutneys sont les condiments les plus utilisés. Les chutneys sont meilleurs si l'on attend 2 ou 3 mois avant de les manger.

Chutney de rhubarbe et de raisins secs

450 g de rhubarbe
350 g d'oignons
175 g de raisins secs
775 g de sucre roux
50 cl de vinaigre de cidre
1 cs de sel
1 cc de gingembre en poudre
1 cc de cannelle en poudre
1 pincée de poivre de Cayenne.

Éplucher la rhubarbe et la couper en tronçons.

Peler et émincer les oignons.

Mettre la rhubarbe, les oignons et le reste des ingrédients dans une bassine en inox ou émaillée. Chauffer à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à dissolution du sucre.

Porter à ébullition et laisser réduire et épaissir à feu doux pendant deux heures en remuant très fréquemment.

Remplir les pots stérilisés et tiédis jusqu'à 3 mm du bord. Fermer et étiqueter les pots.

Laisser macérer pendant au moins un mois dans un endroit sombre et frais et attendre septembre avant de consommer.

Chutney de rhubarbe et de dattes

1,800 kg de rhubarbe
450 g de dattes
450 g d'oignons
15 g de gingembre en poudre
50 g d'épices mélangées
7 g de curry
15 g de sel
900 g de sucre (blanc ou roux)
1 litre de vinaigre de Malte.

Couper la rhubarbe en petits tronçons, hacher menu les dattes et les oignons.

Mettre dans une casserole, ajouter les épices, le sel, le sucre et 300 ml de vinaigre. Faire cuire à feu doux pendant au moins 2 heures jusqu'à attendrissement, ajouter si nécessaire un peu plus de vinaigre pour éviter que le mélange n'attache. Remuer de temps à autre.

Ajouter presque tout le vinaigre restant, continuer la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe une cuillère plongée dedans. Ajouter ou non le restant de vinaigre selon la consistance.

Mettre en pots ébouillantés. Couvrir à froid. Ranger dans un endroit sombre et frais.

On peut faire de la même façon un chutney de rhubarbe et d'oranges.

Recette de Lucette

