

La grise de Vendée, mieux « qu'une journée de frites »

La Vendée dans l'assiette. Le potiron gris est un produit méconnu en Vendée, territoire qui l'a vu naître. À La Roche, le Potager extraordinaire tente de sauver cette espèce aux nombreux atouts.

Sa peau épaisse, grise et boursouflée, lui a longtemps valu d'être associée aux crapauds. La grise de Vendée n'a pourtant rien d'un batracien. Né dans le Marais breton, ce potiron dissimule sous sa surface râpeuse une chair dense et sucrée. Après avoir longtemps été cultivée sur le territoire vendéen, elle a rejoint la longue liste des produits oubliés.

« Pendant plusieurs siècles, chaque région disposait de ses propres variétés de légumes, raconte Baptiste Pierre, botaniste au Potager extraordinaire à La Roche-sur-Yon. Ces derniers étaient adaptés aux terroirs et aux usages. »

Des potirons gris plantés dans des parcelles vides

La grise de Vendée en faisait partie. Coupée en tranches, elle était notamment dégustée rôtie par la chaleur résiduelle des fours à pain.

Son règne sans partage sur le département a tourné court à l'arrivée du chemin de fer. « D'autres espèces ont fait leur apparition sur le territoire et se sont mélangées à la grise de Vendée, entraînant sa disparition », relate Baptiste Pierre. À savoir, il faut un minimum de 500 mètres entre deux potirons pour empêcher l'hybridation de leurs gènes. « Seuls les cultivateurs les plus isolés ont pu conserver la souche d'origine », précise le botaniste.

C'est pour protéger ce légume



Baptiste Pierre raconte l'histoire de ce légume vendéen oublié. | PHOTO : OUEST FRANCE

oublié que Michel Riolland, fondateur du Potager extraordinaire, l'a fait entrer dans sa collection à la fin des années 1990. « Il y a trois ans, nous avons mis au point un protocole de préservation intense », poursuit Baptiste Pierre.

Nommé Atout bout de champ, celui-ci consiste à planter des potirons gris dans des parcelles non utilisées par les agriculteurs et situées à plus de 500 mètres d'autres potagers. « L'objectif est d'avoir une pollinisation contrôlée », détaille le spé-

cialiste. Cette année, 200 grises de Vendée ont été récoltées sur les terrains des quatre agriculteurs partenaires. Cette démarche permet de garantir la résilience des espèces. « Plus les gènes sont multiples, plus leurs chances de s'adapter aux nouvelles maladies ou au changement climatique augmentent, explique Baptiste Pierre. Cette diversité est une chance pour affronter l'avenir. »

La grise de Vendée présente des caractéristiques intéressantes : « Elle se conserve deux à trois mois de

plus que la musquée de Provence, le potiron le plus communément consommé. »

Un produit pas simple à commercialiser

En dépit de ses nombreux atouts, ce légume vendéen reste difficile à diffuser. « Plusieurs enseignes refusent d'en vendre, car elles redoutent que personne ne les achète », constate le représentant du Potager extraordinaire. En cause : l'anonymat du légume. « Il faudrait que l'on puisse promouvoir ces produits locaux, propose Baptiste Pierre. Mais, le coût de cette publicité se répercuterait sur celui du légume, ce qui serait contre-productif. »

Autre obstacle à sa commercialisation : la taille. « Le diamètre de la grise de Vendée est d'environ 40 centimètres, ce qui ne correspond pas à nos usages actuels », indique Baptiste Pierre. Les courges vendues en grandes surfaces font en moyenne 20 centimètres de diamètre, soit moitié moins.

Plantée entre fin avril et la mi-mai, la grise de Vendée se récolte avant les premières gelées d'octobre. « Le fruit est mûr quand son pédoncule est liègeux et sec », note l'expert.

Un dernier conseil ? « À cuire au four, avec un pinceau d'huile. C'est rapide et bien meilleur qu'une fournée de frites ! »

Lucie REMER.

Crumble à la grise de Vendée selon le chef Nathan Cretney

Ingrédients (4 personnes)

500 g de courge grise épluchée
1 échalote
¼ d'une botte de persil
120 g de fromage de chèvre
90 g de farine
70 g de beurre
90 g de poudre

d'amande
160 g de Comté
Moutarde (selon préférence)
Accompagnement : salade et vinaigrette

La recette en cinq étapes

1 Éplucher la courge et la tailler en cubes d'environ 1 cm. Cuire dans de l'eau salée en maintenant une texture ferme.

2 Couper l'échalote en petits dés, suer au beurre, hacher le persil et ajouter à l'échalote en fin de cuisson. Refroidir et mélanger avec la courge et un peu de moutarde.

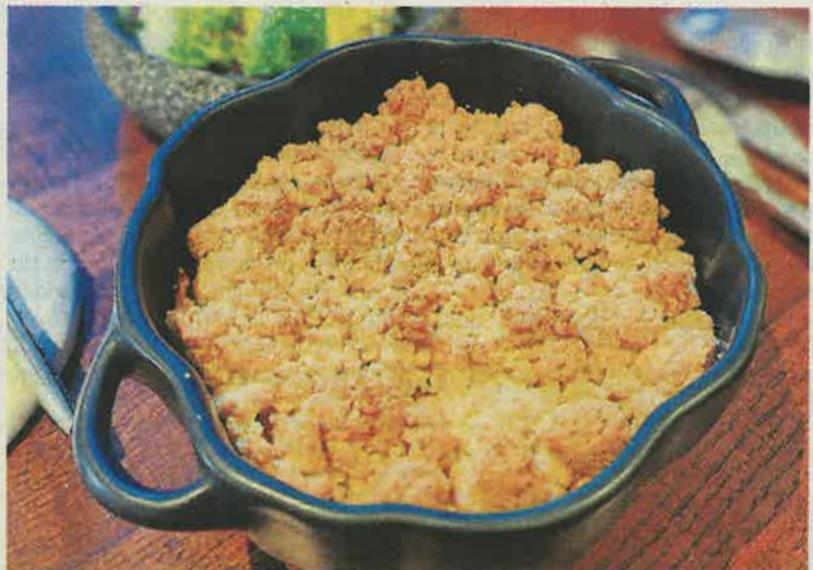
3 Laisser ramollir le beurre à température ambiante, ajouter le comté finement râpé, la poudre d'amande, la farine et le sel.

Écraser les ingrédients entre les doigts pour sabler l'ensemble. Mélanger sans chercher à obtenir une pâte homogène.

4 Garnir le plat de cuisson avec le concassé de courge grise, insérer un morceau de fromage de chèvre et recouvrir de pâte à crumble au comté.

5 Enfourner à 180° entre 15 et 20 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Laisser la chaleur retomber un peu avant de déguster.



Crumble à la grise de Vendée, selon le chef Nathan Cretney. | PHOTO : DR

L'astuce du chef

« Ce plat peut être préparé la veille et rôti juste avant de déguster. On peut l'agrémenter d'épices, d'autres herbes et éventuellement remplacer le fromage de chèvre par du bleu. »

Recueilli par
Lucie REMER.

Nathan Cretney, chef du restaurant
Les Reflets à La Roche-sur-Yon.



Des grises de Vendée. | PHOTO : OUEST FRANCE

LRA06