



Les variétés *à la loupe*

Critères de description



Vous trouverez dans les pages suivantes une présentation détaillée de vingt-quatre variétés, accompagnée d'une aquarelle de la plante, du tubercule et de son germe. Il n'est pas facile de sélectionner une vingtaine de pommes de terre parmi plus de cent cinquante inscriptions en liste principale du catalogue français. La **préférence** a été donnée aux variétés que le consommateur peut trouver actuellement sur les marchés ou en grande distribution, tout en conservant certaines "références" qui ont généralement une histoire plus étoffée. Ces variétés ont accompagné les producteurs et les commerçants pendant de longues années, même si elles se font rares aujourd'hui ou qu'elles sont dirigées vers des marchés spécifiques comme l'exportation ou l'industrie féculière.

Les inscriptions récentes suscitent elles aussi des interrogations. Quelles sont celles qui s'imposeront à moyen terme ? Aucune n'est à l'abri d'un retournement de situation, l'agriculture comme le marché subissant bien des

imprévus. Il a fallu choisir celles qui aujourd'hui semblent les plus prometteuses. De toute façon, un grand nombre d'autres variétés sont mentionnées dans ce livre, avec un petit point sur leurs actuels états de service. On peut noter que la sélection de pomme de terre est féconde si on la met en rapport avec les variétés connues du public.

QUELQUES PRÉCISIONS SUR LA DESCRIPTION DES VARIÉTÉS

La description officielle des variétés telle qu'elle est réalisée par le Comité technique permanent de la sélection (émanation du ministère de l'Agriculture) fait intervenir de nombreux termes techniques qui n'ont pas été repris ici. Le professionnel a des ouvrages de référence à sa disposition comme les listes de ce Comité ou du catalogue des variétés de la Fédération nationale des producteurs de plants de pommes de terre, qui présentent des notations précises.

Néanmoins, certaines caractéristiques fondamentales nécessitent quelques définitions.

L'appréciation de la forme du tubercule fait intervenir le rapport longueur sur largeur, mesuré sur des échantillons de calibre 50-60 mm. Cela conduit à distinguer trois grandes catégories de tubercules

- Les formes arrondies, plus ou moins régulières (Institut de Beauvais, Kaptah Vandel, Saturna, Bonnotte) peu fréquentes sur les étals.



LES RAMASSEURS DE POMMES DE TERRE, DE JOSÉ JULIO SOUZA-PINTO (1856-1939).

Les tubercules oblongs qui sont les plus fréquents (Manon, Monalisa). Ils peuvent être courts, à section presque arrondie (Lizen, Ostara, Sirtema) ou oblongs allongés (Béa, Pompadour).

- Dans le cas des variétés longues et très longues, il est tenu compte du contour. On parle de tubercules claviformes, quand ils présentent un amincissement et une arche du côté du point d'attache, comme dans le cas de Belle de Fontenay, ou réniforme quand ils sont plus arqués, pointus aux deux extrémités avec des yeux répartis sur toute la surface (type Ratte). La forme allongée est un peu la marque de l'appartenance à la catégorie des chairs fermes.

La dénomination "pomme de terre à chair ferme" s'applique aux variétés de consommation qui produisent des tubercules nombreux, de grosseur moyenne, à grain fin, peu ou pas farineuses (pourcentage de matière sèche modéré, généralement compris entre 17 % et 20 %), dont la tenue à la cuisson est très bonne. Cette distinction a été instituée au début des années 70. Certains représentants du Comité technique permanent de la sélection estimaient que le terme utilisé jusque-là de "potagère" évoquait le potage, ce qui n'était pas l'objectif recherché pour ces variétés de caractère. Le terme retenu de "chair ferme" s'est substitué à "potagère", avec une définition de ces variétés qui s'est resserrée pour l'occasion. Les figures de proue de cette famille sont Belle de Fontenay, Ratte, Charlotte, BF15 et Roseval.

Les variétés de consommation ont, en général, des tubercules à chair moins fine, souvent plus farineuse, de moins bonne tenue à la cuisson. Mais elles se prêtent, plus ou moins bien suivant les variétés, à une plus large gamme d'utilisation culinaire. Leur précocité de maturation, traduisant une durée plus ou moins longue de leur cycle végétatif, conditionne leur mode d'exploitation. Les variétés précoces sont principalement cultivées pour la production de primeurs, les variétés demi-précoces, moyennes, demi-tardives et tardives fournissent les pommes de terre dites "de conservation".

Les variétés féculières sont caractérisées par une forte teneur en matière sèche, environ 25 %, dont l'amidon est le constituant essentiel. On emploie le terme de fécule parce que l'amidon provient d'un organe souterrain (le tubercule) et non pas d'un grain (cas des céréales). La fécule est utilisée dans des industries comme la papeterie et l'agroalimentaire.

UNE TERMINOLOGIE UN PEU CONFUSE

La distinction entre chairs fermes et variétés de consommation reste un peu insuffisante pour caractériser le comportement des variétés à la cuisson. Le terme de "ferme" a ici une connotation réglementaire qui n'est pas celui du sens commun. En pratique, on explique que plus une cellule est riche en amidon (fécule), plus elle est mise à rude épreuve lors du chauffage. La chaleur transforme les grains d'amidon en un gel plus volumineux, qui fait éclater les parois et provoque un délitement. Mais ce phénomène dépend également de la composition des parois cellulaires ainsi que de la taille des cellules, critères qui varient d'une variété à l'autre. Ainsi, dans une plage de teneur en matière sèche comprise entre 18 % et 22 %, la relation avec la tenue à la cuisson n'est pas forcément linéaire. Par exemple, à 21 % de matière sèche, la variété Francine tiendra encore bien à la cuisson tandis que Charlotte a des chances de se déliter. Les techniques culturales et le terroir influencent



eux-aussi la teneur en matière sèche des pommes de terre. Enfin, il faut préciser qu'un tubercule encore éloigné de sa maturité présente une teneur en matière sèche faible (cas des primeurs) qui augmente progressivement. À maturité les tubercules de petits calibres sont plutôt moins riches en matière sèche que les plus gros.

À l'inscription, chaque variété est affectée à un groupe culinaire qui caractérise sa texture (mais pas sa qualité gustative). Cela va de "A", pour une texture ferme, voire aqueuse, une finesse de chair et une bonne tenue à la cuisson, à "D" pour les variétés féculières très farineuses que l'on ne voit pas sur les étals, en passant par "B" et "C", les étapes intermédiaires. La qualité gustative n'est pas forcément liée à cette classification, une variété du groupe B ou même C peut avoir un bon goût. Mais elle est nécessaire pour qu'une variété soit inscrite dans la catégorie des chairs fermes en France (groupe culinaire A forcément).

Autre caractéristique variétale, la tendance au noircissement à la cuisson, qui est un critère défavorable à la présentation du tubercule. Il se traduit par une teinte grisâtre de la chair à la vapeur et dans une moindre mesure à la friture. Certaines variétés rouges (Claustar...) y sont un peu sensibles, Bintje fait partie des moins sensibles.

La coloration de la chair de la pomme de terre après friture constitue aussi un critère important. Elle traduit la présence de sucres solubles qui réagissent en donnant une coloration marron aux produits frits et parfois une altération de la saveur (un sucrage). Certaines variétés restent très

pâles après friture, d'autres deviennent plus foncées.

Il ne faut pas forcément lier le caractère "chair ferme", qui privilégie l'utilisation à la vapeur, à l'inaptitude à la friture du moins quand il s'agit d'une utilisation ménagère. Dans l'industrie, une variété doit présenter toutes les caractéristiques positives pour la transformation. Les frites, et encore plus les chips, doivent garder une coloration la plus claire possible après passage dans l'huile. L'industrie de la transformation pour l'alimentation humaine s'intéresse également à la forme des tubercules et à leur calibre pour limiter les déchets, à leur tenue en conservation pour une fabrication étalée sur l'année. Des variétés spécifiques sont ainsi développées pour des groupes comme McCain, Mc Donald's, Vico ou Flodor, que l'on ne voit pas dans les magasins (Russet Burbank, Saturna...). En revanche, les consommateurs qui cuisinent des frites peuvent supporter voire apprécier des frites plus colorées, moins rigides que celles des fast-foods et au goût plus ou moins sucré. Certaines variétés à chair ferme se comportent bien à la friture, ainsi que certaines variétés précoces qui n'ont pourtant pas un fort taux de matière sèche (Charlotte, Aminca).

DES GOÛTS ET DES CULTURES

Les Français sont considérés comme des consommateurs de pommes de terre à chair jaune ou jaune pâle, les Allemands préférant les variétés à chair bien jaune tandis que les Britanniques utilisent en majorité des variétés à chair blanche ou de couleur crème. Avant la guerre, il y avait pourtant chez nous des variétés blanches assez répandues comme Institut de Beauvais, Étoile du Léon... D'une manière générale, les variétés productives, rustiques et tardives qui étaient consommées à la fois par les hommes et par le bétail étaient plutôt à chair blanche, quand les potagères renommées (Belle de Fontenay, Ratte...) étaient jaunes. On a assimilé les pommes de terre blanches aux "pommes de terre à cochons" et préféré les chairs jaunes par la suite. Cependant, les régions primeuristes, le sud de la France, comme les pays du pourtour méditerranéen restent amateurs de variétés à chair pâle. Quelques vieilles variétés anglaises cultivées en France, Early Rose, King Edward VII, présentent également une chair très claire.

POMMES DE TERRE SOUFFLÉES À LA SORTIE DE LA FRITURE.
LA DIFFÉRENCE DE COLORATION RÉVÈLE DEUX NIVEAUX DE TENEUR EN SUCRES SOLUBLES ; SOIT SEULEMENT UN EFFET DE LA VARIÉTÉ OU LE SIGNE D'UN COUP DE FROID SUR LES POMMES DE TERRE BRUNES.



Se faire un nom sur le rayon



Cent soixante variétés de pommes de terre inscrites sur la liste principale du catalogue français, sept cents au catalogue européen, le choix est large. Mais seulement vingt-cinq d'entre elles apparaissent sur les rayons, parmi lesquelles une douzaine représente les deux tiers de l'offre.

Le Comité national interprofessionnel de la pomme de terre, CNIPT, organisme qui contribue à l'amélioration de la qualité et au renforcement de la filière, collecte et diffuse l'information disponible. À sa demande, des études de consommation sont menées régulièrement et permettent d'avoir une idée de l'importance et de la notoriété des variétés.

Actuellement, le Français consomme annuellement environ 50 kg de pommes de terre en frais (40 kg achetés et 10 kg d'autoconsommation) ainsi que 27 kg sous forme transformée (frites, chips, purée...). La moyenne européenne se situe à 80 kg/hab./an, dont 50 kg/hab./an en frais, avec les Irlandais en tête à 140 kg/hab./an et les Italiens à la queue avec 40 kg (ils préfèrent les pâtes).

Des différences régionales subsistent : par exemple, l'habitant du Nord-Pas-de-Calais consomme deux fois plus de pommes de terre que la moyenne des autres Français.

La variété la plus connue reste évidemment Bintje. À la question d'une enquête Omnibus- Sofres*, "quelles sont les variétés de pommes de terre que vous connaissez, ne serait-ce que de nom ?", 64 % des personnes interrogées ont cité Bintje et 44 % l'ont mentionnée en premier.

Parmi une liste de variétés, Bintje est reconnue par 83 % des personnes enquêtées. Si Belle de Fontenay et Roseval sont citées comme connues sur une liste par 64 % des personnes, en notoriété spontanée elles sont mentionnées par 31 % d'entre elles pour Roseval et 16 % pour Belle de Fontenay. En revanche, Charlotte qui est reconnue "en assistée (à l'énoncé de son nom) par 51 % des personnes, est citée spontanément par 27 % de l'échantillon, et même en premier dans 12 % des cas (deuxième score après Bintje). Viennent ensuite BF 15 et Ratte, reconnues "en assistée" par 39 % des personnes, et citées par 13 et

15 % d'entre elles spontanément.

part Charlotte, les jeunes variétés ont un peu de mal à se faire un prénom. Monalisa est la plus connue avec 4 % en notoriété spontanée et 16 % en assistée. Elle est suivie par Pompadour, 1 % en notoriété spontanée et 10 % en assistée. Pas très loin, on trouve Nicola et Rosine, 2 % de déclaration spontanée et 7 % d'après une liste établie pour chacune des deux. Enfin, les noms de Francine, Manon, Samba et Estima éveillent quelques lueurs de reconnaissance dans 2 % à 5 % des cas.

Précisons que 80 % des personnes interrogées connaissent spontanément au moins une variété et 94 % en reconnaissent au moins une parmi une liste présentée.

DES FORMES ET DES COULEURS VARIÉES

De fait, l'assortiment présent dans les rayons de la grande distribution a bien évolué durant ces dernières années. Les études*2 s'intéressent à ce circuit car aujourd'hui, les grandes et moyennes surfaces représentent près de 60 % des ventes de pommes de terre fraîches (les ventes chez les spécialistes, les marchés constituant 25 % et l'autoconsommation ainsi que les ventes à la ferme, difficiles à recenser, estimées entre 15 et 20 % du total).

En huit ans, Bintje qui représentait 66 % du rayon pomme de terre en volume, s'est repliée sur la proportion de 37 %. Un ensemble de diverses autres variétés, qui a fait son apparition en 1989-1990 constitue aujourd'hui 39,5 % de la gamme présente. Charlotte a suivi son petit bonhomme de chemin et représente 8 % de l'assortiment en rayon. Roseval et les autres rouges culminent à presque 5 %. Monalisa arrive ensuite avec une proportion de 3,5 %.

BF 15 a régressé, passant de 4 % en 1990-1991 à 1,9 % en 1995-1996. Belle de Fontenay se maintient à 1 % et Ratte émerge récemment en grande distribution.

D'une manière plus globale, le taux des variétés à chair ferme en rayon a doublé entre 1990 et 1996, il représente aujourd'hui presque 20 % du rayon en volume (et beaucoup plus en valeur).

L'idée de faire ressortir le nom de la variété auprès du consommateur ne rencontre pas les suffrages de toute la grande distribution. Un certain nombre d'enseignes adoptent une segmentation de l'offre en pommes de terre selon l'usage culinaire, avec en général trois références, vapeur/salade, frites/purée et spéciale four. Mais la réglementation impose que le nom de la variété figure sur l'emballage. La mise en avant personnalisée de certaines variétés auprès du consommateur reste possible, surtout quand il s'agit de pommes de terre typées et faciles à reconnaître. Mais elle doit être appuyée par une importante communication.



LA PRODUCTION « RAISONNÉE », UNE VOIE PROMETTEUSE

pour répondre au besoin de sécurité alimentaire d'un consommateur inquiet par les différentes "affaires" de santé et à son souci grandissant de préserver l'environnement, une première réponse est apportée par l'agriculture biologique. Mais cette forme de production très exigeante reste forcément limitée à certains terroirs et ne peut représenter des volumes considérables.

Le développement d'une offre de pommes de terre cultivées selon les critères d'une production dite « raisonnée » constitue un nouveau créneau, plus large que celui de la production biologique et garant d'un certain nombre de pratiques favorables à la qualité.

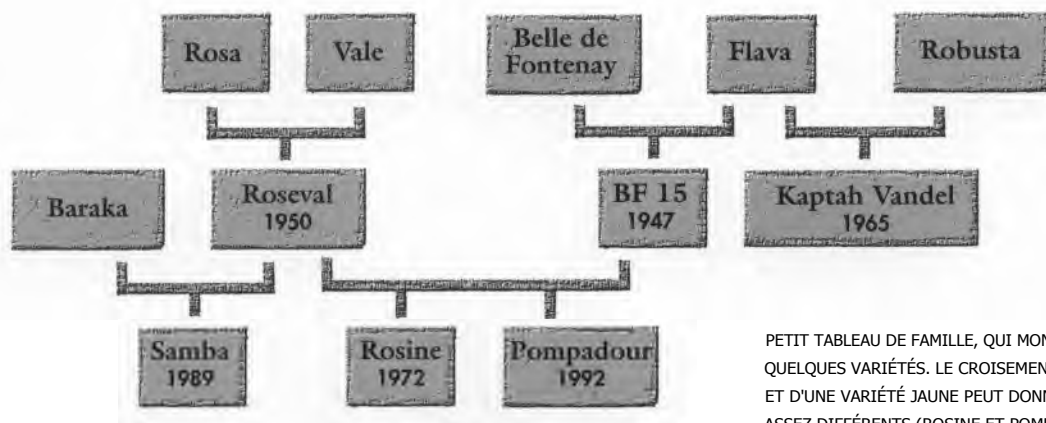
Les agriculteurs s'engagent à respecter des cahiers des charges qui renferment différentes contraintes. Par exemple, certaines familles de molécules sont contrôlées sur le plan de leurs résidus. Le délai entre deux cultures de pommes de terre doit être de trois ans. L'application de l'azote est surveillée pour éviter l'accumulation de nitrates, dans les tubercules comme dans les nappes phréatiques. L'épandage de boues urbaines est également sous contrôle. Une démarche de filière a été menée pour définir un cadre technique à ces initiatives, qui s'est matérialisé par un guide de bonnes pratiques. Elle s'accompagne d'un projet pilote destiné à garantir ce que l'on appelle la traçabilité.

Ainsi, les spécificités de l'itinéraire technique appliqué à la pomme de terre en production raisonnée peuvent être contrôlées et vérifiées puisque le producteur s'engage à noter toutes ses opérations culturales. Les données sont enregistrées et peuvent être transmises dans les maillons successifs de la filière, d'une manière confidentielle ou pas. De cette manière il est possible de remonter, si besoin est, à l'origine du produit.

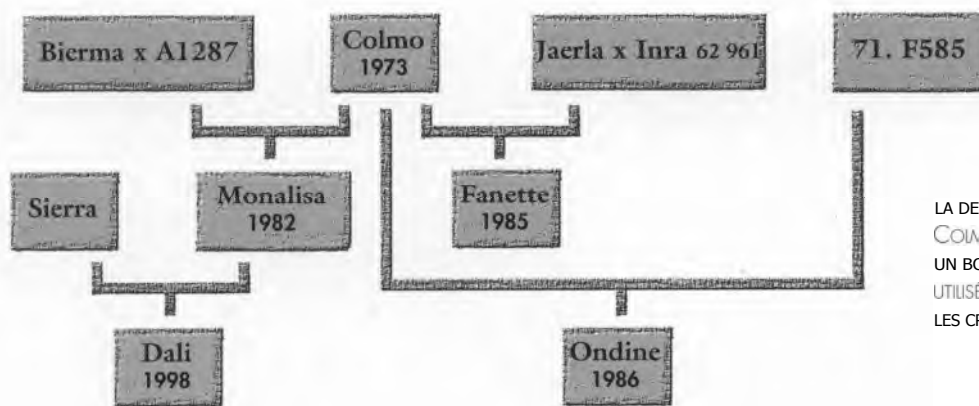
* enquête Sofres d'octobre 1997 pour le CNIPT auprès de 1 047 maîtresses de maison cuisinant des pommes de terre fraîches.

*2 source panel Secodip

Variétés .• deux exemples d'arbres généalogiques



PETIT TABLEAU DE FAMILLE, QUI MONTRE LA PARENTÉ ENTRE QUELQUES VARIÉTÉS. LE CROISEMENT D'UNE VARIÉTÉ ROUGE ET D'UNE VARIÉTÉ JAUNE PEUT DONNER DEUX PRODUITS ASSEZ DIFFÉRENTS (ROSINE ET POMPADOUR). DEUX VARIÉTÉS POSSÉDANT UN PARENT COMMUN (FLAVA POUR BF 15 ET KAPTAH VANDEL) PEUVENT S'AVÉRER TRÈS DIFFÉRENTES, UNE ÉTANT UNE CHAIR FERME ET L'AUTRE UNE FÉCULIÈRE.



LA DESCENDANCE DE LA VARIÉTÉ COIMO, CONSIDÉRÉE COMME UN BON GÉNITEUR ET SOUVENT UTILISÉE COMME PARENT DANS LES CROISEMENTS.

Aminca

Issue du croisement de Résy et d'Amaryl
Pays-Bas
Inscrite en France en 1980



Celle qui ouvre le défilé variétal nous renvoie à l'origine de la pomme de terre, ces hauts plateaux des Andes où elle assurait la subsistance des Incas. En effet, le doux nom d'Aminca est formé d'une association de termes symboliques. La variété est le fruit d'une collaboration entre l'Institut de recherche public néerlandais de Wageningen et une famille d'obteneurs privés. Monsieur B. Dankert était contrôleur du Nak, l'organisme officiel d'évaluation des plants et son fils, ingénieur, est devenu ensuite directeur de la coopérative ZPC.

À la fin des années soixante, l'institut de Wageningen commençait à chercher des résistances au nématode doré, un parasite qui affaiblit les pommes de terre. Cette caractéristique est signalée par les lettres AM (Aardappel Moeheid : fatigue de la pomme de terre) qui font référence à cette résistance. En y associant le fait que la pomme de terre vient des Incas, il en a découlé le nom d'Aminca.

B. Dankert, qui travaillait à la fois avec les coopératives et le secteur privé en tant que contrôleur, a évité de choisir entre ces deux formes commerciales pour lancer sa variété. Il s'est rallié au groupement de sélectionneurs frisons indépendants, le Fobek. Mais le négociant qui a acquis la variété

s'est lui-même associé avec la société privée Hettema qui a finalement développé Aminca.

Une anecdote est attachée à ce nom. D.J. Meijer, de la société Hettema, souhaitait introduire Aminca en Sicile. Il en parla à des producteurs de l'île. Or, chaque fois qu'il prononçait le nom d'Aminca, les producteurs pouffaient dans leur barbe. Il questionna le représentant local qui finit par lui avouer que Aminca signifiait "conter fleurette" en patois sicilien. Difficile de s'annoncer auprès des agriculteurs de cette manière !

L'avantage de cette variété est une combinaison de la précocité, d'un bon niveau de productivité et de la régularité de ses performances. En France, elle est représentée en primeur à Noirmoutier et en Bretagne. Sa résistance au nématode doré de race Ro1 présente un intérêt supplémentaire dans les régions où les pommes de terre reviennent rapidement sur une même parcelle.

Grâce à une teneur en matière sèche assez élevée pour ce type de variété de primeur, Aminca convient bien à la fabrication de produits frits en période précoce.

Aminca se maintient entre 40 et 50 hectares de plants ces trois dernières années.





Aminca

Béa

Issue d'un croisement entre **Ari** et Belle de Fontenay par Katandin
Pays-Bas

Inscrite en France en 1954

La belle et généreuse Béa, qui a trouvé aujourd'hui dans le Roussillon un terroir digne de sa personnalité, est née beaucoup plus au nord, en pays frison, région néerlandaise septentrionale qui est un berceau de la sélection de pommes de terre. Son croisement a été réalisé en 1944 dans la station d'obtention créée en 1937 par la coopérative ZPC. Son directeur, M. Bekius s'intéressait à la sélection (c'est lui qui avait déjà obtenu son **parent Ari**) et parallèlement, les semenciers hollandais avaient compris l'intérêt commercial des variétés de pommes de terre bien adaptées à la demande internationale. Aux Pays-Bas, les Frisons ont la réputation d'être très nationalistes et travailleurs. On raconte que le sélectionneur a voulu appeler sa variété du nom de la fille de la reine Juliana, Béatrix, l'actuelle reine des Pays-Bas. L'idée n'aurait pas vraiment enchanté la famille royale, d'où un recours au diminutif finalement adopté pour cette variété.

Béa a connu un **fort** développement dans le nord de l'Italie et le sud de la France. Avec ses gros tubercules clairs et réguliers, aux yeux très superficiels, à la chair savoureuse, voire

parfois un peu « aqueuse », Béa est "comme les belles femmes, un peu fragile et sensible". Il faut éviter qu'elle grossisse trop et se méfier d'accidents physiologiques comme le **cœur creux**. Après une certaine éclipse due à la régression des pommes de terre dans le Sud-Est, Béa connaît un nouveau souffle en pays catalan. En culture pour la consommation, elle occupe aujourd'hui 45 % des surfaces de pomme de terre des Pyrénées-Orientales (sur 800 ha en tout) et a produit 8 500 tonnes en 1998.

C'est à la suite de tests gustatifs réalisés avec une vingtaine de variétés cultivées, que l'alliance réussie entre Béa et le terroir de la plaine du Roussillon est ressortie. Sa chair jaune pâle et sa saveur sucrée assurent là-bas le succès de cette variété, qui fait l'objet d'une démarche d'appellation d'origine (AOC) par les producteurs de la région d'**Elne**. À la mi-avril depuis trois campagnes, les membres du syndicat de défense de Béa du Roussillon vont présenter les premiers tubercules de la récolte au préfet et au conseiller général pour qu'ils en offrent au président de la république.

Béa compte actuellement une centaine d'ha de plants.



Béa



Belle de Fontenay



Origine inconnue
Apparue en France vers 1885



Elle force le respect, cette ancêtre des variétés à chair ferme, qui ne partage sa particule qu'avec la Bonnotte de Noirmoutier, récemment ranimée par les producteurs de l'île. Celle qui est encore la plus précoce de sa catégorie est apparue à Fontenay-Sous-Bois à la fin du siècle dernier. Henry-L. de Vilmorin dit l'avoir reçue dans sa fameuse collection en 1885.

Elle a été appelée également Hénault, du nom du pépiniériste qui découvrit cette touffe très en avance dans un carré de pommes de terre de la variété "Marjolin" ; ou encore Boulangère, ce dernier surnom évoquant peut-être la coutume qui consistait à laisser cuire la pomme de terre dans les fours à pain encore chauds.

Cultivée dès le début du siècle dans le Loiret, dans les sols légers d'alluvions des bords de Loire, Belle de Fontenay acquiert rapidement une notoriété. Cette "potagère" est surtout vendue et appréciée à Paris pour sa texture fine, sa saveur délicate et son petit goût de noisette.

Le syndicat des producteurs de plants de la vallée moyenne de la Loire, créé dans les années trente et reconnu par la Fédération nationale en 1938, va s'en faire une spécialité.

La suite de Jean Duneau, adhérent et ensuite président de la coopérative de Chécy, quelque soixante-dix producteurs de plants vont s'attacher à multiplier et défendre la Belle.

Il y a du travail car comme beaucoup de bonnes variétés, Belle de Fontenay-est atteinte de virus chroniques qui affectent sa vigueur et sa productivité, déjà faible par nature. Un énorme travail d'épuration manuelle de la variété va être entrepris. On allait jusqu'à éliminer 80 % des pieds suspects d'être infectés pour ne garder que les plantes saines. Habituellement, au-delà de 3 %, les producteurs considéraient que le travail n'en vaut pas la peine.

Belle de Fontenay a ainsi été maintenue durant des années alors qu'elle aurait pu disparaître.

Les techniques de cultures in vitro découvertes dans les années cinquante vont prendre le relais de ces méthodes artisanales. Belle de Fontenay est ainsi "régénérée" en 1963 par l'Inra, ce qui lui permettra de devenir centenaire. Elle commence également à être multipliée en

Bretagne, par le syndicat de Pleyber-Christ en particulier, mais sur des surfaces plus limitées.

La coopérative de Chécy développe parallèlement la variété pour une vente en consommation. En 1967, Belle de Fontenay du Loiret reçoit le premier Label Rouge fruits et légumes, récompense d'un effort notable en faveur de la qualité. Encore aujourd'hui, elle est la seule pomme de terre à chair ferme à bénéficier de cette distinction. Les années soixante-dix signent le démarrage d'une promotion et en 1981 se crée le syndicat des producteurs du Val de Loire Orléanais. Il élabore chaque année les plans de promotion et de communication de cette variété.

Belle de Fontenay reste une variété de faible rendement, précoce mais présentant quelques fragilités à la levée. Elle se plaît dans les sols sablo-limoneux vite réchauffés, où son cycle de végétation peut être assez court car elle n'apprécie ni les grosses chaleurs ni la sécheresse. Elle doit être claire et non déformée, il faut éviter de la faire grossir et que son épiderme fonce. D'une manière générale, elle est plus savoureuse dans les terres pauvres, certains disent que l'engrais "tue son goût".

En production de plants, dans les années 1940, Belle de Fontenay oscille entre la 15^e et la 10^e place au classement des variétés en multiplication, le Loiret assurant environ les deux tiers de l'approvisionnement. En 1998, elle est en 23^e position et à la 5^e place parmi les chairs fermes avec 140 ha multipliés. Elle régresse lentement, plus lentement que Roseval ou même BF15.

Sa tenue remarquable à la cuisson la rend parfaite pour la raclette, les pommes vapeur, les pommes en salade. Elle ne "prend" pas beaucoup les sauces ni les jus ; c'est une chair ferme dite "dure". Très précoce, on la trouve sur les marchés dès le mois de juin et jusqu'au mois de mars suivant.

Elle peut se conserver six mois. Pour la découvrir dans une spécialité du Loiret, il faut se promener sur la halle d'Orléans au moment de Pâques. Des maraîchers la cultivent sous serre et la commercialisent en minuscule grenaille ; quand elle parvient jusqu'à l'étal, car on chuchote qu'elle est réservée d'avance !





*Belle de
Fontenay*

BF 15



Issue du croisement de Belle de Fontenay et de Flava (disparue)
Obtention Inra
Inscrite en France en 1947



Voici l'unique variété sous nom de code de notre catalogue, qui n'est pourtant pas passée inconnue dans le monde de la pomme de terre ! Ses initiales ne résistent pas longtemps au déchiffrement, B pour Belle de Fontenay sa mère, F pour Flava son père, disparu sans laisser de traces, comme l'indiquent les catalogues. BF 15 n'en est pas à un mystère près, sa conception remontant à une époque où les références généalogiques n'étaient pas consignées avec la même rigueur qu'aujourd'hui. La Station d'amélioration des plantes de Versailles avait délocalisé un laboratoire sur la pomme de terre dans le Finistère, à l'école d'agriculture de Bréhoulou-Fouesnant. Le croisement de BF 15 et sa sélection ont été faits dans ce cadre et deux figures importantes du secteur, J. Bustarret, directeur de la Station d'amélioration des plantes et R. Diehl, professeur et botaniste, ont estimé être à l'origine de BF 15.

Toujours est-il que ce croisement réalisé vers 1938 voit ses stades ultérieurs transférés à Châteaulin à partir de 1940, où des cultures sont menées sur des parcelles louées à des agriculteurs. Passent les années de guerre et en 1947, J. Bustarret fait le tour des essais variétaux de Bretagne accompagné de son jeune collègue P. Madec.

Un producteur de la commune de Ploec-sur-Lié, Jean Bidan, leur montre dans sa grange un énorme tas de pomme de terre. Ce sont des BF 15, voisinant avec des tas beaucoup

plus petits de BF 4, BF 22... Le producteur dit qu'il a misé sur BF 15 et en effet, c'est cette sélection-là, peut-être peu différente des autres BF, qui parviendra à l'inscription en 1947.

Variété moins précoce que Belle de Fontenay, BF 15 est plus grosse, un peu plus farineuse et plus productive que sa mère. Elle a longtemps représenté la référence des variétés à chair ferme, la spécialité des producteurs de Loudéac. Dans les années 80, c'est la reine des brasseries, grâce à une très bonne qualité culinaire. En restauration, elle est réservée aux plats "pommes poissons" sous le diminutif BF, par opposition à Bintje, nommée GT ou "grosse triée", préférée pour les purées et les fritures. Elle s'adapte à de multiples usages mais a tendance à produire quelques tubercules de taille et de forme hétérogènes, à être sensible à un accident physiologique appelé le cœur creux... Il faut donc la préférer de grosseur moyenne.

BF 15 est tout de même concurrencée par la variété Charlotte. En 1991, elle est en 9^e position pour la production de plants avec 390 ha récoltés, contre 476 ha pour Charlotte, elle-même en 6^e position. Depuis, l'écart se creuse. Les surfaces de plants de BF 15 diminuent sur une longue période, mais avec quelques sursauts. Elle a perdu une quarantaine d'hectares entre 96 et 97 pour remonter à 149 hectares en 1998. Le marché la réclame toujours et elle reste plébiscitée dans des régions comme le Centre et le Val de Loire.





BF 15

Bintje



Issue du croisement de Munsterschen et de Franschen
Pays-Bas
Apparue en 1905 et inscrite en 1935



Voici la grande, l'incontournable et l'encore inégalée en France, Belgique et aux Pays-Bas ! Elle porte le prénom d'une élève de L. de Vries, instituteur de son état mais sélectionneur durant ses temps libres, aidé de quelques subsides de la Société frisonne d'agriculture. Bintje était sa onzième obtention et il avait épuisé les prénoms de ses dix propres filles. Bintje est mise dans le commerce en 1910, mais ne rencontre d'abord que peu de succès. Le goût frison préfère les variétés très farineuses, ce qui n'est pas son cas.

Bientôt à la retraite, L. de Vries trouve en l'agronome J.-C. Dorst un successeur avisé. Ce dernier remarque que les pommes de terre cultivées dans le sud de la Hollande et appelées Souris de Gueldre ressemblent étrangement à Bintje. L'idée lui vient alors qu'une variété créée en Frise peut convenir à des climats différents. C'est ainsi que Bintje commence à être diffusée, d'autant que la coopérative ZPC, avec qui travaille J.-C. Dorst, a des contacts à l'étranger.

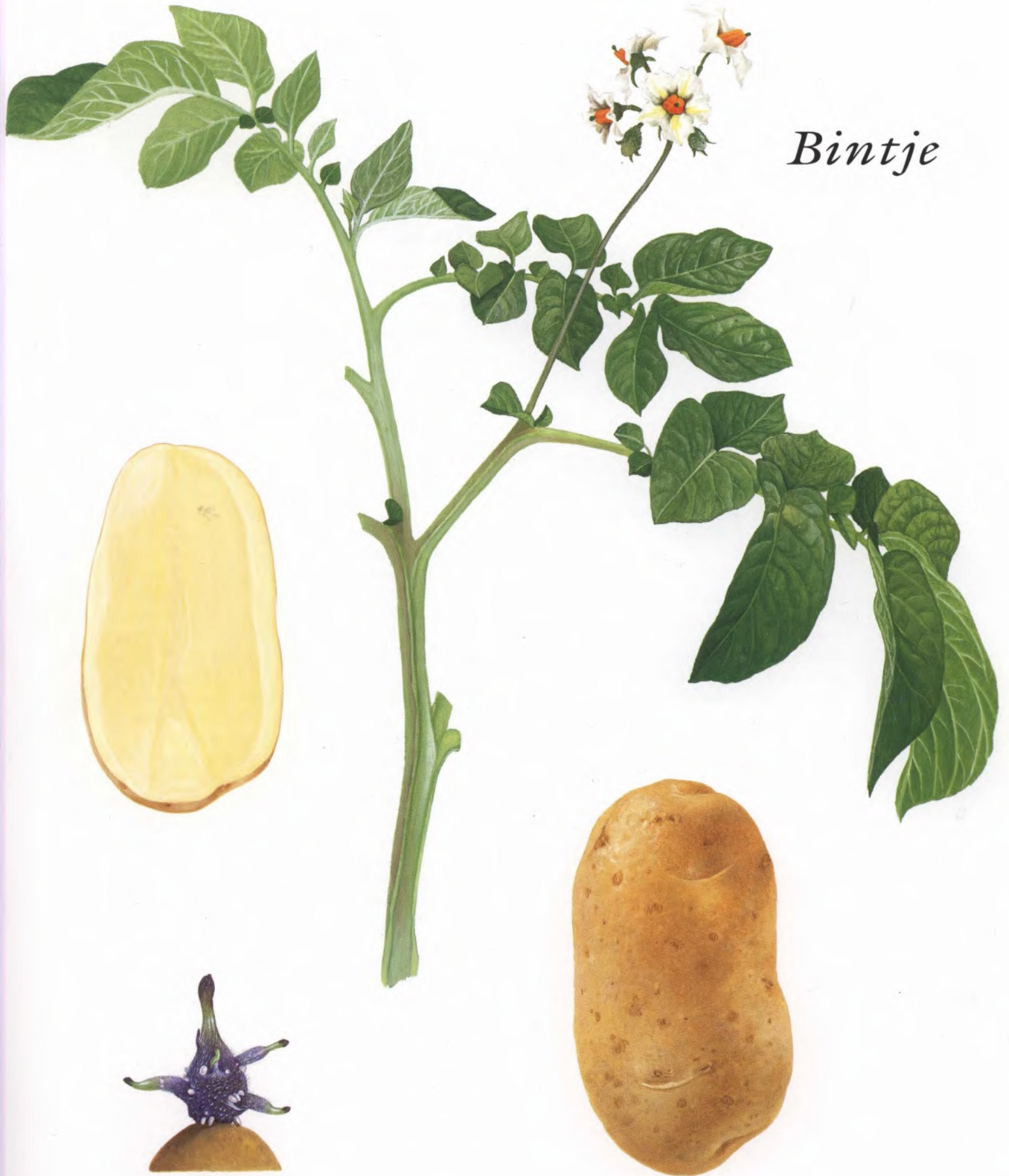
Elle arrive en France dans les années vingt en se faisant connaître sous différents noms, Sterling, Dikke Muizen... C'est l'engouement. En quinze ans, elle se substitue au Nord à la variété Industrie et au Sud à Institut de Beauvais. Ses qualités culinaires et ménagères, belle forme, peau fine et lisse, jointes à ses grandes qualités culturales, sa précocité et sa productivité lui ouvrent de larges portes. Elles font d'ailleurs négliger sa forte sensibilité au mildiou. En 1942 par exemple, une saison très pluvieuse fait qu'on doit laisser 30 à 50 % des tubercules atteints par le mildiou ! En

temps de guerre et de restrictions, c'est assez grave. Jusqu'en 1940, Institut de Beauvais reste la première variété multipliée en France mais à partir de 1941, Bintje la devance pour se placer définitivement en tête. En 1947, Bintje occupe plus de 3/5e des surfaces multipliées. Le 31 octobre 1961, un arrêté rend obligatoire l'affichage du nom de la variété. S'imposer devant Bintje devient encore plus difficile. À cette époque, sur 90 variétés présentes dans le catalogue français, Bintje représente 60 à 70 % des variétés de consommation. Il faut dire qu'elle se prête à tous les usages. Quand son calibre est moyen, moins de 150 g, sa teneur en matière sèche reste peu élevée et elle ne se délite pas à la cuisson. Plus grosse, elle convient mieux aux purées et aux potages. Bintje est une variété qu'il est bon de conserver, ce qui n'est pas si fréquent. Certains disent qu'elle "prend sa saveur dans le tas".

L'ère des pommes de terre lavées, à partir des années 1985-1990, signe pourtant le début de son déclin. Mais il est très lent et Bintje part de très haut. En grande distribution, le produit doit se vendre tout seul et donc attirer l'œil du consommateur. Or Bintje peut présenter des symptômes de gale commune, une affection qui touche l'épiderme, ce qui nuit à sa présentation et compromet son lavage. Un de ses défenseurs plaide qu'une pomme de terre se mange généralement épluchée et qu'un peu de gale procure une meilleure résistance aux chocs ! Comme quoi, Bintje garde ses fans. Ses surfaces en multiplication sont cependant passées de 2 720 ha en 1996 à 1900 ha en 1998.



Bintje



Charlotte



Issue du croisement de Hansa et de Danaé
Obtention Unicopa et Clause
Inscrite en France en 1981



Charlotte est la star des variétés à chair ferme, le plus bel exemple français de réussite parmi les inscriptions considérées comme "récentes". Elle est aussi la première variété à avoir bénéficié d'une démarche promotionnelle de grande envergure, avec une communication ciblée principalement vers le consommateur. Fruit d'un programme de recherche variétale privilégiant les aptitudes potagères, son nom était déjà fixé avant sa naissance par le sélectionneur Roger Salaün ! À la fois appétissant et distingué, ce nom de Charlotte permettait aussi de faire honneur à son principal collaborateur, Charles Denniel.

Dans les années soixante-dix, Roger Salaün cherchait une remplaçante à BF 15, la classique variété potagère alors tombée dans le domaine public (la protection d'une variété durait 20 ans). Au cours de ses pérégrinations, il repérait le matériel à forme régulière, à belle peau. Il pensa à croiser Hansa, variété allemande de bonne qualité culinaire mais de vilaine forme, avec Danaé de très belle forme et de calibre homogène. L'hybridation eut lieu en 1970, et en 1976, année de contamination terrible par les virus, cet hybride en cinquième année de sélection résista à toutes les attaques. Charlotte semblait bien équipée pour affronter l'avenir.

Elle est donc inscrite au catalogue français en 1981. Certes, elle contrarie les conditionneurs qui utilisent BF 15, moins chère depuis qu'elle n'est plus protégée. De plus, elle manifeste rapidement une certaine sensibilité à un champignon qui attaque à la levée, la fusariose.

Mais Charlotte est née sous une bonne étoile : un traitement préventif spécifique de la semence fait son apparition

à la même période. Il sauvera la variété.

Charlotte connaît son développement alors qu'une nouvelle génération de commerciaux est aux commandes. Elle va bénéficier de techniques "marketing" avancées, qui supposent un coût de promotion élevé, mais l'aident à se hisser au rang des plus grandes variétés. Son implantation réussie dans le cœur des consommateurs vient de son succès sur le marché des jardiniers amateurs. Au niveau professionnel, son lancement par l'intermédiaire d'un club de producteurs est une réussite. Ainsi, elle occupe la première place parmi les variétés à chair ferme depuis plus de cinq ans, loin devant sa première concurrente Nicola. Elle vient de franchir la barre des 1 000 ha de plants en 1998 et se trouve donc en quatrième position au classement général, juste derrière Spunta.

Charlotte a une forme oblongue allongée. Elle est cultivée un peu partout mais surtout en Bretagne, Val de Loire et Beauce. Elle est plus claire et plus à l'aise dans les sols sableux. Parmi les variétés à chair ferme, elle est de celles qui se comportent le mieux face au mildiou. Bien conduite, cette variété de caractère donne des tubercules à la saveur typée, à cuisiner de multiples façons.

Attention à ne pas la choisir trop grosse si on lui souhaite toutes les qualités de tenue à la cuisson ! Quand elle gagne de la matière sèche et grossit, elle peut être utilisée en purée ou en gratin. Bien qu'elle se comporte un peu moins bien dans le sud de la France en terme de rendement, qu'elle présente une certaine sensibilité aux températures élevées, sa culture s'étend dans ces régions. Renommée oblige !





Charlotte



Claustar



Issue du croisement de Sirtema et d'un hybride sous numéro
Obtention Société Clause
Inscrite en France en 1967



Voilà une bonne illustration du caractère facétieux de la sélection créatrice. On ne trouve pas forcément ce que l'on cherche ! Cette star de chez Clause, qui a fait une grande carrière à l'exportation a surgi d'un programme de sélection orienté vers les variétés de pommes de terre dites « potagères », convenant à une cuisson à la vapeur.

Dans ce programme de sélection pour la qualité mis en place à la station de Trévarez par F. Leveil apparaît un jour Claustar, croisement de 1954. Elle connaît quelques mésaventures durant sa sélection. En effet, la station de Trévarez ferme en 1961 et le matériel de la variété est repris par **Clause...** qui commence par le perdre à cause d'une forte contamination de virus. Claustar a heureusement des défenseurs qui vont la soutenir durant sa carrière.

C'est d'abord Roger Salaün, qui travaillait avec Francis Leveil à Trévarefet qui a conservé quelques pieds. Grâce à ce matériel, la sélection peut repartir au sein de la société Clause. Claustar est refusée une première fois à l'inscription à cause d'une sensibilité au noircissement à la cuisson.

Expérimentée pourtant en Espagne chez le représentant

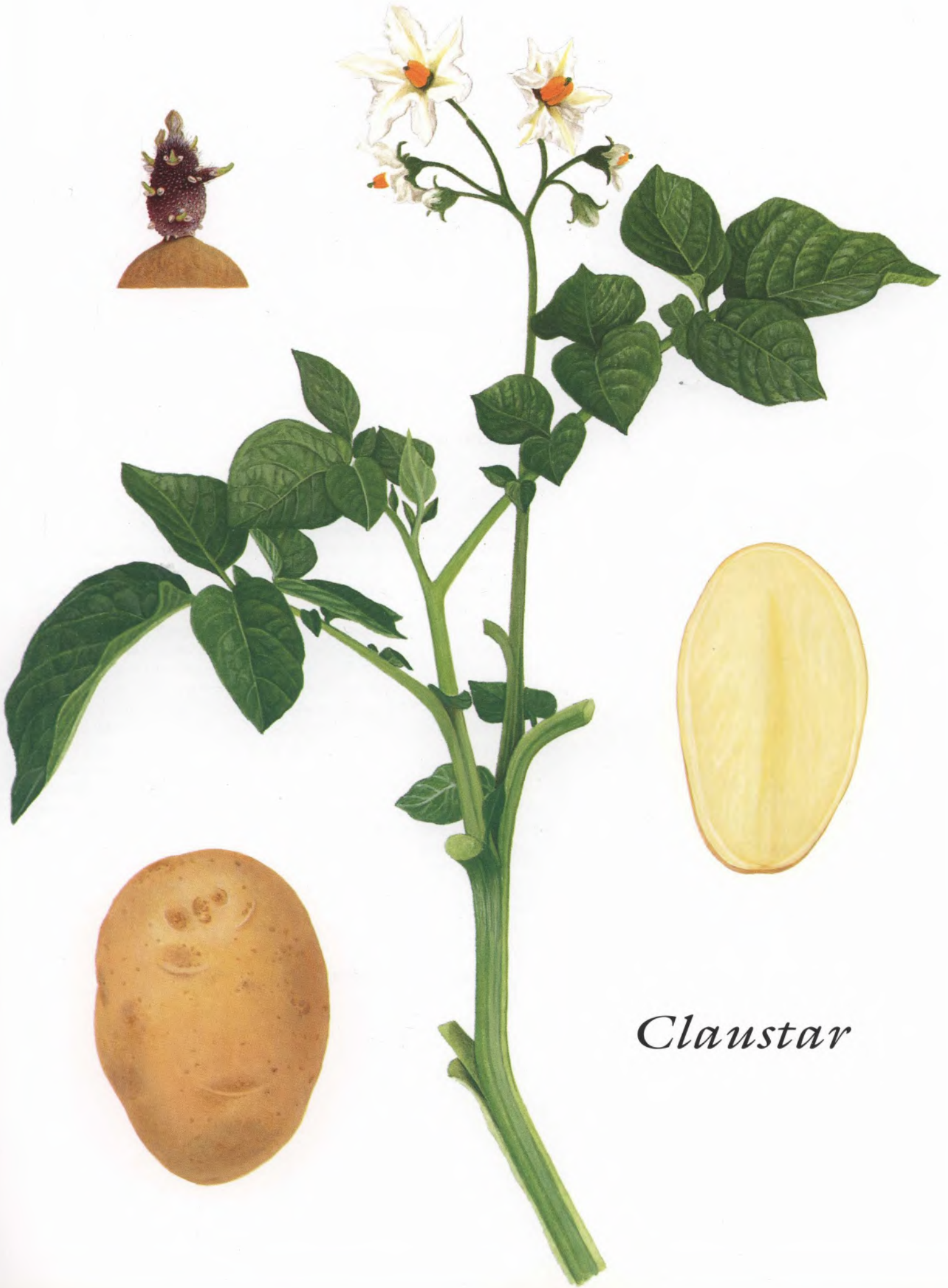
du Gopex, M. Gadauxer (voir chapitre Bretagne), elle se révèle très adaptée à la tubérisation en jours courts (plantation en novembre pour une récolte fin mars) et surpasse tous les autres hybrides.

Après bien des péripéties, Claustar est inscrite tardivement en 1967, alors qu'elle a déjà treize ans. Mais commence alors une grande carrière pour elle dans les pays **méditerranéens**. Son installation en terre est plus tardive que celle de sa concurrente Spunta, elle démarre moins vite mais se conserve plus longtemps, en supportant des conditions de stockage aléatoires. Par ailleurs, les clients ne sont pas mécontents de faire jouer la concurrence.

Défendue par les coopératives d'Unicopa et par le Gopex qui va la développer dans les pays du Maghreb pendant vingt ans, Claustar revient ensuite à la société Germicopa. Cette grande variété d'exportation a été cultivée sur plus de 1 000 ha de plants et a produit jusqu'à 25 000 à 30 000 tonnes de tubercules.

Aujourd'hui, elle est en régression, passant de 500 hectares en 1995 à 217 hectares en 1998, en treizième position au catalogue français.





Claustar

Désirée



Issue du croisement d'Urgenta et de Depesche
Pays-Bas
Inscrite en France en 1971



Elle est bien nommée, cette grosse variété hollandaise qui compte la plus forte teneur en matière sèche des variétés de consommation rouges du catalogue français ! Elle porte le nom d'un navire qui glissait devant la fenêtre de son obtenteur, le directeur de la coopérative ZPC, M. Bekius. C'était peut-être le signe qu'elle allait connaître une grande carrière à l'exportation. En effet, on estime qu'elle est la variété la plus cultivée au monde parmi les obtentions commercialisées d'une manière internationale.

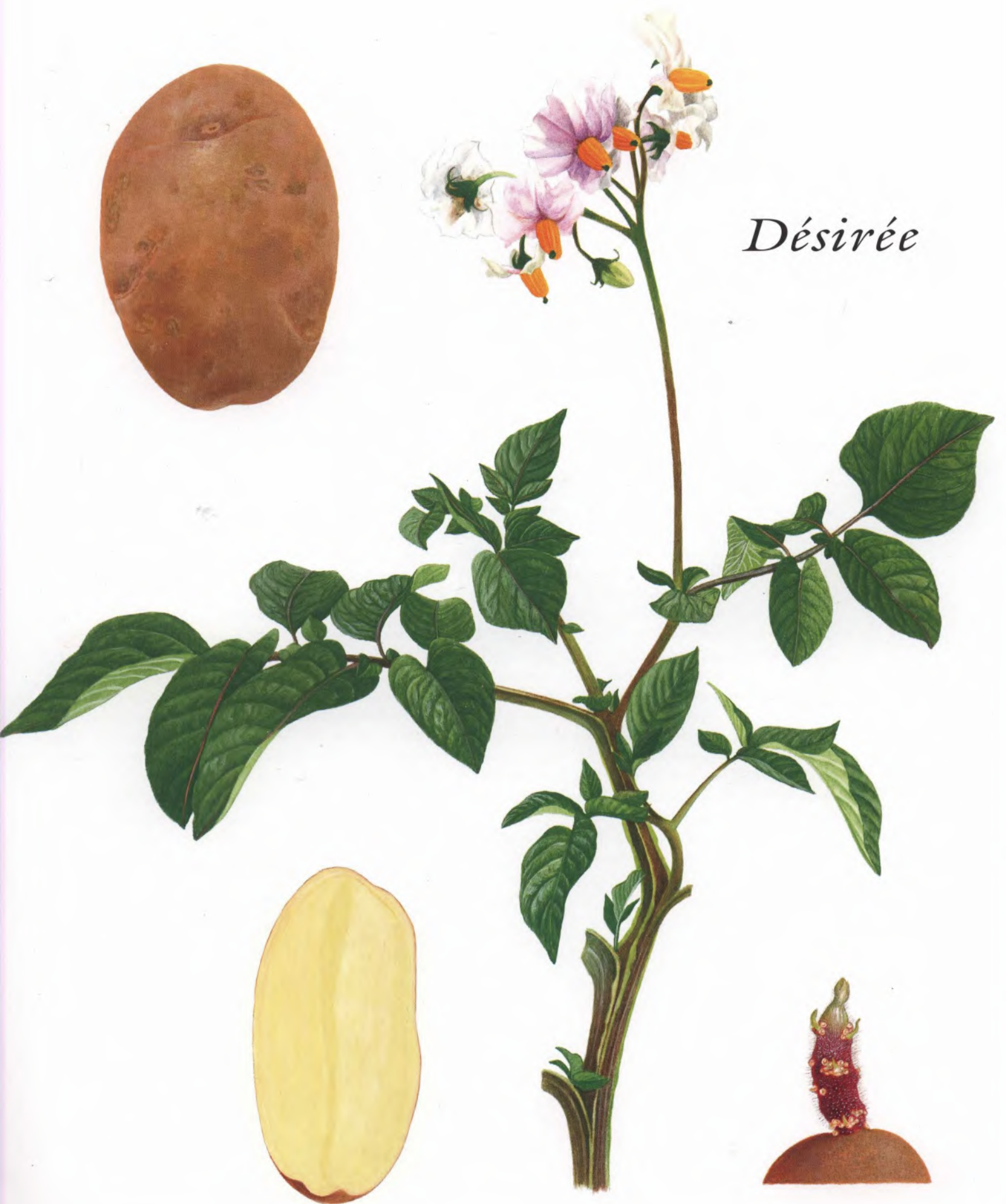
Comme Spunta et Nicola, elle peut pousser sous beaucoup de latitudes, on la trouve au Portugal et en Amérique du Sud, en l'Afrique de l'Ouest, du Moyen-Orient jusque dans les pays de l'Est.

Sa qualité dominante est sans doute de réussir à germer même si son plant a été conservé dans des conditions précaires, notamment sans passage au froid. Cette grande variété d'exportation a été rapidement inscrite aux Pays-

Bas mais n'a été introduite en France que beaucoup plus tard, à la demande des producteurs multiplicateurs de plants qui souhaitaient l'exporter vers l'Algérie. Désirée présente une texture assez farineuse, propice à sa préparation en friture. Si sa qualité gustative n'est pas considérée comme remarquable chez nous, elle ne noircit pas à la cuisson et devient faiblement colorée à la friture. De plus, en France, la grande distribution préfère associer la couleur rouge de la peau aux seules variétés à chair ferme pour ne pas troubler le consommateur. Désirée est appréciée au sud de l'Europe et dans le Maghreb, où elle constitue la référence des variétés rouges.

Plutôt tardive, Désirée allie une bonne productivité et une assez bonne résistance aux maladies, excepté à la gale commune. En France, les surfaces en multiplication se maintiennent entre 500 et 600 ha de plants mais, pour la consommation, on ne la trouve guère que dans l'Est, en particulier en Alsace.





Désirée

Francine



Issue du croisement de Nicola et d'Arka
Obtention de la station du Comité Nord
Inscrite en France en 1993

Une fille de Nicola de couleur rouge, voilà qui n'est pas fréquent. Est-elle cette chair ferme rouge qui détrônera Roseval ? C'est en tout cas une élève douée de la **sélection**. Francine n'a pas perdu son temps, semée en 1984, déposée à l'inscription en 1991, seulement sept ans plus tard, et inscrite en 1993. Elle a manifestement sauté aux yeux des sélectionneurs de la station de Bretteville du Comité Nord, tant au niveau de sa productivité que de son aspect général... Francine a une forme régulière et allongée et sa chair ne porte pas de nervures roses, ce qu'on appelle la "coupe rouge". De qualité culinaire tout à fait satisfaisante, si elle n'a pas une couleur aussi franche que Roseval, elle est moins tardive et plus résistante au mildiou des feuilles et des tubercules.

Francine doit son nom au prénom d'une technicienne de la station de recherche du Comité Nord... qui a la réputation de rougir facilement.

Voici donc une variété plutôt facile à cultiver, productive, donnant beaucoup de tubercules au pied, sachant cepen-

dant qu'elle a tendance à produire quelques pommes de terre difformes, en forme de coeur ou de doigts. Elle s'adapte à beaucoup de régions, de la Beauce et de la Champagne au Val de Loire, dans le Sud-Ouest, le Sud-Est, en Espagne et jusqu'en Israël. Sur un marché globalement déficitaire en variétés rouges, Francine se conserve plus longtemps que Roseval et ses autres concurrentes (à part Rosine).

Elle a été confiée aux Établissements Huchette pour son développement commercial et ceux-ci croient à son succès puisqu'un programme de multiplication très ambitieux a été lancé. En 1995, soit deux ans après son inscription, les plants de Francine couvraient déjà 57 ha en multiplication, puis 114 ha en 1997 et 200 ha en 1998. Parmi les chairs fermes, seule Charlotte a connu en son temps une telle progression dans le classement des variétés.

Pomme de terre qui s'imprègne bien des jus, Francine accompagne agréablement les viandes à la cocotte, les plats en sauce. De plus, elle conserve une bonne tenue à la cuisson même quand elle monte un peu en matière sèche, vers 20, 21 %.





Framcime

Institut de Beauvais



Semis d'origine inconnue
Apparue en France en 1882

Comme son nom le suggère, voici une variété qui fut une institution dans la première moitié du XX^e siècle ! Son origine est controversée, mais officiellement inconnue. L'école agricole de Beauvais en revendique pourtant la paternité, l'attribuant au frère Eugène-Marie, passionné d'expérimentations et directeur de l'Institut à partir de 1864. La graine qui la fit naître aurait été envoyée par Henry de Vilmorin vers 1860 sans mention de ses ascendants. À partir de 1880, le semis de l'Institut apparaît dans les comptes rendus d'expérimentation du frère Eugène. Elle y est notée première en rendement, rustique et de bonne richesse en fécule. 1884 est l'année de sa mise dans le commerce, à la fois par la ferme de l'Institut et la maison Vilmorin. Si les archives précises manquent, son appellation la plus courante d'Institut de Beauvais semble assez éloquente. D'autres noms tels que Reine blanche et Chardon blanc lui ont été également attribués, peut-être à cause de ses fleurs blanches et nombreuses. Sa chair est blanche, elle aussi, sa peau jaune pâle. Institut de Beauvais donne un tubercule arrondi à oblong court, assez peu régulier.

On retrouve Institut de Beauvais en Bretagne quand les tout premiers syndicats de sélection, constitués à partir de 1922 pour repérer et entretenir les cultures les plus saines en vue d'une production de plants, s'organisent justement autour d'elle. C'est dire si elle est la reine de l'époque. Dès la troisième année, sa production "épurée" dépasse les 5 000 tonnes.

Bien que considérée sensible à la plupart des maladies de la pomme de terre, mildiou, virus Y et de l'enroulement, gale commune..., Institut de Beauvais est une variété incontournable car productive, s'adaptant à tout type de sols et utilisable à la fois pour la consommation humaine et pour l'alimentation animale. De maturité assez tardive, son

caractère rustique lui permet d'affronter la sécheresse, le vent, en étant peu gourmande en éléments fertilisants.

Certes son grain de chair n'est pas très fin, elle est assez farineuse et se délite à la cuisson. Mais Institut de Beauvais est appréciée dans le sud de la France.

En 1934, la production de plants en France atteint 17 000 tonnes dont les trois quarts (12 400 t) pour Institut de Beauvais, suivie de loin par Bintje, Saucisse, Royal Kidney. Les Bretons assurent l'essentiel de cette production, qui leur apporte la prospérité. De cette époque date l'apparition des automobiles dans les fermes, des tractions appelées symboliquement des "Beauvais", en hommage à cette variété qui fait la fortune des agriculteurs multiplicateurs. À son apogée, on récoltera plus de 20 000 tonnes de plants.

Mais Bintje va bientôt attaquer la position de cette variété plutôt fourragère. En 1941, elle dépasse Institut de Beauvais en surfaces de plants et en 1947, cette dernière n'est plus qu'à la onzième place du "hit-parade". Il faut dire qu'elle est menacée par des virus chroniques qui affectent son rendement, même si ses défenseurs s'achament à les éliminer. Avec l'élévation du niveau de vie, certains conçoivent quelque mépris pour cette variété à chair blanche dite "pomme de terre à cochons". On la croit perdue en 1977 car ne subsistent que quelques hectares de plants. Elle connaît un sursaut avec une nouvelle épuration qui lui permet de remonter à 100 ha de plants. Ces dernières années, elle a de nouveau régressé et ne compte plus que 18-19 ha de surfaces déclarées. C'est dans les régions de moyenne montagne, allant des Monts d'Arrée à l'Aveyron en passant par les Monts du Lyonnais que subsistent encore quelques cultures et une commercialisation qui se borne à des ventes directes. Dans ces zones de moyenne altitude, elle constituait autrefois l'ingrédient du gratin dauphinois !



*Institut
de
Beauvais*



Kaptah Vandel



Issue du croisement de Robusta et de Flava
Danemark
Inscrite en France en 1965

Ce nom à la consonance étrangère identifie la reine française des variétés féculières. Elle est pourtant née au Danemark, à la station de Vandel, et a commencé une carrière discrète en France à partir de 1965. À cette époque, l'industrie centenaire qu'est la fécule est rudement concurrencée par son homologue des Pays-Bas ainsi que par les amidons des céréales. La fécule de pomme de terre est surtout utilisée en papeterie où ses propriétés de blancheur et de brillance la réservent aux produits de haut de gamme. Mais la recherche de productivité est constante et justifie une restructuration sévère du secteur qui ramènera le nombre de féculeries françaises de 550 à la fin du XIX siècle à 20 en 1965 et 3 à partir de 1980.

Dans un premier temps, les variétés utilisées dans cette industrie ne sont pas spécifiques. Malgré des qualités gustatives discutables, dues à leur forte teneur en amidon, elles ont pu être consommées lorsque les vivres venaient à manquer (en particulier pendant la guerre, on les cuisinait en friture).

L'arrêté de commercialisation du 31 octobre 1961 interdit aux variétés féculières d'être vendues sur les marchés de consommation. Les Pouvoirs Publics veulent éviter que les prix attractifs sur le marché du frais ne les détournent de leur destination industrielle. Parmi les critères de sélection retenus pour la fécule, on préférera notamment les hybrides qui n'ont pas une belle présentation, pour s'assurer qu'ils n'iront pas encombrer le marché du frais !

Présente dans les essais variétaux des féculiers et sur quelques hectares, Kaptah Vandel passe dix ans dans l'ombre, pendant que se développent l'Allemande Panther, ou Daresa, la première variété spécifiquement féculière, moins tardive et très riche en amidon.

Survient la campagne 1976 et son été caniculaire. La sécheresse est telle que les premières estimations de rendement sont catastrophiques, de l'ordre de 5 t de fécule à l'ha. C'est dans ces circonstances que se révèle Kaptah Vandel, extériorisant une remarquable résistance à la sécheresse et la capacité de rattraper son retard en fin de saison.

L'engouement est immédiat. Deux ans plus tard, tout le monde réclame cette variété qui va s'avérer d'un bon rapport pour son représentant en France Henri Demesmay.

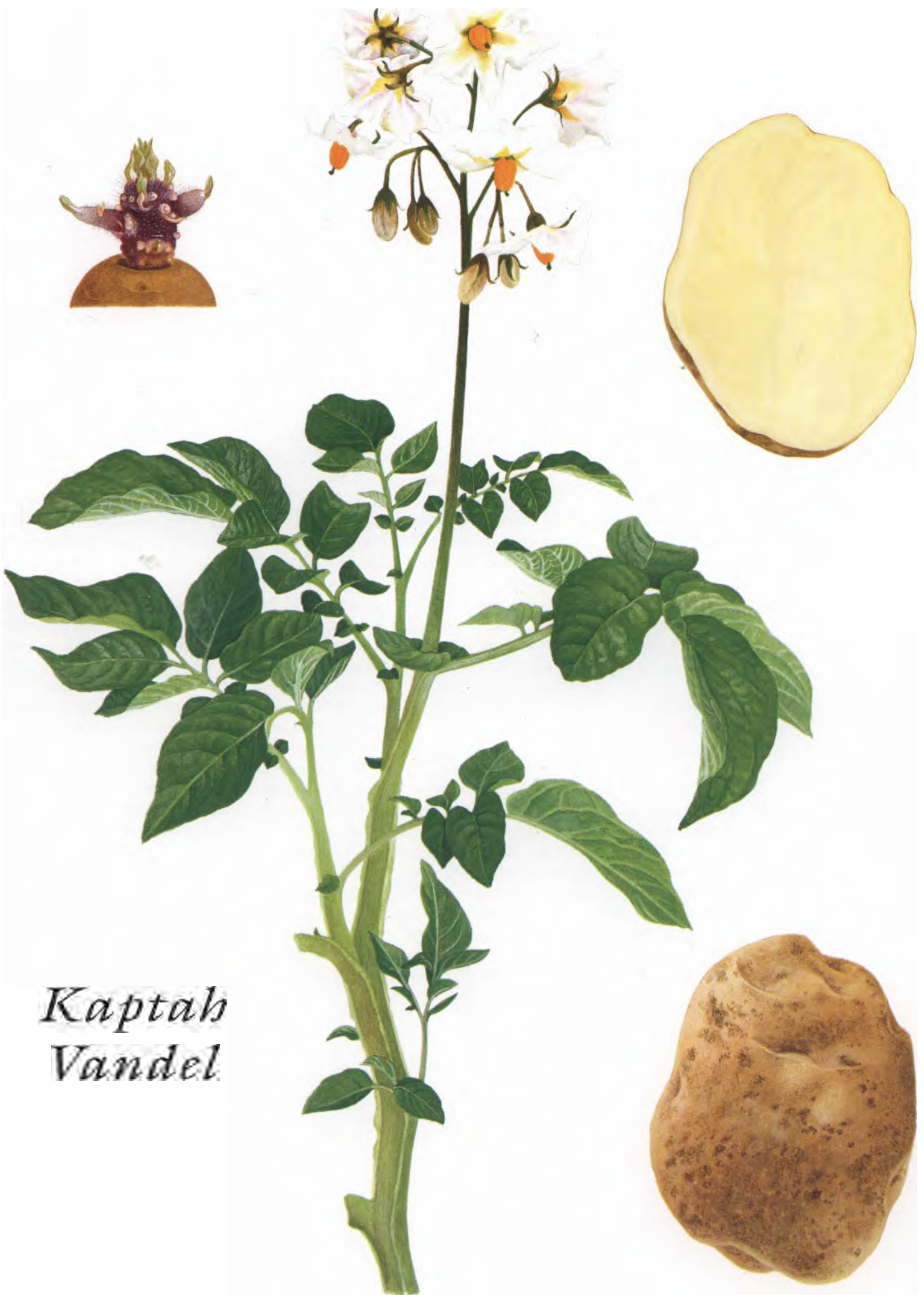
Kaptah Vandel est aussi une chance pour toute la profession féculière française, seule en Europe à ne pas cultiver ses propres variétés, à la différence des Pays-Bas ou de l'Allemagne. Le risque de dépendance vis-à-vis de l'étranger est grand. Mais les Danois ont négligé de protéger cet hybride peu prometteur et la France va pouvoir s'approprier Kaptah Vandel, développer rapidement ses surfaces sans rencontrer d'obstacles et sans que cela coûte des fortunes en royalties. Au plus fort de sa carrière, elle représente 75 % des surfaces de pommes de terre de fécule. Aujourd'hui, elle se situe entre 60 et 65 %, cédant un peu de place à des variétés plus performantes dans des domaines spécifiques.

Kaptah Vandel n'a pas que des qualités mais dans l'ensemble elles sont plus nombreuses que ses défauts, auxquels la profession va devoir s'attaquer. Sensible au mildiou, elle va obliger les producteurs de fécule à perfectionner leur protection contre ce champignon. Elle craint l'humidité, en végétation et surtout en conservation.

Les producteurs vont devoir améliorer leurs systèmes de stockage, pour valoriser cette variété par ailleurs apte à la conservation, résistant longtemps à la germination. Ce sont les régions féculières où il est possible de récolter le plus tardivement, comme en Champagne, que Kaptah Vandel est la plus intéressante. Ses potentialités à tirer parti des pluies de septembre sont remarquables.

Tardive, difficile à défaner, c'est surtout aux producteurs de plants qu'elle pose des problèmes. Elle a l'inconvénient de produire peu de tubercules par pied, alors que ces producteurs visent un nombre important de petits tubercules. La recherche s'active pour proposer des variétés plus précoces et moins sensibles au mildiou mais, malgré ses défauts, Kaptah Vandel tient toujours le devant de la scène féculière. Actuellement, elle couvre 1 660 ha en plants, deuxième variété multipliée après Bintje.





*Kaptah
Vandel*

Lizen



Issue du croisement d'Apollo et d'Alcmaria
Obtention Inra
Inscrite en France en 1981

Cette vigoureuse et précoce variété arrondie est sortie du giron de l'Institut national de la recherche agronomique en 1981. Par souci d'équité, elle devait être répartie au prorata des quantités de plants produites dans les trois régions mais elle s'est plutôt implantée en Bretagne. En revanche, c'est un négociant de la région Nord, Pierre Desmazières, qui s'est surtout occupé de son lancement commercial. Rapidement, la vigueur, la productivité et la précocité de tubérisation de Lizen ont été particulièrement relevées dans les zones primeuristes de la région de Marmande en Aquitaine.

À la fin des années 80, cette région en vient à utiliser la presque totalité des plants, car la variété s'adapte particulièrement bien aux climats et aux conditions de culture. Lizen se comporte bien sous bâche plastique, technique qui améliore la précocité. Elle offre une forte résistance aux chocs, qui lui permet de supporter le passage sur l'arracheuse. Elle témoigne **cependant** d'une certaine sensibilité aux viroses.

Resté ouvert à un ensemble d'opérateurs, l'approvisionnement en plants de la variété va se heurter après quelques années à un manque d'organisation, tandis qu'apparaissent des semences issues d'une multiplication non contrôlée. Face à des disponibilités trop abondantes et à un marché qui

devient anarchique, l'Inra et ses partenaires décident de réagir. La structure régionale de production de plants, le Grocep, est alors chargée de favoriser une organisation du développement de Lizen. Elle réunit les partenaires multiplicateurs, les négociants en plants et l'utilisateur final, représenté par le Comité économique des fruits et légumes d'Aquitaine, chargé de la pomme de terre de primeur. Ensemble, ils établissent une collaboration sous la forme d'un club qui voit le jour en 1994. Ce club Lizen d'Aquitaine a pour mission de faire correspondre autant que possible l'offre de plants à la demande, de mieux connaître l'utilisation et la qualité de ces plants.

Une marque collective "Lizen d'Aquitaine" est déposée par le Comité économique Aquitaine, qui en concède l'utilisation à ses adhérents ou rattachés. Un cahier des charges est mis en place, qui institue des contrôles systématiques de qualité (mesure de la teneur en matière sèche et test de chute pour vérifier la sensibilité aux endommagements). Lizen représentait environ 30 % des surfaces de pommes de terre de primeur en région Aquitaine, mais elle est actuellement concurrencée par la variété néerlandaise... Concurrent. Ses surfaces en multiplication ont quelque peu baissé depuis trois ans, passant de 80 ha à 52 ha.





Lizen

Manon



Issue du croisement d'Ukama et de 100.84.1
Obtention du Grocep
Inscrite en France en 1987



Mais oui, Manon est la première variété obtenue par le Grocep, structure de création variétale professionnelle pour le Centre et le Sud de la France, dix ans après qu'elle ait commencé son activité de sélection !

Relativement précoce, elle présente de beaux tubercules réguliers, avec des calibres homogènes de grosseur moyenne, une peau légèrement résillée.

Assez riche en matière sèche à maturité, mais de tenue correcte à la cuisson, colorant faiblement à la friture et de bonne qualité culinaire, ses développeurs tenaient avec elle un bon matériau pour un usage polyvalent ; une sorte de nouvelle Bintje, un peu plus typée.

Elle s'est tout de même révélée un peu délicate en production, fragile au démarrage, appréciant un temps de prégermination plutôt qu'une plantation dès la sortie du stockage au froid. Il ne fallait pas la mettre entre toutes les mains. Une **bonne** maîtrise de l'irrigation, des précautions à la récolte et des soins lors de sa manutention conditionnent la réussite de la variété.

Après quelques années de tâtonnements, en 1992, Manon est confiée en exclusivité à une seule structure, la coopérative de Chécy ou Coopérative agricole de la moyenne vallée de la Loire, représentant pour cette variété l'ensemble des collectes de plants du Loiret. Spécialisée **jusque-là** dans les variétés à chair ferme, la coopérative a pourtant vu l'intérêt de cette Manon pour compléter sa gamme. Pour le consommateur, elle l'a positionnée en concurrente de la

Bintje sur le créneau précis : spécial "frites ménagères". Son tubercule oblong facile à éplucher absorbe peu l'huile et donne des frites d'un jaune soutenu, croustillantes sans être dures. Son calibre moyen correspond aux dimensions requises pour une préparation à la maison.

Du côté de la production, Chécy a mis en place une organisation très intégrée, la coopérative gérant en exclusivité la production de plants et la production de tubercules de consommation. C'est une situation exceptionnelle, permise par le fait que cette coopérative rassemble à la fois des producteurs de plants et de pommes de terre de consommation. Seule la variété bretonne Rosine est également dans cette situation. Cette formule qui permet le contrôle de Manon assure un revenu stable aux partenaires de la filière mais se traduit par un développement plus modéré.

Aujourd'hui, Manon compte 60 ha de plants dans la région Centre et Sud. La coopérative fait planter sous contrat plus de 300 ha en consommation, représentant une production d'environ 15 000 tonnes, réparties chez des producteurs du Loiret et dans différentes régions choisies pour leur complémentarité, Portugal, Espagne, Perpignan, Marmande et le Nord de la France. Une partie des volumes est rapportée en l'état pour être conditionnée dans le Loiret. Une autre partie est destinée aux partenaires commerciaux de la coopérative, représentant Manon à l'étranger. "Spéciale frites" mais savoureuse aussi en gratin ou en purée, Manon a une bonne capacité de conservation. Tout au long de l'année, elle est là "pour le meilleur et pour la frire" !





Man on

Monalisa



Issue du croisement de Bierma A1287 et de Colmo
Pays-Bas
inscrite en France en 1982



Monalisa est la plus connue des variétés dites "lavables", cette désignation commerciale qui suppose une belle présentation, des formes harmonieuses, une peau claire et lisse, pour des variétés qui n'appartiennent pas à la catégorie des chairs fermes. Aux Pays-Bas, elle n'était pas la première à améliorer ce critère, on pense à Manna ou Favorita, mais elle a beaucoup mieux réussi que ses aînées.

À l'époque de son croisement créateur, en 1968, on cherche surtout à remplacer Bintje. En fait, Monalisa va trouver un axe de développement totalement différent, mais finalement très pertinent.

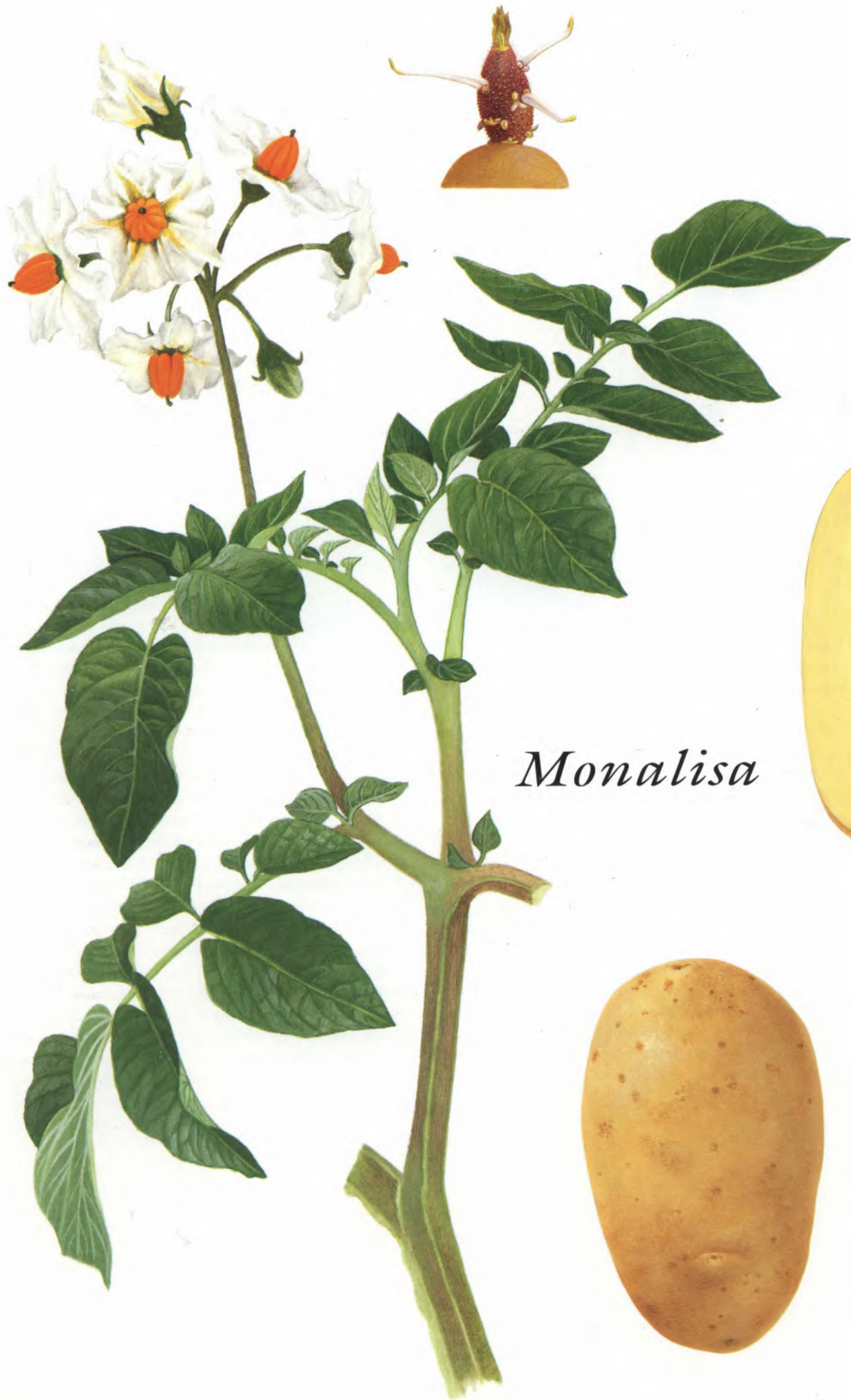
Ainsi, la coopérative ZPC élabore des schémas d'hybridation raisonnés en fonction des marchés recherchés. Elle cherche aussi à relancer la pratique de la co-obtention, ce partenariat avec des personnes intéressées par la sélection, qui augmente le potentiel de recherche. M. Van der Zee fait partie d'un groupe d'une vingtaine de sélectionneurs attachés à ZPC. "Il avait l'œil", comme on dit. Tenté d'appeler sa trouvaille du prénom de sa fille Lisa, il en discute avec le responsable de ZPC, Arie Westmaas, qui y ajoute une touche culturelle pour marquer davantage les esprits. Ce sera donc Monalisa. Pressentant qu'il s'agit d'une grande variété, il accélère les procédures d'essais vis-à-vis des maladies, diversifie les essais du Nord au Sud, à Naples, en Grèce et en Espagne...

Si sa sensibilité à la gale commune ne favorise pas son implantation dans les régions traditionnelles affectées par ce parasite, des terrains neufs comme ceux de la Champagne révèlent le potentiel de cette belle Monalisa. En France, elle connaît un développement remarquable, qui la conduit à figurer dès le milieu des années 1990 parmi les cinq principales variétés pour la consommation en frais. Elle s'impose comme une variété de référence dans le Sud-Est de la France où la pratique du lavage est habituelle pour les légumes et où l'on apprécie particulièrement les gros tubercules clairs. Les négociants de cette région sont les premiers à appliquer le lavage à la pomme de terre et ils plébiscitent Monalisa. Sa progression est beaucoup plus récente mais réelle en Espagne, ainsi qu'au Portugal.

Monalisa est une variété qui n'aime pas les températures froides en début de végétation. Il est bon de réchauffer les plants pour stimuler leur germination.

En culture de consommation, mieux vaut ne pas la laisser trop grossir, l'arracher le plus tôt possible dans la saison pour éviter qu'elle devienne sensible aux endommagements. C'est une variété dont la matière sèche s'échelonne entre 17 et 21 %. Elle se tient correctement à la cuisson, devenant plutôt moelleuse, fondante et aqueuse au four. Elle ne doit pas être stockée trop longtemps car elle a tendance à accumuler des sucres en cours de conservation.





Monalisa

Nicola



Issue du croisement de Clivia et de 6 430/1 011
Allemagne
Inscrite en France en 1983



Voilà ce qu'on appelle "un bon cheval", le genre de variété passe-partout qui cumule beaucoup d'avantages. En particulier, Nicola est insensible à la longueur des jours (photopériode), ce qui lui permet d'être cultivée très largement, du Maroc au nord de l'Europe. Cette variété de table allemande a été confiée aux établissements Germinal (qui n'étaient pas encore Germicopa) pour sa représentation en France, par l'intermédiaire d'une maison hollandaise. Parcours un peu compliqué : d'ailleurs, Germinal a laissé dépasser le délai légal pour la protéger en France, alors qu'elle l'était dans les autres pays européens. Son succès n'en a été que plus grand, un nombre croissant de producteurs et de négociants s'y intéressant au fur et à mesure qu'ils la découvraient et qu'ils pouvaient éviter de verser des royalties.

En conséquence, le prix de ses plants est très fluctuant, alors qu'elle manifeste beaucoup de qualités. Du point de vue agronomique, c'est une variété de maturité moyenne, productive, donnant des tubercules nombreux, de forme régulière et de grosseur moyenne, avec une peau assez claire lavable, peu sensible à la gale commune. Nicola a plutôt un bon comportement face aux maladies. Elle résiste au virus A, au nématode **Ro1**, elle est assez peu sensible au

mildiou du tubercule... C'est une variété à chair ferme, même si elle a une forme moins allongée que celle de ses **consœurs**, une teneur en matière sèche un peu plus élevée. En grossissant, elle devient plus farineuse et elle s'imprègne bien des sauces qu'elle accompagne. Au four, sa texture est un peu grasse, fondante. Dans les tests de qualité gustative, Nicola ressort régulièrement en bonne position.

Grâce à une longue dormance*, Nicola peut être conservée un certain temps sans ajout de produit antigerminatif. En revanche, sa richesse en sucres peut la conduire à prendre une teinte foncée en cours de cuisson, ce qui est considéré comme un défaut pour la friture. Elle craint également les refroidissements en conservation, qui auraient tendance à accentuer encore ce phénomène de sucrage.

Elle est produite un peu partout en France (Picardie, Champagne, Beauce...) et c'est aussi une variété que les pays du Maghreb (Maroc et Égypte principalement) nous exportent, après avoir acheté les plants chez nous. En somme, c'est le genre de variété qui grignote des parts de marché à Bintje et qui place la barre assez haut en termes de performances agronomiques et générales pour les variétés à chair ferme. Avec 440 à 470 ha en multiplication, Nicola est à la deuxième place parmi les chairs fermes.





Nicola

Ostara



Issue du croisement **d'Ari** et de **Sientje**
Pays-Bas
Inscrite en France en 1961



Encore une primeur célèbre, cette fille de la variété **Ari** ! Née de la main d'un co-obtenteur alors rattaché à la société privée hollandaise Hettema, monsieur Offereins, elle porte le nom d'une déesse du printemps. On cherchait alors à obtenir l'équivalent de **Bintje** pour les pays chauds puisque cette dernière n'y pousse pas très bien. Ostara a été d'abord diffusée dans le sud de la France et sur le pourtour méditerranéen, avant de s'attacher à la Bretagne primeuriste.

C'est la plus "rustique" des variétés hâtives, elle ne souffre pas de problèmes de levée comme beaucoup d'autres et arbore un feuillage solide qui résiste aux vents persistants de la pointe du Finistère. Productive, elle a une peau solide qui a autorisé des transports par bateaux ou camions sans dommages. Sa chair jaune pâle est acceptée par les

Britanniques plus friands de chair blanche que jaune. Cette caractéristique a été mise à profit par la Bretagne qui en a fait sa principale variété de primeur avec une forte proportion d'exportation vers l'Angleterre, puis l'Allemagne et maintenant les pays de l'Est. Ostara a besoin d'un délai important pour amorcer sa germination, les Bretons la mettent en clayette pour qu'elle "prégerme" pendant environ trois mois. En revanche, elle ne nécessite pas de long stockage au froid avant cette mise en clayette.

À maturité, la peau d'Ostara devient malheureusement rugueuse et écailleuse, de sorte qu'il faut la préférer en début de saison. Longtemps la référence des pommes de terre de primeur bretonnes, elle est en régression à cause de sa moindre qualité en pleine saison. Ses surfaces de plants sont passées de 272 ha en 1996 à 174 ha en 1998.





Ostara

Pompadour



Issue du croisement de Roseval et de BF 15
Obtention de la Station de recherche du Comité Nord
Inscrite en France en 1992



Voici un fruit prometteur du croisement tant de fois répété entre deux parents illustres, BF 15 et Roseval, ayant déjà donné Rosine en 1972. Les produits de ces parents avaient parfois tendance à allonger leurs stolons jusqu'à en oublier de tubériser...

Ce croisement-là n'avait pas non plus toutes les chances de son côté : d'après son père sélectionneur au Comité Nord, Jacques Aublé, "tout sélectionneur normal aurait écarté Pompadour". La variété est effectivement tardive. Mais quand elle se met à tubériser, elle le fait rapidement et produit de nombreux tubercules, de taille moyenne. Leur peau est légèrement cuivrée, probablement un héritage de leur mère à peau rouge Roseval.

Et surtout, les qualités culinaires de Pompadour finissent par emporter l'adhésion, d'autant que la région Nord trouve avec elle sa première variété à chair ferme. Elle est mise

à l'inscription et réussit son examen de passage en 1992.

Sa qualité gustative ressort mieux dans un terroir sableux. En terre plus lourde, la présentation y gagne, le goût y perd un peu.

Chair ferme, mais qui "prend" les sauces, Pompadour est considérée comme d'une qualité culinaire idéale pour les salades, la raclette, les poêlées. Certains lui trouvent un petit goût poivré assez caractéristique. Pompadour présente une excellente aptitude à la conservation, avec peu ou pas d'antigerminatifs. Il faut veiller cependant à ce qu'elle ne soit pas trop exposée à la lumière.

La production et la commercialisation de plants de Pompadour ont été confiées à la structure la plus spécialisée dans les chairs fermes de la région Nord, les Touquet Plants, qui développent également Ratte. Les surfaces multipliées s'élèvent à 55 ha en 1998.





Pompadour

Ratte



Origine inconnue

Inscription à l'instauration du catalogue français donc 1935



'où vient-elle, cette pomme de terre à la forme bizarre et au nom tout aussi étonnant ? On ne cite pas systématiquement Ratte dans les publications, mais c'est probablement parce qu'elle a été enregistrée sous d'autres noms. Elle est connue et cultivée depuis longtemps en région lyonnaise (et en Haute-Loire pour la production de plants) sous le nom de Quenelle de Lyon, Miterle ou Rasne. Ratte semble restée en marge, mais bien vivante pendant plus de la moitié du **XX^e** siècle, affublée encore d'autres sobriquets tels que Corne de Mouton ou Cornichon hâtive.

Cette variété est à la fois difficile à conduire et relativement rustique, peu exigeante pour son installation en terre mais capricieuse en fin de parcours.

Au début des années soixante, la Ratte a bien failli disparaître. Le responsable de la fédération des producteurs de plants dans le Nord, Jean-Marie Malmonté, se rend chez André Hennuyer, producteur de plants de la région du Touquet, avec quelques tubercules minuscules dans une tasse à café. La Ratte est fortement attaquée par les virus (A, enrroulement...) et comme elle est naturellement peu productive, la situation est critique. André Hennuyer se prend au jeu de la relance de la variété et comme il a aussi une fibre commerciale, il décide de la développer.

C'est reparti pour Ratte qui compte 1 ha de plants en 1966-1967. Mais avec cette variété fantasque, une année la récolte est bonne, l'année suivante il n'y a presque rien, ou avec des formes de tubercule extravagantes. À l'époque, Ratte semble cumuler les défauts : elle est très sensible au mildiou, elle a une productivité très faible avec beaucoup de tubercules difformes. Ce sont peut-être sa consistance proche de la châtaigne ou son arôme de noisette qui la sauvent, ainsi que ses qualités culinaires exceptionnelles.

Revendue pour un temps à la société semencière Ringot,

Ratte est reprise par Dominique Dequidt, le gendre d'André Hennuyer, au sein de la SA Touquet Plants en 1977. En 1980, une promotion de la variété est mise en place, avec une personne chargée de démarcher les acheteurs parisiens dans une R5 repeinte aux couleurs de la Ratte. En 1986, Dominique Dequidt crée la marque Ratte du Touquet et cherche des partenaires pour créer un club de production, avec une marque commerciale en aval. Il va faire équipe avec Jean-Pierre Guisset et Audoin de l'Épine et, ensemble, fonder la société Touquet Savour en 1990. L'initiative prend de l'ampleur et la Ratte du Touquet se fait connaître des amateurs. Les Anglais à qui ils exportent des petits calibres légèrement coudés et effilés aux extrémités l'ont rebaptisée "french cornichon".

Ratte préfère les sols sableux, qui lui permettent un taux de matière sèche peu élevé dans la mesure où il est possible de la faner assez tôt. Il faut faire attention en sols limoneux.

Pour la production de plants, elle est cultivée en grande partie dans le Boulonnais, à proximité du Touquet. Ses surfaces en multiplication se maintiennent entre 70 et 80 hectares. En consommation, on la retrouve dans plusieurs régions françaises.

Un producteur de la région parisienne, Jean-Pierre Clot à Villegagnon (77) en a fait une de ses spécialités et la commercialise auprès des grands restaurants. Paradoxe de cette chair ferme, la Ratte a ainsi rencontré un succès mondain avec la fameuse purée du célèbre chef Joël Robuchon. Si les restaurateurs réalisent d'excellentes purées avec des variétés à chair ferme, la Ratte n'est tout de même pas un cadeau quand il s'agit d'en éplucher une grande quantité !

Cette pomme de terre à chair ferme dite "dure" n'a pas tendance à absorber les sauces. Elle est idéale pour les salades ou les poêlées, en apéritif avec un accompagnement.

La Ratte, une variété à ne pas rater !





Ratte

Rosabelle



Issue du croisement d'un hybride et de Humalda
Obtention de Clause et de la coopérative de Lennon
Inscrite en 1978

Sur le marché convoité des variétés rouges, dominé par la fameuse Roseval, Rosabelle fait son apparition en 1978. Si sa couleur rouge est un peu pâle, elle est séduisante avec ses tubercules oblongs allongés de belle présentation, réguliers et avec des yeux superficiels. Mais Rosabelle n'est pas une variété à chair ferme, ce qui fausse sa rivalité avec Roseval.

Elle a du mal à passer à l'inscription et doit s'y reprendre à trois fois. Il faut dire qu'elle réagit dans certaines terres relativement riches en fer ou en acides, en devenant un peu grise et en perdant de sa saveur.

Mais dans le Sud-Ouest par exemple, elle a trouvé un terroir approprié. Sa précocité lui permet de revendiquer le

statut de première des variétés rouges.

Son obtenteur-mainteneur Germicopa l'a positionnée principalement sur le marché des jardiniers amateurs, qui apprécie les variétés précoces comme cette charmante Rosabelle, quand elle n'a pas eu le temps de monter beaucoup en matière sèche ! Sur le plan gustatif, elle est un peu inférieure à Roseval.

C'est une variété qui est assez productive avec des tubercules de bons calibres. Elle continue d'être beaucoup multipliée, avec 235 ha en 1998.

Une coopérative comme celle de Chécy dans le Loiret démarre également sa production de variétés rouges avec Rosabelle, avant de passer à Roseval.





Rosabelle

Roseval



Issue du croisement de Rosa et de Vale
Obtention de la Fédération des syndicats bretons
Inscrite en France en 1950

Référence incontournable malgré ses quelques défauts, Roseval est le chef de file des variétés rouges à chair ferme. Son croisement date de 1943, il est l'œuvre de R. Diehl, éminent botaniste et professeur qui faisait de la sélection pour le compte de la Fédération des syndicats bretons.

Inscrite en 1950, Roseval est une pomme de terre tardive, comme sa mère Rosa, de belle présentation extérieure et d'excellente qualité culinaire. Son seul travers dans ce domaine est de voir sa chair jaune parfois veinée de rose, ce que l'on appelle "la coupe rouge" et qui est considéré comme un défaut. Ces petites veines proviennent de l'accumulation d'anthocyanes, des pigments qui ne sont pas toxiques mais qui peuvent brunir d'une manière peu esthétique à la cuisson.

Les premières années, on pensait Roseval résistante au

mildiou, probablement parce qu'elle est tardive, mais elle est en réalité sensible à ce parasite.

Comme les variétés tardives en général, Roseval offre une végétation exubérante, des grandes feuilles, des grandes tiges, elle est exigeante en eau et en éléments nutritifs. Elle préfère cependant les sols légers et sableux aux sols argileux. De bonne productivité, proche de celle de Bintje, Roseval produit de nombreux tubercules de taille moyenne.

Ils manifestent une assez bonne aptitude à la conservation, sachant que Roseval peut être sensible à la gale argentée. Elle présente également une légère tendance au noircissement après cuisson. Reconnue et très appréciée des consommateurs, Roseval commence à être un peu boudée par les producteurs. En chute durant ces dernières années, ses surfaces en multiplication remontent cependant à 122 ha en 1998 après être descendues à 105 ha en 1997.



Samba



Issue du croisement de Roseval et de Baraka
Obtention Unicopa et Clause
Inscrite en France en 1989

P

etit clin d'oeil aux sources sud-américaines de la pomme de terre avec cette Samba à la peau légèrement cuivrée ! Riche de l'expérience acquise avec Charlotte, l'obteneur Germicopa a renouvelé avec Samba le principe d'un club de production, confiant l'essentiel de la variété aux bons soins d'un petit groupe de négociants. Bien encadrée et clairement positionnée, Samba connaît un démarrage particulièrement réussi. D'une teneur en matière sèche assez faible, ses qualités culinaires la rapprochent des variétés à chair ferme mais elle n'en a pas l'allure typique. Samba a une forme oblongue allongée et produit de gros calibres.

Germicopa la positionne sur un créneau nouveau, celui de la pomme de terre à chair tendre, valorisée par une cuisson au four. Elle est moelleuse, fondante et même un peu aqueuse. Des animations en grande distribution en 1995 et 1996 permettent aux consommateurs de déguster des préparations au four réalisées sur place. Un accord est signé avec la chaîne de restauration Courtepaille pour promouvoir Samba en accompagnement de grillades.

Parallèlement, la variété est lancée auprès de la presse magazine et gourmande dans des lieux chics comme le restaurant le Ritz par les bons soins de quelques chefs presti-

gieux. Elle accompagne caviar ou côte de bœuf...

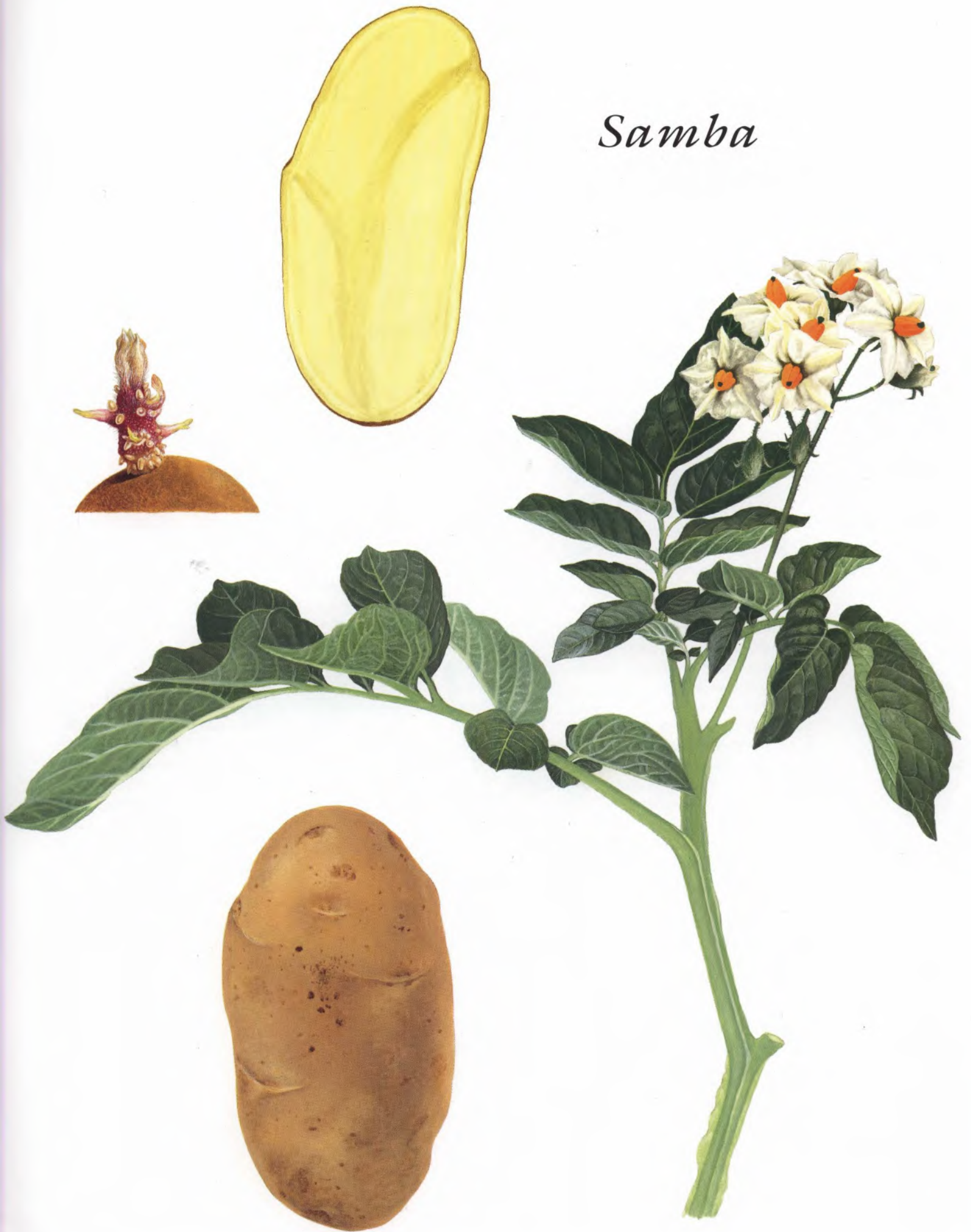
En production, Samba est une variété pleine d'atouts. Pour les producteurs de plants, elle présente l'intérêt de former beaucoup de tubercules par pied et offre une résistance sanitaire globalement intéressante. Elle est productive et se conserve bien. Ainsi, en production de plants, elle passe de la 29^e place en 1994 à la 15^e place en 1997 avec 230 ha de plants.

Après avoir démarré sur les chapeaux de roues, Samba connaît un palier dans son ascension. Si elle s'installe confortablement dans le secteur de la restauration, en grande distribution, son statut de pomme de terre "au four" correspond à un "segment" de marché encore peu développé en France. Par ailleurs, les grandes enseignes valorisent plus facilement les pommes de terre les plus claires, vers lesquelles se dirigent spontanément les consommateurs.

Les variétés à la peau plus sombre souffrent de cette concurrence visuelle alors que plusieurs d'entre elles sont justement remarquables du point de vue gustatif. L'oeil du consommateur serait-il conditionné et devrait-il être rééduqué ? Les défenseurs de Samba comptent sur la communication pour soutenir cette variété qui compte 900 ha en culture de consommation et 192 ha en multiplication en 1998.



Samba



Sirtema



Issue du croisement de H-123 et de Frühmolle
Pays-Bas
Inscrite en France en 1952

Voici une variété championne pour sa rapidité de tubérisation, née en Frise dans le nord des Pays-Bas, d'un croisement datant de 1937. Sa route vers l'inscription a été longue car la station frisonne d'agriculture, située au nord de Leeuwarden, se trouvait proche d'une base militaire. Durant la guerre, le travail a été bloqué pendant quatre à cinq ans mais les croisements ont pourtant été maintenus. Comme J.-C. Dorst, agronome et père de cette variété a quitté la station en 1941 pour devenir professeur d'amélioration des plantes à l'institut de Wageningen, il a fallu attendre la fin de la guerre pour qu'un autre responsable termine le travail de sélection, à partir de 1948.

Fiers de leur région, les Frisons ne manquaient pas de la célébrer par l'intermédiaire de leurs variétés. Ainsi, Sirtema porte le nom d'un manoir frison.

Développée dans le sud de la France et dans le sud de l'Italie pendant un certain nombre d'années, elle a trouvé un cadre particulièrement approprié sur l'île de Noirmoutier. Elle est certes peu productive, sensible au mildiou, sensible aux chocs, mais les primeuristes la trouvent très régulière dans sa précocité. Sa rondeur et son goût sucré relevé d'un

arôme de noisette font sa typicité et son charme.

À Noirmoutier, comme dans les autres zones primeuristes, la prégermination des plants est une étape importante, puisqu'elle accélère le démarrage de la variété une fois plantée, cette mise en terre intervenant alors qu'on est encore à la fin de l'hiver. Sirtema a un comportement en conservation adapté à cette pratique. Elle a une "dormance" ou "repos végétatif" très court, qui convient à une production très précoce. Pour assurer une bonne proportion de petits calibres, ce qui est recherché dans le cas des primeurs de Noirmoutier, les producteurs utilisent des plants relativement gros et préparés de manière à voir sortir plusieurs germes.

Les producteurs de l'île qui pratiquent quasiment une monoculture de la pomme de terre hésitent à prendre des risques en changeant de variété. Ils restent attachés à celles dont ils connaissent parfaitement les qualités et les défauts. La précoce Sirtema qui a déjà un âge respectable n'a pas encore trouvé de remplaçante en début de saison. Par ailleurs, elle est cultivée par une large clientèle de jardiniers amateurs qui apprécient eux aussi sa précocité. Ses surfaces en multiplication sont en légère régression, passant de 310 ha de plants pendant deux ans à 280 ha en 1998.





Sirtema

Spunta



Issue du croisement de Béa et du numéro 96 56
Pays-Bas
Inscrite en France en 1967

Ce nom quelque peu explosif distingue une pomme de terre championne à l'exportation.

Croisement de la généreuse Béa et d'un semis américain, Spunta apparaît chez un co-obtenteur néerlandais très passionné par la génétique, J. Oldenburger, qui travaille en collaboration avec la société Hettema.

Son représentant D.J. Meijer flaira rapidement un numéro intéressant et s'attache à épurer des plants touchés par le virus de l'enroulement. Cette variété manifeste un grand nombre de qualités recherchées sur le pourtour méditerranéen. Elle s'accommode très bien des jours courts pour pousser et présente une dormance assez courte qui autorise deux cultures par an. Sa dominance apicale limite le nombre de tiges et de tubercules, ce qui favorise les forts calibres. Cap sur l'Italie puis sur la Tunisie pour cette méridionale qui reçoit le nom de Spunta, en italien "pointe, ou se lève" comme le fait le soleil. Une autre source ajoute que Spunta est le féminin de Spuntus, qui veut dire "terrible", en breton !

Installation rapide en terre, très fort enracinement, bon

équilibre entre les racines et le feuillage, Spunta supporte des conditions climatiques contrastées. Elle amorce ainsi une grande carrière en Tunisie où le polyglotte D.J. Meijer est appelé sidi Spunta. Par la suite, elle va conquérir d'autres contrées comme la Sicile, la Grèce, le Liban, puis l'Amérique du Sud. Elle se révèle également un bon géniteur (voir ses filles Aïda, Atlas, Lola, Liseta, Mondial, Novita...).

Au point de vue culinaire, elle ne correspond pas aux standards habituels français, notamment par la grosseur de ses calibres. Cependant, on peut la rencontrer dans des terrains pauvres soumis aux à-coups de chaleur. Elle se plaît en moyenne montagne dans la moitié sud du pays comme en Isère, dans le Sud-Ouest, et même dans certains coins de Sologne ou des Pays de Loire où elle se comporte bien. Des sols peu riches et un bon ensoleillement permettent d'accélérer sa maturation avant son grossissement excessif. Les surfaces de plants de Spunta ont de nouveau dépassé le millier d'hectares, ce qui la situe en troisième position au "hit-parade" des plants français.



Starlette



Issue du croisement d'un hybride et d'Alcmaria
Co-obtention de la Fédération des Syndicats Bretons et André Guillerm
Inscrite en France en 1987



Voici la variété du renouveau breton en primeur, Starlette, la petite jeune qui monte... Comme c'est le cas souvent pour les talents qui débutent, elle a commencé **par** "galérer" quelque peu dans ses premières années de carrière.

Premier paradoxe, cette variété bien française a été repérée dans des essais en Italie où elle produisait de forts rendements. Mais elle n'a pas trouvé de place dans la Botte et au bout de trois ou quatre ans, Starlette est revenue au pays. Au départ, la coopérative Coopagri chargée de son développement commercial, positionne Starlette dans un créneau très précoce, **à** Perpignan.

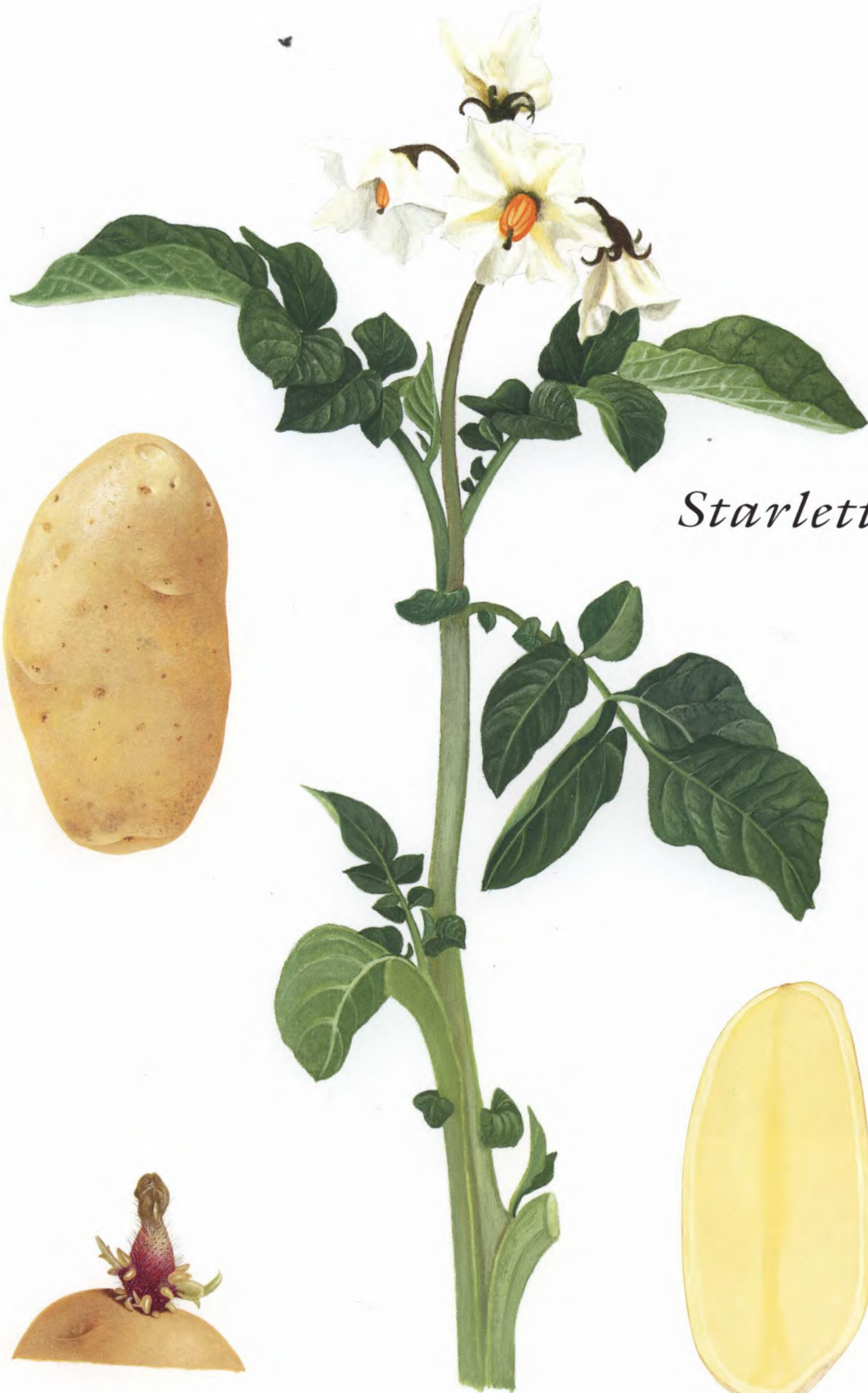
Or si elle fait partie des rares variétés **à** produire des tubercules en seulement soixante **jours**, elle ne réalise cette performance que si elle est plantée assez tard, en mars plutôt qu'en février. Elle correspond mieux au marché primeur breton. Mais elle a 'un feuillage plus fragile au vent que sa concurrente **Ostara** et doit être conduite d'une manière très différente. Alors qu'Ostara demande trois mois de **prégermination** en clayette pour être prête **à** germer, Starlette doit

être mise dans un stockage au froid pour ne pas démarrer trop vite et se contente d'un mois et demi de **prégermination**. Si elle demande une assez grande technicité pour être réussie, elle est productive avec une forte proportion de gros tubercules. Elle a une belle présentation avec une couleur claire et des yeux superficiels. Elle offre en outre une qualité culinaire tout **à** fait agréable, avec une bonne tenue **à** la cuisson et une certaine aptitude **à** la friture.

Assez polyvalente, elle est donc devenue la deuxième variété en primeur en Bretagne après Ostara, plus utilisée dans la région de Paimpol que dans les zones très précoces du **Finistère**. Elle occupait 561 ha en culture de primeur en 1994 et plus de 1 000 ha actuellement. La surface de 60 ha qu'elle couvre en multiplication ne reflète pas exactement le succès de la variété, dans la mesure où le plant est parfois multiplié une année supplémentaire pour augmenter sa précocité en primeur.

Starlette est également présente en région Midi-Pyrénées, en Charente-Maritime, sur les Hauts de Nice et aussi dans le Roussillon.





Starlette





VI

Des recettes de terroir

Des recettes de terroir

PAR FABIENNE JULES-COUSIN



ÎLE DE FRANCE

Passant par Paris ..

Un des plus grands plaisirs du pot-au-feu, c'est le hachis Parmentier du lendemain. . . Lors qu'on sait que des pommes de terre cuites avec les autres légumes du pot-au-feu "gâteraient" le bouillon en lui ôtant sa belle limpidité, l'alliance de la viande bouillie avec une purée en un régal qui fait*

Le hachis Parmentier

La quantité de "bouilli" dont vous disposez détermine la quantité de pommes de terre à utiliser pour la purée. Vous devez avoir un volume de purée au moins double de celui du hachis de viande. Les pommes de terre à choisir doivent être "farineuses" et les Bintje, Estima, Manon conviennent parfaitement.

Préparez d'abord le hachis avec 3 oignons jaunes de taille moyenne, une poignée de persil plat, un peu de thym effeuillé, du sel, du poivre, une pincée de 4 épices ou de cardamome.

Faites d'abord fondre les oignons finement découpés dans un peu de graisse de bouillon. Ajoutez la viande hachée ainsi que le persil et les épices.

D'autre part, vous avez épluché et lavé les pommes de terre, puis vous les découpez en 4 morceaux chacune pour les mettre dans une passoire du cuisEUR vapeur, ou dans la cocotte à pression, sans sel.

Dès que les pommes de terre sont cuites à cœur, faites chauffer le lait qui servira à les délayer et passez-les sans attendre au presse-purée. Il ne faut surtout pas qu'elles refroidissent trop.

Dès qu'elles sont passées, ajoutez un gros morceau de beurre, du sel et un peu de muscade râpée. Versez le lait tout en fouettant avec un petit fouet à sauce, doucement et en soule-

vant la purée. La même délicatesse qu'avec des œufs en neige est recommandée. Ne mettez surtout pas trop de lait car la purée doit rester mousseuse et n'être jamais coulante.

Beurrez un plat à gratin (frotté d'ail si vous voulez) et étalez dedans la moitié de la purée, puis un lit avec toute la farce, puis l'autre moitié de la purée.

Quadrillez la surface avec le dos d'une fourchette. Disposez dessus quelques coquillettes de beurre et faites gratiner à four chaud (7 du thermostat).

*Toutes les provinces de France (et d'autres pays...) revendiquent le pot-au-feu mais, puisque Paris est ville Capitale, et que, dit Villon, "il n'est bon bec que de Paris", laissons-lui l'honneur de ce plat national.

*Le voilà qui arrive ;
avec sa locomotive ..*

Sans quitter l'Île-de-France, montons légèrement vers le Nord-Ouest pour arriver à St-Germain. On raconte en effet que la "pomme de terre soufflée" fut inventée en M34, grâce à un "incident" de chemin de fer. C'était le voyage d'inauguration du "Paris-St-Germain" et l'événement entraînait la présence de Louis- accompagné naturellement de personnages importants. Le train eut (c'est normal...) un peu de retard. Pour un cheminot, c'est la routine mais, pour un cuisinier, cela peut être dramatique. Celui du restaurant Je St-Germain, au lieu de se passer une dpde au travers du corps (un suicide passé de mode depuis Louis se contenta de retirer les pommes de terre qu'il avait commencé à faire cuire dans leur panier Je friture et de les égoutter.

Ge n'est qu'une fois ses hôtes arrivés à destination, agrevés et déjà nourris des meilleurs pâtés de gibier de la région, qu'il replongea les pommes de terre dans l'huile de friture convenablement réchauffée. Il eut alors la surprise agréable de voir se soulever en Jeux fines pellicules craquantes et bombées les surfaces planes de ses pommes de terre. Soigneusement enlevés du bain, égouttés sur une large surface en évitant de les superposer, les petits cousins s'offrirent à l'admiration des voyageurs. Il faut noter que ce XIX^e siècle était particulièrement riche en fins gastronomes capables d'apprécier le raffinement d'une telle nouveauté.

Les secrets de la pomme soufflée

Variétés à utiliser : Agria, Timate, Nicola...

Sélectionnez des pommes de terre de taille régulière (7 à 8 cm de long). Épluchez-les et coupez-les en tranches de 2 mm d'épaisseur. Éliminez les tranches bombées (l'entame et la dernière) que vous pourrez mettre dans une soupe.

Lavez abondamment vos tranches bien séparées les unes des autres et séchez-les soigneusement sur du papier essuie-tout ou de préférence sur un torchon.

Plongez vos pommes de terre par petites quantités dans une friteuse aussi large que possible. L'huile de ce premier bain ne doit pas être trop chaude et vous laissez cuire les rondelles sans forcer le feu. L'huile ne doit jamais fumer. Sortez vos pommes de terre dès qu'elles sont très légèrement dorées et posez-les sur une grande grille ou sur du papier absorbant posé sur une grande surface.

Dès qu'elles sont refroidies, replongez vos rondelles de pommes de terre dans la friture bien chaude et retirez au fur et à mesure avec une écumoire de grillage les pommes "soufflées" qui montent en surface. Retournez-les une fois pour quelques secondes si cela vous semble nécessaire pour que la couleur dorée soit bien réussie.

Normalement, elles ne sont pas grasses. Vous pouvez les saler et les servir aussitôt.



LILLE

Dors mon p'tit quinquin . .

Petit quinquin deviendra grand et participera bientôt à la grande foire de septembre. Écoutez l'histoire, c'est à la hauteur des las de coquilles de moules que ton mesurera le succès de la frite ! Les frites laissent moins de traces à évaporer ! Mais les Jeux sont indispensables.

À Lille, comme un peu partout dans le Nord, on utilise traditionnellement de la graisse de cheval pour le bain de friture. Mais vous pouvez vous servir d'huile végétale.

Moules et frites

Les frites

Variété de pomme de terre : il faut qu'elle ne colore pas trop à la cuisson et renferme de la matière sèche, comme Bintje, Manon, Agria, Aminca en primeur...

Épluchez et taillez vos pommes de terre. Si vous les taillez avec un instrument spécial, éliminez les bâtonnets mal formés ou trop petits, qui pourront être utilisés pour une soupe.

Lavez abondamment les bâtonnets réguliers. Vous pouvez les égoutter avec l'essoreuse à salade et les sécher sur un torchon.

Allumez le feu sous la bassine à friture. Vous pouvez sans attendre plonger le panier. Les pommes de terre cuiront pendant que le corps gras chauffera. Quand les pommes de terre sont cuites à cœur mais pas encore "dorées à point", sortez le panier et laissez un peu refroidir pendant que la graisse chauffe (sans toutefois fumer). Plongez alors vos frites pendant une minute dans ce bain très chaud. Elles deviennent très vite blondes à souhait et craquantes.

Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et n'oubliez pas la moutarde dont les Lillois ne peuvent se passer !

Les moules

Elles seront simplement "marinières". C'est-à-dire qu'après les avoir grattées une à une en éliminant celles qui baillent, vous les rincez rapidement dans une passoire sous le robinet. Évitez de les laisser séjourner, même pour peu de temps, dans l'eau d'une bassine. Mettez ces moules lavées dans une cocotte avec laurier, thym, persil, échalote hachée (ou à défaut oignon). Si vous avez un peu de fenouil ou quelques grains de coriandre, ajoutez-les. N'oubliez pas de poivrer et d'ajouter un demi-verre de vin blanc sec. Placez la cocotte couverte sur un feu vif. Les moules s'ouvrent rapidement. Soulevez le couvercle pour remuer avec une cuillère de bois. Refermez. 5 à 8 minutes suffisent généralement.

Servez en même temps moules, pommes de terre frites et moutarde. Surtout, mangez avec les doigts comme si vous étiez dans les rues de Lille au début septembre.

LE HAVRE

*revoir
ma Normandie...*

a pomme de terre doit être de taille moyenne et plutôt affonyde, ni trop ferme, ni trop farineuse, par exemple Roseval, Nicola.

Maquereau à l'oseille pommes de terre à l'anglaise

Pour 2 personnes

2 poissons d'environ 400 g chacun et 600 g de pommes de terre ; 25 cl de crème, une poignée d'oseille et une cuillerée à soupe de beurre cru de St Mère.

Cuisez les maquereaux au four avec du cidre brut, quelques rondelles d'oignons, du sel, du poivre et une cuillerée à soupe de vinaigre de cidre.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez l'oseille lavée mais pas trop essorée. Salez légèrement et laissez l'eau s'évaporer. Ajoutez alors la crème et remuez à la cuillère de bois pour obtenir un mélange onctueux. La cuisson de cette sauce est très rapide.

Vous avez d'autre part fait cuire les pommes de terre épluchées et entières dans l'eau bouillante salée, c'est-à-dire "à l'anglaise".

Égouttez-les juste au moment de les servir sur un plat préchauffé avec les poissons sortis eux aussi de leur jus de cuisson. La sauce présentée à part doit être également très chaude.



LA PICARDIE

*Cadet Rousselle est
bon enfant . .*

I l n'y a pas que dans le midi qu'on aime l'ail ! Cette recette de Zicardie de morue à l'ail est très appréciée.

Morue à

Faites dessaler les filets de morue suivant les indications de l'emballage et, si vous avez choisi une morue salée entière (ou un morceau de celle-ci), comptez au moins 24 heures sous un filet d'eau fraîche ou renouvelez très souvent votre eau de trempage. Vous pouvez sans dommage allonger jusqu'à 48 heures le temps de dessalage.

Dans une marmite de taille convenable, remplie aux trois-quarts d'eau froide, mettez un gros oignon coupé en 4 ; du thym, du laurier et du poivre. Pas de sel mais 3 ou 4 rondelles de citron qui "blanchiront" le poisson. Dans cette eau froide, placez le poisson et faites démarrer à feu moyen. L'eau va mousser et vous baisserez l'intensité du feu. Laissez frémir 2 minutes mais ne laissez surtout pas le liquide aller à l'ébullition.

Couvrez la cocotte et éteignez le feu.

D'autre part, vous avez épluché des pommes de terre. Notre préférence va à la variété "Pompador", enfant du pays à la saveur délicate. Vous pouvez également choisir Charlotte ou Nicola, dont les chairs fermes supporteront très bien le brassage final avec poisson et sauce.

Coupez vos pommes de terre en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Sortez la morue de son court-bouillon. Donnez l'ébullition à celui-ci et versez-y les pommes de terre. Dix minutes de cuisson suffisent.

Préparez un plat creux ou un grand saladier que vous chaufferez en égouttant les pommes de terre au-dessus. (Vous ne



conservez pas le court-bouillon). Versez dans ce plat les pommes de terre et les morceaux de morue effeuillée avec un gros morceau de beurre, manié avec l'ail écrasé et le persil haché. Goûtez pour rajouter éventuellement un peu de sel (c'est rarement nécessaire). Servez aussi brûlant que possible.



LE TOUQUET

Sur le pont du Nord . . .

Ne quittons pas le Nord, un Nord qui s'enorgueillit de la précieuse "Ratte", une pomme de terre qui revient en force grâce à sa qualité culinaire.

Peu importe la recette de viande ou de poisson qui va l'accompagner ce sont ses pommes de terre qui sont l'honneur. Quand elles sont nouvelles, il suffit de les laver en les frottant légèrement entre elles. Plus mûres, un coup de grosse à légumes suffira. Dès les premières récoltes, iriez les plus petites de vos Rattes, la "grenaille" pour bien profiter de l'utilisation sans la corvée de l'épluchage.

Des Rattes dans leur peau

Faites chauffer dans une grande poêle 2 cuillères à soupe de beurre et 3 cuillères d'huile. Dès que ce mélange est chaud, disposez les pommes de terre. Remuez-les constamment à la cuillère de bois. Dès qu'elles sont légèrement dorées, baissez le feu pour les faire cuire à cœur. Remuez encore régulièrement.

À la fin de la cuisson, égouttez si c'est nécessaire et salez sans attendre, de préférence avec un gros sel marin gris écrasé à l'égrugeoir (mortier et pilon de bois).



VIRE

*et virevoltez vers nous
les pays rui fleurissent bon
l'andouillette*

Le meilleur accompagnement d'une andouillette grillée, c'est une purée de pommes de terre mousseuse et légère. Zien sûr, on parle de la célèbre purée de Rattes de Joël Robuchon. Mais nous préconisons ici une purge "ordinaire", avec Bintje, Estima ou de grosses Charlottes . . .

Purée mousseuse

Reprenez la recette de la purée du hachis Parmentier mais forcez un peu sur le beurre. Mettez un peu plus de lait (modérément car il ne s'agit pas de faire une crème mais une mousse). Soulevez doucement la masse de purée avec le fouet métallique.



SOLOGNE

Derrière chez nous, y'a un étang

Tinoubliable salade de pommes de terre décrite par Jean Lenoir dans "la règle du jeu" doit "illustrer" la Sologne.

Salade de pommes de terre

Variétés recommandées : Belle de Fontenay, Pompadour...

Faites cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée par une grosse poignée de gros sel gris. Épluchez-les aussi chaudes que possible et coupez-les rapidement en rondelles. Arrosez de quelques cuillères de Pouilly fumé du Val de Loire.

Remuez et, quand le vin est absorbé, ajoutez votre vinaigrette habituelle (pour mémoire : 1 cuillère à café de sel puis une cuillère à soupe de bon vinaigre de vin, puis 3 cuillères d'huile et enfin une bonne pincée de poivre). Vous pouvez ajouter des oignons blancs émincés, ou des échalotes hachées et des fines herbes comme le cerfeuil, l'estragon et la ciboulette.

BRETAGNE

A *débarquez sans naufrage*

C'est un mode de préparation qui se fait aussi à Toulouse et également en Norvège

Le paillasson de pommes de terre

Variétés : pourquoi pas celles du cru, Starlette, Ostara...

Épluchez les pommes de terre et râpez-les à la grille moyenne de la moulinette. Puis lavez-les et essuyez-les dans un torchon. Salez et poivrez, mettez dans une poêle à fond épais une bonne cuillère à soupe de saindoux. (À Toulouse, vous utiliseriez de la graisse d'oie et en Norvège, un mélange beurre et huile).

Faites chauffer et versez les pommes de terre... Aplanissez avec le dos de l'écumoire. Laissez la poêle sur un feu moyen vos pommes de terre doivent cuire, jusqu'à être bien dorées sur la face en contact avec la poêle.

Il faut compter environ un quart d'heure. À ce moment, retournez le paillasson avec l'aide d'un grand plat et faites-le de nouveau glisser dans la poêle pour dorer l'autre face.

Avec tout simplement une salade verte et quelques restes de viande froide, vous aurez un plat de résistance très suffisant pour un dîner improvisé.



LA ROCHELLE

la pecne aux moules, moules moules...

Les marins de La Rochelle préparent - comme tous les pêcheurs - sur leur bateau même, une soupe. Celle-ci est à base de moules et de pommes de terre (sans doute pour les jours où la pêche n'a encore rien donné...). Variétés conseillées de pommes de terre : Sirtema, Rosabelle...

Soupe de moules et pommes de terre

Pour 1 kg de moules, prévoyez 800 g de pommes de terre épluchées et coupées en rondelles.

Cuisez les moules à la marinière et conservez le jus.

Faites mitonner les pommes de terre dans ce jus en ajoutant quelques pistils de safran (ou défaut une petite cuillère à café de curry). Ajoutez les moules décoquillées et une giclée d'huile de noix à la dernière minute.



LOIRET

Orléans Beaugency...

Ici, les Belle de Fontenay seront à l'honneur. Préparées comme nous vous le proposons, elles accompagneront aussi bien un poulet qu'un rôti de viande rouge ou blanche, ou encore un poisson.

Pommes de terre à la crème fraîche

Faites cuire vos pommes de terre en robe de chambre à la vapeur. Épluchez-les bien chaudes en vous aidant d'une fourchette ou mieux d'un petit trident spécial.

Dans une casserole émaillée de préférence (ou un poêlon en

terre dans lequel vous pourrez servir vos pommes de terre), faites fondre très doucement un beau morceau de beurre. Ajoutez les pommes de terre entières et retournez-les plusieurs fois. Salez-les et faites-les chanter dans le beurre mais sans les laisser prendre de couleur. Ajoutez alors de la crème fraîche presque à mi-hauteur des pommes de terre et faites réduire votre sauce en remuant délicatement. Au moment de servir, ajoutez du poivre et de la ciboulette coupée en menus morceaux



NOIRMOUTIER... RÉ

*Pour ce tubercule si utile
ne manquez pas émir
noire île...*

Ces îles appréciées des touristes sont aussi fort prisées pour les pommes de terre qui acquièrent dans les terroirs sablonneux une saveur particulière. Celles de l'île de Ré ont désormais leur A.O.C (21 maria, Starlette, Amandine) et la réputation de la Zonnoîle de 3Coirmonber a dépassé le cercle des quelques amateurs éclairés ri se fes réservaient jusqu'ici. Un bar de la côte simplement grillé les accompagnera.

Pommes de terre sauce échalote

S'il faut une sauce pour relever le tout, faites réduire avec 2 cuillères à soupe d'échalotes grises hachées, 3 dl de Sauvignon du Terroir de l'Atlantique (le même qui accompagnera délicieusement le repas). Ajoutez une bonne pincée de mignonnette (poivre concassé), un brin de thym et une feuille de laurier. Ôtez la casserole du feu et laissez refroidir. Puis mettez 3 jaunes d'œufs, 1 cuillère à soupe d'eau très froide et une demi-livre de beurre de baratte demi-sel coupé en morceaux. Mettez la casserole au bain-marie (dans une casserole plus grande à moitié remplie d'eau) et tournez avec un petit fouet à sauce métallique. Le beurre ramollit et la sauce prend très vite comme une mayonnaise. Elle est aussitôt prête à servir.



ST NAZAIRE

Va peut! mousse ...

Pour mettre en valeur le fameux "beurre blanc", si facile à réussir, contrairement à ce que le secret qui entoure sa préparation laisse entendre, il faut une pomme de terre à la fois ferme (à la cuisson) et moelleuse dans la bouche. La Starlette conviendra parfaitement, ou glen Nicola, Béa, Samba... filet de poisson blanc ou de saumon de la Loire complètera le menu.

Poisson au beurre blanc

Les pommes de terre épluchées cuiront dans le tamis inférieur du "cuit-vapeur" et au bout d'un quart d'heure, vous placerez le 2 panier avec le poisson dans le panier du dessus, 5 à 8 minutes à la vapeur lui suffisent.

Pendant ce temps, préparez votre beurre blanc. C'est une préparation de dernière minute qui ne doit pas attendre.

Faites fondre 3 ou 4 échalotes grises finement hachées sur le feu dans une casserole à fond épais (en cuivre si possible, comme tous les grands cuisiniers les préfèrent) avec un grand verre de Gros Plant ou de Muscadet.

Ajoutez un hachis de fines herbes, ciboulette, estragon, cerfeuil... Quand le vinaigre est complètement évaporé, retirez la casserole du feu et mettez du beurre salé, coupé en morceaux.

Comptez environ 50 g par personne. Mélangez tout de suite dans la casserole chaude ; le beurre se met en pommade. C'est l'état dans lequel il doit rester. Remettez-le rapidement sur le feu pendant quelques secondes si c'est nécessaire pour que tous les morceaux soient crémeux et l'ensemble homogène. Mais une casserole de cuivre qui conserve bien la chaleur permet de réaliser le beurre blanc à point du premier coup s'il s'agit d'une petite quantité. À noter que le beurre dit "blanc" est en réalité rose si le vinaigre l'est aussi !

BORDELAIS

C'était pour aller à Bordeaux . .

*ous disposez de quelques beaux bolets mais en quantité
V insuffisante pour accompagner l'épaisse côte de bœuf
grillée sur des sarmentis de vigne. N'hésitez pas à compléter
par des pommes de terre ei essayez Lizen, variété du cru ou
Charlotte ou Rosabelle. . .*

Pommes de terre et bolets

Il faut disposer d'un bol de bouillon de pot au feu (un cube à défaut) pour la première cuisson des pommes de terre.

Celles-ci doivent être de taille régulière, pas plus grosses qu'un petit œuf. Pelez-les et lavez-les puis mettez-les dans le bouillon et laissez prendre l'ébullition. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant un quart d'heure. Tout le bouillon doit être absorbé et les pommes de terre "presque" cuites. Laissez évaporer à l'air libre l'humidité qu'elles dégagent encore...

Dans la sauteuse, mettez deux cuillères à soupe de graisse d'oie (ou de canard) et, quand elle est chaude, versez les pommes de terre. Ajoutez 2 gousses d'ail pilé, une feuille de laurier, un peu de sel et du poivre, surtout pour saler les cèpes émincés crus que vous allez ajouter.

Faites dorer vos pommes de terre pendant un quart d'heure environ en remuant constamment. Si c'est nécessaire, ajoutez un peu de graisse d'oie, qui doit être complètement absorbée au fur et à mesure.



ROUSSILLON

dis-m oi donc bergère, le poisson est-il bon y

*Un repas d'été rapidement prêt et savoureux : des
pommes de terre avec des sauces variées. Ici, la pré-
férence va à la Béa. Faites cuire tes plus grosses au four
sous sa cendre et préparez ces trois sauces pendant l'heu-
re nécessaire à leur cuisson.*

Sauce groseille au raifort

Réduire d'un tiers sur feu moyen un décilitre de Banyuls additionné de muscade râpée, de cannelle, de sel et de poivre.

Ajoutez 4 dl de gelée de groseilles dissoute dans un peu d'eau, sur feu doux et complétez par 2 cuillerées de raifort râpé (préparation en pot dans les épiceries fines).

Beurre d'anchois

Pelez des anchois marinés au sel et enlevez l'arête. Lavez-les sous un filet d'eau et épongez-les.

Il vous faut 100 g de filets d'anchois pour 250 g de beurre cru. Passez-les quelques secondes au mixer ou écrasez-les patiemment à la fourchette. Vous pouvez ajouter un peu de poivre ou de paprika.

Beurre de noisettes

Broyez en pâte fine 150 g de noisettes mondées en ajoutant quelques gouttes d'eau froide pour les empêcher de tourner en huile. Ajoutez 250 g de beurre et mixez 2 secondes ou passez au tamis fin.



AUVERGNE

La bourrée Auvergne . .

T *'alliance du fromage et de sa pomme de terre se retrouve dans les régions où l'on fabrique des pâtes fondantes et filantes : gruyère, comté, cantal et aussi reblochon, maroilles.... peut être préparé avec plusieurs variétés telles que 53inlje ou Institut Beauvais. Il a, semble-t-il, été inventé à Chaudevauges.*

L'aligot

Dans des pommes de terre épluchées cuites à la vapeur ou à l'eau, réduites en purée, ajoutez un morceau de beurre et de la crème, puis une portion de tomme grasse calculée sur les bases suivantes : Pour 6 personnes : 1 kg 200 de pommes de terre, 75 g de beurre, 20 cl de crème et 600 g de tomme.* Bien mélanger le tout, de préférence avec une spatule en bois, sur la plaque du four légèrement chauffée, jusqu'à ce que l'aligot devienne très "filant".

Il faut le servir tout de suite très chaud.

* La tomme grasse est un cantal d'hiver, fabriqué à l'origine à la Planèze. D'après les puristes, il ne faut pas la confondre avec la tomme qui sert à la préparation de la truffade. Le Cantal se faisait naguère dans les "burons", abris de bergers sur les pâturages des collines.

Un mot de la Truffade

C *i vous n'arrivez pas à trouver la Tomme convenable vous préparerez la Truffade (auvergnate elle aussi). Ce n'est pas, comme l'Aligot, une purée, mais un gratin.*

Pour 8 personnes

C'est un plat chaleureux comme la fondue savoyarde qui convient à un groupe de convives amicaux : 2 kg de pommes de terre, 100 g de saindoux, 650 g de Cantal frais (tomme fraîche et non pas grasse).

Coupez la tomme en fines lamelles. Dans une grande poêle, de préférence en tôle épaisse, faites fondre le saindoux à feu vif. Dès qu'il est chaud, faites glisser dedans les pommes de terre que vous laisserez dorer en les remuant doucement avec une spatule. Salez et poivrez dès qu'elles sont dorées. Réduisez alors le feu, "étouffez" vos pommes de terre en couvrant la poêle et laissez cuire à feu doux pendant une bonne demi-heure. Ajoutez alors le fromage en répartissant les lamelles sur toute la surface des pommes. Couvrez de nouveau et laissez continuer la cuisson à feu très doux pendant une vingtaine de minutes sans y toucher.

Pour servir, faites glisser sur un grand plat d'un diamètre évidemment supérieur à celui de la poêle.





PROVENCE

Sur fa mer Méditerranée . .

Avec l'aïoli (une mayonnaise à l'ail) vous pouvez servir tout ce que vous voulez morue, &dols, escargots, œufs durs, légumes variés tièdes ou froids (haricots verts, haricots blancs, tomates crues, betteraves rouges, patates douces, topinambours) mais les pommes de terre, par exemple la variété Monalisa, très appréciée dans cette région, doivent toujours figurer.

Aïoli

La sauce : pilez longuement 2 gousses d'ail de préférence dans un mortier. Cassez un œuf sur cette pâte d'ail en éliminant une partie du blanc. Ajoutez le jus d'un demi-citron ou une cuillerée de bon vinaigre de vin, du sel et du poivre. Battez ensemble ces ingrédients avant d'ajouter l'huile d'olive (vierge et délicatement fruitée) par giclées sans cesser de battre au fouet.

N'ajoutez une nouvelle giclée d'huile que lorsque la première est complètement incorporée à l'œuf. Une petite pincée de safran enrichit le parfum.

BOURGOGNE

Ne suis Per d'être Bourguignon.

Un 6-œuf bourguignon bien sûr, accompagné de pommes de terre cuites à l'anglaise, c'est-à-dire épluchées et plongées dans l'eau bouillante salée. Il faut donc les choisir de grosseur moyenne et assez régulières, Belle de Fontenay, BF15, Francine...

Bœuf bourguignon

1 kg de bœuf (tranche, culotte, macreuse...) coupé en cubes d'environ 8 cm de côté, 5 oignons moyens, 2 cuillerées à soupe rases de farine, 1 bouteille de bon Bourgogne (un Mâcon rouge convient très bien), 60 g de beurre, 1 couenne de lard frais, 1 bouquet garni (laurier, thym et persil), sel et poivre, 1 livre de carottes, 1 kg 500 de pommes de terre.

Faites revenir les morceaux de bœuf dans le beurre chauffé dans la cocotte puis retirez-les et remplacez-les par les oignons coupés en tranches.

Dès que ceux-ci sont dorés, saupoudrez avec la farine. Remuez avec une spatule de bois jusqu'à ce que le roux soit devenu d'un beau brun.

Par ailleurs, dans une casserole, vous aurez fait chauffer le vin rouge puis flamber jusqu'à ce que la flamme s'éteigne d'elle-même. Arrosez le roux et délayez-le avec ce vin flambé.

Ajoutez sel, poivre et bouquet garni. Remettez la viande dans le vin aromatisé et "lié" de la cocotte...

Laissez reprendre l'ébullition puis couvrez et baissez le feu. Le mijotage doit durer environ 3 heures.

Au bout de 2 heures, n'oubliez pas d'ajouter les carottes coupées en rondelles.

Les pommes de terre à l'anglaise, brûlantes et bien égouttées seront servies en même temps dans un légumier chaud mais ne les mélangez pas d'avance au plat de viande, qui doit rester une sauce pour les pommes de terre.



SAVOIE

des

Le gratin, bien sûr... mais pour être vraiment dans la tradition, il faut du lait de ferme entier. À défaut, vous complétez le lait du commerce (dit "entier" mais cependant pauvre en crème) par un pot de crème fraîche. Choisissez Samba, Manon, Monalisa .

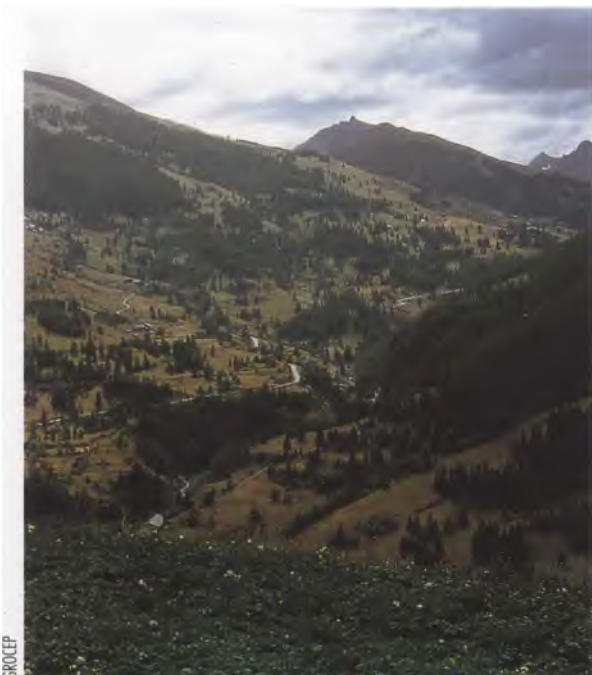
Gratin de pommes de terre

Pour 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles de 3 mm d'épaisseur, il faut trois quarts de litre de lait, complété par 25 cl de crème, 2 œufs, 150 g de comté en copeaux, du sel, du poivre et de la muscade.

Frottez un plat à gratin de la taille convenable avec une gousse d'ail épluchée. Disposez les pommes de terre coupées non lavées.

Battez à la fourchette le lait ou plutôt le mélange crème-lait avec les œufs, le fromage, le sel, le poivre et ne lésinez pas sur la muscade !

Versez cette préparation sur les pommes de terre et mettez au four à feu doux (5 à 6 du thermostat) pendant une heure environ. Il faut absolument éviter l'ébullition dans le plat.



LYON

*le père Lustuier
voulant faire un civet...*

Naturellement, il y aura des oignons ! À commencer dans la purée Variétés de pommes de terre Bintje, BF15, Charlot. e

Purée lyonnaise

1,250 kg de pommes de terre ; environ 1/4 de litre de lait, 400 g d'oignons, 75 g de crème, 2 jaunes d'œufs, 75 g de beurre, sel, poivre et muscade.

Épluchez et émincez les oignons puis faites les cuire doucement à la poêle avec 60 g de beurre. Il faut à peu près une demi-heure pour qu'ils cuisent complètement sans brûler. Ils doivent devenir transparents.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quatre et faites les cuire à l'eau bouillante salée pendant 1/4 d'heure. Il ne faut pas qu'elles s'écrasent mais qu'on puisse les traverser avec les dents d'une fourchette. Passez-les au moulin à légumes, grille moyenne et ajoutez poivre et muscade puis le lait bouillant et la crème, ensuite les jaunes d'œufs un par un. Versez les oignons cuits dans cette purée onctueuse. Remuez doucement en soulevant avec la cuillère de bois. Beurrez un moule à gratin et remplissez-le de la préparation sans tasser avec seulement, pour décorer, quelques traits de fourchettes croisés sur la surface. Mettez le reste du beurre en petites noix réparties à la surface.

Faites gratiner à four chaud (8 au thermostat) pendant un quart d'heure.



A LYON ENCORE...

C'est nous les canuts . . .

Difficile de quitter si vite une ville réputée pour sa gastronomie et de ne pas parler du saucisson chaud. Accompagnez-le de Roseval, ou Francine, la teinte délicate qui s'assortira à la nuance du saucisson ..

Saucisson chaud

Faites cuire les pommes de terre en robe de chambre à l'eau bouillante salée et faites-les sécher après avoir versé l'eau de cuisson. Pendant ce temps pochez le saucisson de Lyon juste couvert d'eau pendant 20 minutes environ à feu doux.

Préparez une vinaigrette avec échalote hachée, vinaigre de vin et, suivant votre goût, de l'huile d'olives ou de noix (Grenoble n'est pas loin), sel et poivre.

Faites chauffer les assiettes. Coupez le saucisson en rondelles, les pommes de terre épluchées à la dernière minute et encore chaudes, en quartiers et laissez vos convives se servir et arroser à leur gré avec la vinaigrette.



ECOMUSEE DU HAUT-RHIN

ALSACE

*spring
(Hanneton vole)*

Plus légère et plus digeste que le civet classique, cette préparation du lièvre, forcément accompagnée de pommes de terre (Nicola, Désirée voire Francine) devrait plaire à vos invités même si elle les surprend un peu. N'utilisez, de préférence, que les "beaux morceaux", râbles et cuisses.

Un lièvre à l'Alsacienne... et aux pommes de terre

Quelques heures à l'avance, arrosez abondamment les morceaux de lièvre avec du jus de citron.

Dans une cocotte, mettez du beurre puis les morceaux de lièvre simplement égouttés (ne les essuyez pas).

Hachez finement des échalotes (grises de préférence). Il faut compter une cuillère à soupe d'échalotes hachées par morceau de lièvre. Faites-les fondre à part, au beurre et à feu doux puis ajoutez le jus de citron qui reste de votre marinade. Il en faut une cuillerée à soupe par cuillerée d'échalotes. Faites réduire de moitié.

Ajoutez alors environ 1 livre de crème fraîche et les aromates : sel et poivre, une demi-cuillère à café de quatre épices, quelques grains de genièvre (indispensables), un clou de girofle, une pointe de cayenne.

Flambez au genièvre les morceaux de lièvre puis plongez-les dans la sauce de la cocotte. Faites cuire au four doux (thermostat 5/6) pendant une heure.

Pendant ce temps, faites cuire vos pommes de terre lavées mais non épluchées à la vapeur. Vous les éplucherez pour les servir si vous voulez ou vous laisserez les convives le faire eux-mêmes.

Sortez les morceaux de lièvre de la terrine et dans la sauce qui reste, bien chaude ajoutez un peu de gelée de groseille. Passez cette sauce ainsi complétée au chinois sur les morceaux de lièvre (tenus au chaud naturellement).

N'OUBLIONS PAS LA FÉCULE !

puis pour le dessert ..

Encore des pommes de terre... , mais sous forme de fécule cette fois. La fécule n'a pas de pairie régionale. Elle était naguère utilisée dans toute la grande cuisine et en pâtisserie pour ses qualités particulières pouvoir liant et légèreté. Récupérée par l'industrie alimentaire, elle est, surtout pour son pouvoir "liant" dans beaucoup de préparations "prêtes servir" et prête à simplifier les tâches ménagères. Elle se fait un peu trop rare sur les rayons d'épicerie. Sans doute parce que les recettes "à l'ancienne" qui sont un peu oubliées.

Pourtant, la préparation traditionnelle des gâteaux "mousseux" comporie de la fécule et non de la farine de blé.

Les recettes du Barousse ménayer (Édition 1925) en font foi. Aujourd'hui, quand la fécule figure encore dans une recette, c'est en mélange avec la farine de blé.

Retrouvons la «cûle "à part entière" dans la recette-type, celle du gâteau mousseline. Pour les autres recettes de gâteaux mousseux si les "versions modernes" du G-isçui roulé, de la ydnoise ou du gâteau de Savoie que vous avez à votre disposition, ne comportent que de la farine, essayez de les réaliser avec de la «cûle en conservant les mêmes proportions.

Et vous verrez.

Gâteau mousseline

Ingrédients

8 œufs, 250 g de sucre de poudre, 125 g de fécule de pomme de terre.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Ajoutez le sucre aux jaunes et battez vivement jusqu'à ce que le mélange coule en ruban bien lisse. À l'aide d'une spatule, incorporez la fécule. Fouettez les blancs en neige ferme au fouet électrique et réunissez vos deux préparations en soulevant délicatement.

Posez dans le fond du moule une rondelle de papier sulfurisé, beurrez-la (vers l'intérieur et non du côté du moule). Beurrez également les parois. Versez la préparation qui doit remplir le moule au 2/3 de sa hauteur.

Faites cuire à chaleur modérée (5/6) du thermostat pendant 45 à 50 minutes. Baissez le feu et quand le gâteau a gonflé et rempli complètement le moule, couvrez-le avec une feuille d'aluminium ménager. Si au bout d'encore 5 à 10 minutes, à l'ouverture du four, le gâteau dégage une bonne odeur et vous semble cuit, enfoncez verticalement une lame fine en son milieu. La lame doit ressortir parfaitement sèche. Vous pouvez sortir votre gâteau du four, le démouler sur une grille et le laisser refroidir. Il se mange avec des confitures ou une crème.



Conseils de Chefs



Edouard Gresser est Chef de cuisine depuis quatre ans au café Boutard à Neuilly, un des quatre "Bistrot d'à côté" lancés par Michel Rostang dont il fut l'élève. On y déguste une cuisine rustique, inspirée des bistrots lyonnais, issue du patrimoine français traditionnel. Pièce de bœuf poêlée, canette, poissons... Édouard aime particulièrement travailler le petit gibier, viande noble qui permet de faire ressortir la qualité de la préparation. En accompagnement, des pommes de terre bien sûres, en purée de préférence, ou en gratin.

"Quand je suis arrivé ici, j'ai d'abord trouvé qu'il y avait trop de pommes de terre à la carte et j'ai commencé par ajouter des rata-

tuilles, des purées de légumes. Rien à faire, les clients réclament des pommes de terre !"

Edouard Gresser utilise quatre variétés, Charlotte, Ratte, Agria et Francine (qu'il appelle Rougette). Il évite les variétés farineuses, plus difficiles à travailler selon lui:



Edouard Gresser

"Pour moi, Charlotte est la variété la plus parfumée, celle qui possède le goût le plus caractéristique. Elle est très polyvalente mais c'est coupée en quartiers et non épluchée, saisie dans une poêle bien chaude avec de l'huile, puis passée dans un peu de beurre que je la préfère. Je l'aime croustillante avec sa peau.

Je l'utilise également pour faire des chips, des tubercules coupés en lamelles fines et passés à la friteuse. Autour d'une viande, je place de la Francine, d'abord cuite à l'eau puis déposée dans la sauce. Elle va bien se tenir mais boire le jus. En revanche, la Ratte n'absorbe pas l'huile, elle est intéressante pour accompagner les salades, qui restent de ce fait plus légères."

Edouard Gresser choisit de lier les purées avec de la crème liquide : *"Ratte, qui est une chair ferme serrée, donne une texture de purée épaisse, un peu collante. Francine (Rougette) est plus légère et donne une purée plus aérée. Pompadour fait une purée très, très légère, donne un peu d'amertume au palais, un peu d'âpreté"*

J'utilise deux recettes de gratin : avec Agria, je coupe la pomme de terre en tranches épaisses, et ne laisse que peu cuire le gratin. Les Agria ne doivent pas s'agglomérer mais donnent un gratin épais, riche et rustique. Avec Ratte, il faut au contraire couper en tranches fines, ajouter de l'ail écrasé et du gros sel. La crème, le lait, le sel et le poivre mélangés sont versés dessus. On pose le plat sur une brique chauffante qui cuit simplement en dessous. L'eau du gratin s'évapore, cela donne un plat léger et crémeux qui fait ressortir le goût de la Ratte.

Agria se prête aussi aux préparations de pommes de terre écrasées, cuites en papillote avec un peu de crème liquide pour donner une touche d'acidité. Je les présente dans leur peau avec quelques herbes."

Gratin de pommes de terre Roëstie

Pour 4 personnes

800 g de pommes de terre Charlotte, 1 gros oignon blanc, 150 g de poitrine de porc fumée, 5 dl de crème liquide, 100 g de Beaufort, 3 œufs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre, muscade, huile.

Lavez et épluchez les Charlottes.

Râpez celles-ci à la grosse râpe (taille spaghetti).

Coupez les lardons en bâtonnets, puis faites-les revenir dans un peu d'huile à la poêle et égouttez-les sur du papier absorbant.

Assemblez les pommes de terre dans un grand saladier avec les lardons, l'oignon ciselé finement, les œufs entiers, la ciboulette coupée finement, le sel (pas trop car la poitrine en apporte déjà), le poivre et la muscade. Bien mélanger la préparation avec une spatule en bois.

Disposez-la dans un plat à gratin (pas moins de 3 cm d'épaisseur), versez la crème dans le plat jusqu'à niveau.

Coupez le beaufort en tranches fines et les mettre sur le plat.

Mettez au four, préchauffé à 170 °C, pendant 15 à 20 minutes.

José Martinez est Chef de cuisine à Maison Blanche, 15 avenue Montaigne, restaurant au sommet du théâtre des Champs-Élysées. L'endroit est fréquenté par une clientèle très parisienne, des journalistes de télévision, des artistes...

Il a mis à sa carte quelques recettes de pommes de terre très choisies. Il propose en particulier les fameuses pommes soufflées : *"Il faut une pomme de terre à chair fine qui ne soit pas gorgée d'eau. On s'en aperçoit en coupant le tubercule en deux, il ne doit pas suinter"*. José Martinez place d'ailleurs les pommes de terre qu'il reçoit environ deux semaines près d'une source de chaleur pour qu'elles sèchent un peu. Il a choisi la Timate pour les pommes soufflées : *"C'est celle qui produit le moins de déchets et elle garde une couleur très claire après passage à la friture"*. Les pommes de terre sont coupées en tranches d'environ 1 mm d'épaisseur. Si elles sont plus épaisses, la première cuisson devient très longue.

Dans un premier bain à 120 °C, il faut agiter constamment les tranches dans la grande poêle où elles baignent dans l'huile : *"La pomme de terre doit rester toujours au contact de l'huile, jamais de l'air. Il faut agiter sans cesse en va-et-vient et ne pas trop cuire la pomme de terre dans le premier bain sinon la peau va durcir et ne pourra pas s'écarter lors du deuxième bain."*

Après environ 5 minutes, il les sort puis les redépose 1 seconde dans le bain plus chaud (180 à 200 °C). Elles gonflent et il les retire immédiatement. Celles qui ont soufflé une première fois peuvent être gardées sur du papier sulfurisé au réfrigérateur. Elles souffleront de nouveau au moment de servir. En les laissant alors un petit peu plus longtemps dans l'huile chaude, la chair deviendra rigide et la pomme de terre soufflée gardera sa forme de petit ballon.

Pour José Martinez, Ratte sert plutôt pour l'apéritif. *"Je l'apprécie cuite avec sa peau dans une casserole avec du beurre, un fond d'eau et du sel de Gnérande. Elle cuit à l'étouffée sous un couvercle, à la fois à la vapeur et dans son beurre, pendant 20 mn à une demi-heure"*.

Il choisit du beurre clarifié pour éviter les petits éclats noirs qui sont du petit lait qui brûle. Ensuite, il la coupe en deux et ajoute une garniture (hareng, piperade...)

José Martinez apprécie la purée de Charlotte qui fait ressortir la finesse du grain : *"Je prends des gros calibres et mets les pommes de terre à cuire dans l'eau froide pour ne pas les brutaliser, pour qu'elles cuisent petit à petit. Ensuite je les passe au moulin à légumes puis au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Il ne faut pas que la purée refroidisse, et il faut incorporer le beurre peu à peu. Quand le mélange se détache de la paroi de la casserole, la purée est à saturation de beurre. J'ajoute un petit peu de lait qui doit être à la même température que les pommes de terre. Ensuite, je complète avec le basilic, le fromage..."*

José Martinez préfère le beurre à la crème pour lier les purées, *"c'est plus léger"*. Il propose des purées de truffes et pommes de terre à sa carte. Il cuisine également ses purées avec Belle de Fontenay.

"J'ai utilisé aussi Pompadour, ajoutez-lui, à la vapeur avec sa peau puis poêlée. Elle a un goût plus fort que celui de la Ratte."

Quant à Francine, elle accompagne viandes, poissons ou fruits de mer (coquilles Saint-Jacques par exemple). Avec de l'Agria, il confectionne un de ses succès, le gâteau de pommes de terre et foie gras. Coupées en tranches fines, cuites au four, les pommes de terre sont recouvertes de foie gras. Pressé et repassé au four, l'ensemble donne une sorte de mille feuilles de pomme de terre.



José Martinez

Cabillaud poêlé la ventrèche

Ingrédients pour 8 personnes

Cabillaud : 8 darnes de 200 g, fumet de poisson, pommes de terre : 500 g, oignons : 200 g, thym : 1 botte, laurier 1 feuille, ciboulette en bâtonnets : 1 botte, ail : 3 gousses, beurre : 50 g, jaunes d'oeuf : 2, huile d'arachide : 1/4 de litre, pastis : 2 cl, ventrèche [ou poitrine fumée] : 8 tranches fines.

José Martinez utilise Belle de Fontenay mais il pense que Agria conviendrait également.

Préparation : Demandez à votre poissonnier de vous préparer les darnes de cabillaud. Conservez les arêtes pour confectionner le fumet de poisson. Épluchez et tranchez les pommes de terre en lamelles de 3 mm environ. Surtout ne les lavez pas car la fécule va servir de liant pour la préparation. Épluchez et tranchez les oignons en fines lamelles. Faites-les sauter séparément dans deux poêles pendant 2 minutes. Intercalez dans un plat beurré une couche de pommes de terre avec une couche d'oignons en finissant par une couche de pommes de terre. Ajoutez l'ail et mouillez avec le fumet de poisson. Faites une mayonnaise et détendez-la avec un peu de fumet froid et le pastis. Assaisonnez à votre goût.

Poêlez le cabillaud puis réservez-le à part. Séchez la ventrèche dans l'huile de cuisson du poisson. Coupez les pommes de terre en 8 carrés.

Dressage : Disposez dans une assiette un carré de pommes de terre, la darne de cabillaud, la ventrèche séchée puis nappez de sauce ciboulette.

Liste des variétés citées dans ce livre

- Ackersegen, p. 30, 74
 Agata, p. 79
 Agria, p. 77, 152
 Aïda, p. 81
 Alcmaria, p. 78
 Alpha, p. 36
 Amandine, p. 66
 Aminca, fiche variétale p. 90
 Anais, p. 62
 Aniel, p. 42
 Apollo, p. 41, 67
 Ari, p. 37
 Armen, p. 54
 Athena, p. 58
 Atlas, p. 81
 Aura, p. 30
 Béa, p. 37
 et fiche variétale p. 92
 Belle de Fontenay, p. 16, 28, 52
 et fiche variétale p. 94
 BF 15, p. 31
 et fiche variétale p. 96
 Bonnotte de Noirmoutier, p. 69
 Bintje, p. 28, 36, 52
 et fiche variétale p. 98
 Brettor, p. 58
 Calla, p. 74
 Centaure, p. 58
 Charlotte, p. 41, 64
 et fiche variétale p. 100
 Chardon, p. 20
 Chérie, p. 66
 Claudia, p. 33
 Claustar, p. 32
 et fiche variétale p. 102
 Colmo, p. 22
 Concurrent, p. 79
 Dali, p. 77
 Daresa, p. 110
 Désirée, p. 38
 et fiche variétale p. 104
 Ditta, p. 78
 Duchesse, p. 62
 Early Rose, p. 70
 Eersteling, p. 30
 Elkana, p. 74
 Élodie, p. 57
 Émeraude, p. 57
 Éole, p. 57
 Estima, p. 76
 Étoile du Léon, p. 30
 Europa, p. 56
 Fanette, p. 43
 Fausta, p. 74
 Felsina, p. 76
 Florette, p. 61
 Francine, p. 52, 60, 152
 et fiche variétale p. 106
 Frégate, p. 56
 Goulvéna, p. 32
 Institut de Beauvais, p. 86
 et fiche variétale p. 108
 Iroise, p. 54
 Jaerla, p. 78
 Jason, p. 58
 José, p. 77
 Kaptah Vandel, p. 32, 58
 et fiche variétale p. 110
 Keltia, p. 32
 Kennebec, p. 81
 Kerpondy, p. 28, 32
 King Edward VII, p. 72
 Landia, p. 56
 Linzer Delicatess, p. 78
 Liseta, p. 81
 Lizen, p. 42
 et fiche variétale p. 112
 Lola, p. 81
 Manon, p. 52, 61
 et fiche variétale p. 114
 Marine, p. 66
 Maris Piper, p. 78
 Marjolin, p. 16
 Monalisa, p. 38
 et fiche variétale p. 116
 Nicola, p. 52, 73
 et fiche variétale p. 118
 Noisette, p. 62
 Œil de Perdrix, p. 72
 Ondine, p. 56
 Orion, p. 58
 Ostbote, p. 30
 O'Sirène, p. 54
 Ostara, p. 38
 et fiche variétale p. 120
 Pénélope, p. 60
 Pomfine, p. 67
 Pompadour, p. 60, 153
 et fiche variétale p. 122
 Ponto, p. 74
 Prénor, p. 58
 Ratte, p. 52, 85, 152
 et fiche variétale p. 124
 Regale, p. 30
 Résy, p. 37, 78
 Rosa, p. 30
 Rosabelle, p. 41
 et fiche variétale p. 126
 Roseval, p. 31, 52
 et fiche variétale p. 128
 Rosine, p. 68
 Royal Kidney, p. 30
 Rubis, p. 56
 Russet Burbank, p. 75
 Safrane, p. 43, 81
 Sahel, p. 81
 Samba, p. 64
 et fiche variétale p. 130
 Saskia, p. 36
 Saturna, p. 75
 Saucisse, p. 71
 Shepody, p. 76
 Sieglinde, p. 74
 Sirtema, p. 36, 70
 et fiche variétale p. 132
 Spunta, p. 38, 52
 et fiche variétale p. 134
 Starlette, p. 56
 et fiche variétale p. 136
 Solanum, p. 31
 Sommergold, p. 74
 Stemster, p. 81
 Ténor, p. 58
 Timate, p. 77, 153
 Up to date, fin de siècle, p. 16, 28
 Urgenta, p. 37
 Vénouska, p. 79
 Valdor, p. 33
 Viola, p. 28, 74
 Violette d'Auvergne, p. 72
 Vitelotte, p. 71

Remerciements

Ce livre est le fruit d'une étroite collaboration avec les différentes filières de la pomme de terre.

Je tiens à remercier l'ensemble des intervenants avec qui je travaille régulièrement

mais tout particulièrement les personnes suivantes:

Thierry Gokelaere pour le temps qu'il m'a consacré, ses conseils, sa relecture,
Daniel Ellissèche à la fois pour ses informations et sa relecture attentive, ses pertinentes précisions,
Aymard de Montigny pour son précieux "Diehl", ses documents intéressants, sa relecture,
Jean-Luc Gosselin pour ses relectures synthétiques.

Merci de m'avoir si bien reçue et aidée:

Jo le Berre, Emmanuel Guillery, Yves le Hingrat, de Bretagne-Plants,
Jacques Aublé, Frédérique Aourousseau, Yves Bègue, Dominique Molet du Comité Nord,
Gérard Trigueros, Hervé Dubreuil du Grocep.

Merci à **Tom Kuipers** et **Mariske Hajer** pour m'avoir pilotée aux Pays-Bas si aimablement, **Arie Westmaas** pour ses informations, **M. D.J Meijer** pour ses histoires de variétés, **Jan van Hoogen**.

Merci aux mémoires toujours acérées de **Pierre Madec, Roger Salaün, Francis Levieil, Jean Queguiner, Yvon Porlodec, Alexis Person**.

Merci à **Éric Bonnel, Thierry Téroouanne** et **Eric Bargy** de la société Germicopa ainsi que les techniciens qui

m'ont raconté des anecdotes.

Jean-Pierre Clot pour m'avoir introduite dans la gastronomie de la pomme de terre et pour «Francine», peinte grâce à lui.

Merci à **Jean-Michel Gravouille** pour sa connaissance des variétés,

Joseph Merlet pour ses récits intéressants,

Michel Bozec pour son aide logistique et tous ses colis de pommes de terre,

Roland Le Nard pour son livre de E.Roze,

Marc Bogaert, Marc Chambinaud et Jean-Claude Soudan pour leur connaissance du terrain.

Jean-François Rames et Fabienne Poupard du GIPT.

Martine Penot, Pascale Picard, Babette Recoing de la société

à **Michel de Vilmorin** pour son aimable courrier.

Merci aux négociants qui m'ont aidée,
Paul de Coninck, Yves Roussineau et Laurent Memeteau, Pierre-Henri Benoit, Dominique Dequidt, Dominique et Jacques Filiatre, Alfred Kervegant, Pierre Desmazières, Gilles Jeudy pour son atlas de variétés néerlandaises,

Pierre Huchette, Jan Preiss pour ses informations allemandes,

Merci à **Yves Roumy, Gérard Chouteau et Yves Duneau**

de la coopérative de Chécy,

Gérard Sémelin, **Jean Gendron, Luc Jeanneau** de la coopérative de Noirmoutier,

Frank Nadaud de la coopérative de l'île de Ré.

Bertrand Croguennec, Jean-Pierre Sauveton, Pascal Rio, Bruno Réal pour les vieilles variétés.

André Saint-Léger pour ses informations sur Kaptah Vandel

Max Huguet et B. Ginestet, détaillant et grossiste.

Les chefs **José Martinez**

et **Edouard Gresser**.

Michel Bouvet du Bureau des Ressources génétiques.

Merci à **Gismonde Curiace**

et **Élisabeth de Garrigues**,

mes deux partenaires de la réalisation

du livre, **Fabienne Jules-Cousin** pour

ses recettes et sa plume, **Dominique**

Guihard pour sa patiente recherche

iconographique, **Christian de Valady**

pour son aide informatique et logistique,

Marie-Odile Hémard pour la saisie.

Sylvain Cousin, qui a conçu

ce livre avec moi.

Lexique

Allèle : gène susceptible de remplacer un autre gène situé en même position sur un chromosome. Deux allèles commandent respectivement deux états d'un même caractère, couleur bleu ou marron des yeux par exemple.

Bouturage : mode de multiplication végétative des végétaux à partir d'un fragment du pied-mère dit bouture, qui peut être un fragment de feuille.

Clone : ensemble des individus issus d'un génotype par multiplication végétative ou asexuée tous ces individus sont génétiquement identiques.

Co-obtenteur : personne privée qui est associée à une structure de sélection pour l'obtention de variétés nouvelles. Elle assure une partie du travail de sélection et partage les droits attachés à l'exploitation d'une variété inscrite au catalogue français et protégée.

Défantage : technique culturale qui consiste à détruire le feuillage de la pomme de terre un certain temps avant la récolte, pour entre autres faciliter l'arrachage, arrêter le grossissement des tubercules et l'accumulation de matière sèche.

Dégénérescence : affection qui consiste pour une plante à se trouver contaminée par des virus qui l'affaiblissent et diminuent son rendement. L'action d'élimination de ces virus par différents moyens (redémarrage de la plante à partir d'une culture de méristèmes généralement indemnes de virus) est qualifiée de régénérescence, d'épuration sanitaire.

Dominance apicale : faculté qu'a la tige principale d'une plante de croître et d'inhiber les tiges secondaires.

Dormance : état d'une graine ou d'un organe végétatif en vie ralentie. Un bourgeon dormant reste à l'état de repos même si les conditions extérieures sont favorables à sa croissance, par suite de l'action d'inhibiteurs chimiques (substances qui empêchent le développement sans tuer) internes ou externes.

Faculté ou énergie germinative : se dit, pour un lot de graines d'une espèce donnée, du pourcentage de graines qui germeront en conditions normalisées, notamment dans un temps donné.

Géniteur : au sens de l'amélioration génétique, plante utilisée non pas pour elle-même mais pour son aptitude à transmettre des caractères intéressants à sa descendance.

gale commune : causées par des bactéries, ces affections se caractérisent par des symptômes superficiels en pustules ou en plages liégeuses.

Génome : ensemble des chromosomes (et donc de gènes) présents dans les cellules.

Génotype : ensemble des gènes que contient et transmet un individu codant pour l'expression d'un phénotype.

Méiose : division successive du noyau précédant la formation des gamètes (cellules sexuelles) et s'accompagnant d'une réduction de moitié du nombre de chromosomes.

Hybride, hybridation : individu issu du croisement entre deux variétés différentes. Dans le jargon de la sélection, un hybride est une variété qui n'est pas encore passée à l'inscription.

Jours courts, longs : voir photopériode.

Méristème : massif ou palissade de cellules jeunes, indifférenciées, se multipliant activement.

Mitose : phénomène fondamental de la multiplication cellulaire chez les végétaux permettant l'accroissement des tissus vivants. Il résulte de la division normale du noyau de la cellule sans réduction du nombre de chromosomes.

Multiplication sexuée : multiplication d'un végétal par graines ou spores issues de reproduction avec fécondation.

Multiplication végétative : propagation des végétaux à partir d'organes végétatifs et non de

graines. Donne des plantes identiques au pied-mère, des clones. Voir aussi bouture, tubercule.

Multiplicateur de semences : professionnel qui a reçu de la part du service officiel de certification le droit de produire des semences certifiées dans le cadre de son règlement technique. Il commercialise directement ou par contrat passé avec un collecteur et/ou obtenteur.

Nématode : ou anguillule, ver microscopique parasite des végétaux.

Nombre de ploïdie : nombre de génomes présents dans le noyau des cellules (sauf les cellules sexuelles) haploïde, ou diploïde, ou tétraploïde.

Numéro : variété en cours de sélection, identifiée par un numéro.

Œil, yeux : point végétatif situé à l'aisselle d'une feuille, à l'extrémité d'un rameau ou sur un tubercule, capable d'évoluer en donnant un rameau ou un bouton à fleur.

Obtenteur : créateur d'une variété nouvelle. Terme de type juridique quand "sélectionneur" a une connotation plus scientifique.

Parthénogenèse : formation d'un embryon viable à partir d'une cellule sexuelle (gamète), sans intervention de la fécondation par le gamète mâle.

Pathogène : qui provoque ou peut provoquer une ou des maladies.

Phénotype : ensemble des caractères visibles ou mesurés sur un individu et résultant de l'expression de son génotype dans un milieu donné.

Photopériode : durée d'éclairement ou de la longueur du jour, variable suivant la latitude et la saison, ayant des conséquences sur la croissance et le développement des êtres vivants.

Photopériodisme : sensibilité ou réaction des êtres vivants à la photopériode. En physiologie végétale on distingue des plantes de jours

courts, des plantes de jours longs et des plantes indifférentes à la longueur du jour.

Plant : jeune plante issue de pépinière ou tubercule, ou bulbe, avant sa mise en place définitive. Pour la reproduction végétative de la pomme de terre, la semence utilisée est un plant et non une graine, particularité que l'on retrouve chez les bulbes.

Précocité : plus ou moins grande aptitude d'une variété à donner sa production de bonne heure.

Pression de sélection : variation de la présence d'un **allèle** dans une population en l'espace d'une génération sous le seul effet de la sélection.

Recombinaison des caractères : réarrangement des structures chromosomiques qui se produit à la méiose. L'appariement des chromosomes permet l'échange de segments chromosomiques pouvant se traduire par l'apparition de nouvelles combinaisons de gènes et de nouvelles caractéristiques.

Résistance : aptitude d'une plante à contrer plus ou moins les effets dépressifs de l'attaque d'un agent

parasite ou **déprédateur** en limitant l'activité, le développement ou la multiplication de cet agent.

Sélection : exercée à partir d'un seul couple de parents, en choisissant à chaque génération un ou plusieurs individus présentant des qualités recherchées, leur descendance étant suivies séparément.

Stolon : tige rampant sur ou dans le sol et émettant de place en place des racines adventives et des bourgeons (**fraisier**, pomme de terre).

Tolérance : forme de résistance dans laquelle l'attaque et l'installation d'un ennemi animal ou végétal n'entraînent pas de dommage significatif pour la plante attaquée.

Tubercule : renflement souterrain de la tige contenant des substances de réserve. C'est aussi l'organe de multiplication, source de production végétale. Chez la pomme de terre, il est constitué d'environ 80 % d'eau et de 20 % de matière sèche, contenant essentiellement de l'amidon ou féculé, de quelques protéines, sucres et lipides. La pomme de terre peut donc geler. Les variétés à

chair ferme ont une teneur en matière sèche généralement comprise entre 17 % et 20 % tandis que les variétés féculières peuvent compter entre 25 et 27 % de matière sèche.

Tubérisation : phénomène physiologique caractérisé par la **formation** de tubercules.

Tubéreux : pourvu de tubercules.

Variété : subdivision de la classification des êtres vivants de niveau inférieur à l'espèce. Population artificielle, de caractéristiques agronomiques bien définies.

Vecteur : agent susceptible de transmettre un pathogène d'un organisme à un autre en jouant un rôle de transport mécanique, ou un rôle biologique dans le développement de ce pathogène. Les pucerons sont des vecteurs des maladies à virus des végétaux.

Végétatif : qui se rapporte à la vie et à la croissance d'un végétal, à l'exclusion de tout développement se traduisant par une reproduction sexuée.

D'après *Dictionnaire d'Agriculture*, La Maison Rustique et *La pomme de terre*, Inra ÉDITIONS, collection Mieux comprendre.

Sources bibliographiques

La pomme de terre, R. Diehl
Stations et laboratoires de recherches
agronomiques, Dunod

Une histoire de la pomme de terre, Ernest Roze,
1898, J. Rothschild éditeur

Potato Varieties, Salaman, Cambridge 1926

Parmentier, Anne Muratori Philip, Plon

La pomme de terre, P. Rousselle,
Y. Robert, J.-C. Crosnier, Inra Éditions

Toute la Pomme de terre,
par Lucienne Desnoux,
Mercure de France, 1978

Merci Monsieur Parmentier,
par Martine Jolly, Robert Laffont

Revue *La Pomme de Terre Française*

Revue Armen, article de P. Tanguy,
mars 1996

Publications Inra de Pierre Madec

Archives et documentation **Vilmorin**.

Chère Pomme de terre, par Jean Ferniot
Éditions FIRST

Que sais-je pomme de terre, 1949

Rapport à son ministre de M. Rendu,
inspecteur général de l'agriculture,
février 1856

Sommaire

I	<i>Une longue route vers la reconnaissance</i>	7
	1. LA POMME DE TERRE DES ANDES VERS L'EUROPE	8
	2. DIVERSIFICATION DES VARIÉTÉS AU COURS DE L'HISTOIRE	13
	<i>Faire plus ample connaissance avec la plante.</i> .	19
	1. LA POMME DE TERRE, EN FAMILLE ET DANS SON INTIMITÉ	20
WI	<i>Marche vers la qualité et la diversité</i>	27
	1. DÉBUT XX ^e : LA FRANCE PRIVILÉGIE LA SÉLECTION SANITAIRE	28
	2. LES PAYS—BAS, FIEF DE LA PRODUCTION DE PLANTS	35
	3. 1970 , BRANLE—BAS DE COMBAT CRÉATIF AVEC LA LOI SUR LA PROTECTION DES OBTENTIONS VÉGÉTALES EN FRANCE	39
IV	<i>Les variétés aujourd'hui, un enjeu <i>stratégique</i></i> .	49
	1. ORGANISATION EN FRANCE DE LA PRODUCTION DE PLANTS	50
	2. VARIÉTÉS DES STATIONS PROFESSIONNELLES	54
	3. GERMICOPA ET LA DÉMARCHE CLUB	64
	4. QUELQUES FRANÇAISES DE DIVERSES ORIGINES	67
	5. VIEILLES VARIÉTÉS, DES ANCÊTRES EN CURE DE JOUVENCE	69
	6. LES ÉTRANGÈRES INSTALLÉES EN FRANCE	73
	7. LES SPÉCIALITÉS D'EXPORTATION FRANÇAISES ET ÉTRANGÈRES	80
V	<i>Les variétés à la loupe</i>	83
	1. CRITÈRES DE DESCRIPTION	84
	2. SE FAIRE UN NOM SUR LE RAYON	87
	<i>Des recettes de terroir</i>	139
	1. DES RECETTES DE TERROIR	140
	2. CONSEILS DE CHEFS	152
	<i>Liste des variétés citées, remerciements</i>	154
	<i>Lexique, sources</i>	156

EDITIONS AD Hoc
187 RUE DU TEMPLE 75003 PARIS
TÉL. 01 53 01 87 97 FAX. 01 53 01 87 98

IMPRIMERIE NORMANDIE INFORMATION IMPRESSION
14 000 CAEN

DÉPÔT LÉGAL : 4^e TRIMESTRE 1998

N° ISBN : 2-9513185-0-2

© Tous DROITS DE REPRODUCTION, DE TRADUCTION
ET D'ADAPTATION RÉSERVÉS POUR TOUS PAYS.

N° D'IMPRIMEUR :98101

Felles sont presque innombrables, ces variétés de pommes de terre, cent cinquante rien que sur la liste principale du Catalogue officiel français. Parmi elles, des stars, des références, des condamnées qui résistent, des revenantes, des surprenantes...

Le grand livre des variétés de pommes de terre vous présente ces reines de la terre, ces Bintje, Ratte, Charlotte, Belle de Fontenay et toutes les autres... dévoile leur personnalité, avec des détails utiles pour mieux les cultiver ou les consommer.

Il évoque leur parcours, de même que l'histoire de ceux qui les ont fait naître et qui les ont développées auprès du public.

Issues de croisements de fortune ou de schémas scientifiques, ces pommes de terre ont des noms charmants, prénoms célèbres, jeux de mots, inspiration vagabonde ou construction très étudiée.

Vingt-quatre variétés font l'objet d'une aquarelle pleine page représentant feuillage, fleurs, tubercules et germe.

Description et anecdotes les accompagnent ; sans compter un choix de recettes adaptées à leurs différentes spécificités.



Ingénieur agronome, journaliste pour plusieurs revues agricoles généralistes ou spécialisées, Dorothee Bourget travaille en collaboration avec les professionnels de la pomme de terre depuis plus de dix ans.

