

Histoire de légumes : le crosne du Japon

Contrairement à la logique, le nom de ce légume ancien n'a rien à voir avec sa véritable origine, le nord-ouest de la Chine. Il le doit plutôt à la ville de Crosne en France où la population locale l'a adopté et cultivé à partir de 1882.

Et le Japon dans tout ça ? Le crosne tient une place de choix dans la cuisine japonaise et des rhizomes en provenance de ce pays seraient apparus dans les marchés d'Europe à la fin du 19^e siècle.

« Une boîte contenant les rhizomes de cette plante parvint à la société d'acclimatation [de Crosne, en banlieue de Paris] au printemps 1882 ; elle avait pour expéditeur le Dr Bret-Schneider, médecin de la légation russe à Pékin. Cette boîte nous fut remise dès son arrivée, et je pus extraire de son contenu, qui avait en grande partie pourri pendant le voyage, quelques tubercules à peu près sains qui furent plantés dans le jardin de M. Paillieux, à Crosne. Dès la première année, chacun d'eux donna une abondante récolte et, l'année suivante, nous étions en possession d'une telle quantité de tubercules que nous pûmes étendre nos cultures pour les développer ensuite. »

Désiré BOIS, professeur au Muséum d'Histoire naturelle de Paris, 1882

Le crosne ou *Stachys affinis* n'est pas cultivé pour ses feuilles, contrairement à ses cousines la menthe, la mélisse et la sarriette. Ce sont plutôt ses tubercules comestibles blanc crème en forme de petits bourrelets en chapelet qui sont récoltés tard en automne ou tôt au printemps.

- Ils ne mesurent que quelques centimètres de long, mais leur saveur fine aux arômes de noisette justifie pleinement cette tâche délicate.

Les anglophones lui ont donné le nom de Chinese artichoke, plus représentatif de sa véritable provenance. Sa culture s'apparente d'ailleurs à celle de l'artichaut, du salsifis et du topinambour.

Le légume du sportif !

Comme la betterave à sucre, ce légume contient de la bétaine devenue récemment très populaire chez les sportifs de haut niveau, notamment grâce à son rôle dans la régularisation de l'hydratation cellulaire et l'amélioration de la santé vasculaire.

- Le crosne est aussi une bonne source de protéines.
- Le crosne contient un glucide appelé stachyose qui peut provoquer des flatulences.

Une racine fragile...

Les crosnes se conservent quelques jours au réfrigérateur, dans un sac de plastique, et quelques semaines dans du sable ou de la mousse de tourbe humide, dans la chambre froide.

- À l'air libre, ils se gâtent très rapidement.

Pour bien nettoyer la terre entre les bourrelets, on passe le tubercule à l'eau puis on les frotte dans un linge avec du gros sel.

- Un peu de jus de citron peut être ajouté à l'eau de lavage pour empêcher le tubercule de noircir.

Mais franchement délicieuse !

- Ce légume peut être bouilli ou sauté à couvert dans du beurre ou du bouillon de poulet. La cuisson ne prend que 6 à 7 minutes.
- Au Japon, le crosne entre souvent dans la préparation des osechis, des plats traditionnels du Nouvel An japonais.
- En Chine, les crosnes sont préservés dans une saumure vinaigrée, ou parfois pimentée, et servis au petit déjeuner avec une bouillie de riz.
- En Europe, on l'apprête de bien des façons :
 - cru dans les salades
 - en entrée avec la mâche, des poires ou des pommes et des noisettes
 - sauté dans des mets orientaux ou tout simplement dans un beurre à l'ail
 - rôti au four avec d'autres légumes racines
 - gratiné au four

Culture

Le crosne est une vivace herbacée rustique en zone 5, facile à cultiver au soleil ou à la mi-ombre. Dans les zones plus froides, on recouvre les plants d'un paillis épais durant l'hiver.

Les rhizomes sont plantés au printemps à 30 cm d'intervalle et 8 à 10 cm de profondeur. La formation des tubercules se fait durant les jours courts de l'automne et ils sont récoltés tard en automne, quand le feuillage est mort, ou tôt au printemps, en même temps que les topinambours.

Il requiert un sol plutôt sablonneux qui reste frais, mais jamais trop humide.

- Arrosez ponctuellement durant la canicule, mais sans excès, pour éviter que les plants ne manquent d'eau.

Pour obtenir de plus gros tubercules, on taille les parties aériennes de moitié quand elles mesurent 30 cm de hauteur, et ce aussi souvent que nécessaire durant la saison.

Le plant fleurit rarement dans nos régions et ne se resème donc pas. Toutefois, ses tubercules prolifèrent rapidement et il devient difficile à déloger une fois qu'il est bien installé.

- Il reste toujours quelques tubercules dans le sol et c'est tant mieux pour assurer une nouvelle récolte l'année suivante !

Alors, choisissez son emplacement avec soin et laissez-le pousser comme on le fait pour les asperges.

Au besoin, le crosne peut être cultivé en gros contenant.