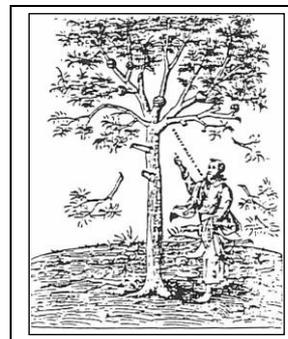




## « LI VIEII PERO »

(Les Croqueurs de pommes- section PACA)

*Bulletin de liaison des amateurs bénévoles de la région PACA pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition*



**Août 2010**  
**Bulletin n° 12**

### Sommaire

Rencontre et repas avec les agents des Serres municipales  
Recette provençale  
Etymologie arboricole  
Tlacacahuatl la cacahuète

Avec l'arrivée des vacances de nombreux croqueurs seront absents au verger, cependant les activités continuent et figurent sur le tableau d'affichage. Le samedi matin, une personne est toujours présente pour l'accueil des personnes qui ne peuvent pas venir au verger en semaine.

Eventuellement, contacter un responsable.

### REPAS CHAMPETRE DU 27 AVRIL 2010

Au cœur du printemps radieux, les Croqueurs de pommes de Puyricard ont attaqué tôt le matin.

La tondeuse en action ici, arrosages des tout nouveaux arbres greffés à la nursery, là, outils en mains, chacun à son poste, c'était l'ambiance laborieuse habituelle.

C'est un parfum persistant de feu de bois qui éveilla nos sens, puis notre appétit. Nous guettions bien le Président s'affairer : c'est lui qui devait sonner le rassemblement... Puis, tondeuse nettoyée, garée, outils rangés, robinets fermés, ce fût le début d'une journée que je n'oublierai pas : lorsque chacun s'aide, personne ne se fatigue dit-on en Provence.

Tous les talents mis en commun ont habillé une longue table gourmande et fleurie.

Gourmande surtout

J'avais, à mes côtés, Valérie, et Christophe, employés aux serres municipales invités à la fête par notre Présidence.

Ils ont connu enfin, ces drôles de croqueurs qu'ils voient s'agiter dans leur verger tous les mardis.

En retour, une pause café nous a été proposée par les jardiniers, suivie d'une visite complète des serres de la Ville d'Aix en Provence, mitoyennes au verger.

Lorsque des petits bonheurs complotent pour nous offrir une telle envolée de plaisirs, nous devrions après l'avoir dégustée, nous en souvenir longtemps...

Christiane Gendre, le 1<sup>er</sup> mai 2010

### CROQUANTS AUX AMANDES DE PROVENCE

Qu'ils soient épais, en bâtonnets, très croquants, ou plus souples, leur préparation sera la même. Vous étalerez plus ou moins la pâte, en fonction du résultat recherché, puis vous acquerrez votre savoir-faire ajusté à votre goût... 200 gr sucre (ou moins), 2 œufs, 2 bouchons de bon rhum, 1 cc. de levure, 150 gr de farine de petit épeautre, 150 gr de farine de blé blanche ou bis.

Mélanger les ingrédients dans cet ordre et tirer sur la pâte en tournant. Elle est compacte (Pensez maintenant préchauffez le four à 175°.) Ajouter les amandes (leur quantité est proportionnelle à votre gourmandise...) comptez 250 gr en bien malaxant le tout. Tapissez votre plaque d'un papier sulfurisé ou aluminium passé à l'huile d'olive ; pinceau en relevant les bords et fermez aux quatre coins. Humectez vos mains, déposez la pâte façonnée en forme de pain allongé ou aplatissez-la. Enfourez pour 30 minutes, puis surveillez la cuisson jusqu'au moment où vous verrez la croûte bien dorée. Préparer une planche à pain et un couteau-scie (à pain ou à congelés). Sortez la plaque renversez-la sur la planche. Découpez chaud. (Nous utilisons une manique) Faites tomber les croquants sur une grille en les aérant. Si vous aimez les déguster très croquants, passez-les au four à 0°, mais encore chaud pendant 5 à 10 mn (air pulsé si possible). Récupérez les brisures pour sublimer votre yogourt au petit-déjeuner. CG

## De l'origine du mot abricot - texte de Renaud Méry

Il était une fois un arbre qui, poussant au bord de la mer, offrait généreusement une ombre secourable au baigneur imprévoyant. On l'appelait en conséquence *abri côtier*, vite lexicalisé en un seul mot, *abricotier*. Et son fruit, par une originale rétro-dérivation (d'ordinaire, on dérive plutôt cerisier de cerise par adjonction du suffixe -ier) fut baptisé *abricot*...

Croyant deviner qu'une telle étymologie vous paraîtrait déraisonnable, je vais vous raconter la véritable histoire du mot *abricot*, en la reliant, si vous le permettez, à ma propre histoire. Bien que n'étant pas de parents catalans, j'ai passé mes jeunes années à Perpignan, dans cet extrême Sud cosmopolite, où l'abricot, qui était parmi le premier de nos renommés primeurs, était un vrai trésor pour les enfants que nous étions, car une fois que sa chair douce et dorée avait régalé nos papilles, ses noyaux nous servaient aussi bien pour jouer aux osselets qu'aux billes. Habitant au bord du quartier arabe, j'entendais parfois les marchands assis en tailleur devant leurs étals bigarrés appeler ce petit délice « barkouk », alors que mes copains de classe l'appelaient en catalan quelque chose comme « albarcoq ». L'insouciant croqueur d'abricots que j'étais, vous vous en doutez, était très modérément perturbé par ces différences bizarres entre les trois langues, en fait je ne m'y intéressai que beaucoup plus tard, quand, après une longue carrière de linguiste, je devins Croqueur de Pommes. Et voici ce que je découvris...

Les Romains appelaient ce fruit *praecoquum*, ce qui veut dire *muri avant* (littéralement, *cuit avant* – le verbe coquere latin vient d'une très ancienne racine, indo-européenne – KWAK- qui a donné aussi le verbe anglais *cook*). Si rien d'autre ne s'était passé, ce fruit s'appellerait donc en français *précoce*, adjectif qui a la même origine, mais nous vient directement du latin, ce qui, on va le voir, n'est guère le cas pour le mot *abricot*. Les Grecs empruntèrent le mot aux Romains sous la sage forme *praiókion*. Les Arabes l'empruntèrent aux Grecs sous la forme *barqwa* (étant donné qu'il n'y a pas de son p en arabe, celui-ci fut remplacé par b, qui en est le son le plus proche ; de plus, une métathèse très classique déplaça le r en fin de syllabe). Les Catalans empruntèrent le mot aux arabes sous la forme *albercoc* (le e muet sonnait un peu comme un a), en ajoutant par une erreur très courante la forme *al*, qui n'est autre que l'article défini en arabe. Les Espagnols commirent la même bourde, dont ils étaient coutumiers, et obtinrent le mot *albaricoque* (qui pour certains, est un emprunt indirect, fait à l'arabe via le catalan). Les Français empruntèrent d'abord au catalan, et cela donna le mot *aubercot*, qui disparut au profit du mot actuel, emprunté, semble-t-il, à l'espagnol. C'est par contre du catalan que le mot est passé à l'italien, donnant *albicocca* (le r passant cette fois-ci à la trappe). Quant au mot portugais *alperce*, il ne reprend que le -al abusif, et y ajoute une nouvelle confusion, avec la pêche, mais c'est une autre histoire... étymologique. Rien de bien méchant dans tout ça, du reste, le nom scientifique, *prunus armeniaca*, n'est qu'une erreur de plus, le fruit en question ne venant pas de l'Arménie, mais du Nord-Est de la Chine.

Les anglais, eux, empruntèrent ce mot (qui était déjà de quatrième main – ou plutôt de quatrième langue !) au franco-normand. Ces esprits brumeux établirent probablement un rapport entre le mot emprunté et le mot *April*, qui vient du latin *aprire*, et qui désigne le mois ouvrant la saison des fruits, et ainsi, par un curieux retour vers la signification initiale, ils l'appelèrent *apricot*. Les Allemands, comme par solidarité entre saxophones, adoptèrent le mot *aprikose*.

Les Antillais s'emparèrent de ce mot à leur tour, mais, par un procédé métaphorique répandu dans leur langue (exotisme oblige, on baptisait l'inconnu par analogie), ce fut pour désigner un fruit très différent, par la taille, la constitution et le goût, n'ayant guère en commun que la couleur, et qu'ils appellent *zabriko*, ayant ajouté, par une erreur banale (comme pour le mot *zorey*) qui vaut bien l'adjonction de *al* mentionnée ci-dessus, le son z dit de liaison que l'on a au pluriel quand on dit *les abricots*.

Tout ceci pour dire que l'étymologie fantaisiste évoquée au début n'était pas du tout contraire à la raison, mais simplement contraire aux faits. Les étymologies exactes sont souvent très chaotiques, mais peu importe, car si au bout du compte tout les locuteurs se met à désigner quelque chose de la même façon, si délirante que soit l'histoire du mot, ça fonctionne à merveille. Le vrai problème, on en conviendra, c'est lorsque, pour de strictes raisons de profit, on vous appelle *abricot* un fruit totalement artificiel et insipide, qui n'a plus rien à voir avec le « vrai » Abricot, celui que vous avez connu enfant.

## **Tlacacahuatl**

Tlacacahuatl : C'est le nom que les Aztèques donnaient à notre cacahuète, fruit et graine de l'arachide. Les conquistadors l'acclimatèrent en Europe et, selon l'auteur, c'est Charles Quint qui, lors de l'invasion de 1538 l'introduisit en Provence (cette hypothèse farfelue est toutefois rejetée par tous les historiens sérieux).

La cacahuète a aujourd'hui déserté nos jardins et c'est pourquoi des croqueurs Li Viei Pero ont décidé d'enrichir le verger de Puyricard de quelques plants d'arachide, ce qui fut fait, ce 16 mars, sous la houlette experte de Raymond Page<.

On sait que nos cacahuètes fournissent 45 % d'huile utilisée en cuisine et en savonnerie et sont aussi consommées après torréfaction.

Particularité : après fécondation, les pédoncules floraux – telle l'autruche ! – enfoncent les fleurs dans le sol, où se forment les fruits à 3 à 7 cm de profondeur.

Cette particularité se nomme géocarpie, les fruits se développent rapidement sous terre, atteignant leur maturité 60 jours après la floraison, qui s'étale sur une période de plus d'un mois, les fruits ne mûrissent pas tous en même temps.

La première cueillette devrait donc intervenir au mois de juin.

A cette occasion, Li Vieii Pero ont prévu un repas somptueux, auquel seront conviés les singes de Suffren la Barben.

Au menu : - tapenade de céleri à l'huile de cacahuète et au citron

Bœuf émincé en salade, cresson, citron vert et huile de cacahuète

Salade pois chiches aux cacahuètes à l'huile de colza.

Les gourmets pourront prendre des recettes en s'adressant à la direction du journal.

Un planteur de cacahuètes, Jimmy Carter, devant un jour Président des Etats-Unis.

Tous les espoirs sont donc désormais permis aux adhérents de Li Vieii Pero

## **Michel Castillon**

Recette de la salade de pois chiches aux cacahuètes à l'huile de colza

Pour 4 personnes,

Préparation 20 minutes

375 g de pois chiches

2 tomates

1 botte d'oignons blancs

1 petit citron confit au sel

1 bouquet de persil plat

1 fromage de chèvre très frais

2 cuillerées à soupe de cacahuètes non salées

5 cuillerées à soupe d'huile de colza

2 cuillerées à soupe de jus de citron

½ à café de cumin en poudre

Sel et poivre du moulin

Egoutter les pois chiches, laver sécher et hacher grossièrement le persil plat, épépiner et concasser les tomates, nettoyer et hacher grossièrement les oignons, couper en tous petits morceaux les citrons confits,

Dans un bol, mélanger bien l'huile de colza avec le jus de citron, sel poivre et cumin.

Réunir tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner de vinaigrette.

Server accompagné de fromage de chèvre

## **La taille en vert**

Jusqu'à la fin août, nous pouvons pratiquer la taille en vert sur les arbres à noyau dont le cerisier qui est très fragile à la taille.

Rappelons que cette taille affaiblit l'arbre contrairement à la taille d'hiver. Il s'agit surtout de tailler les branches gênant l'aération de l'arbre ainsi que les gourmands en apportant le maximum de lumière.

Pour les pêcheurs qui ont subi des attaques de cloque, nous allons comme l'année dernière procéder à une taille des organes malades et à cette période de l'année, la sève élaborée encore active permettra le développement de rameaux à fruits pour l'année prochaine en sachant que ceux qui ont produit cette année ne produiront plus.

Nous devons également veiller à ramasser toutes les branches coupées qui devront être soit brûlées soit jetées à la poubelle. Penser à nettoyer vos outils après chaque arbre.

A la suite de cette opération, un traitement à la bouillie bordelaise au dosage léger correspondant au plus faible préconisé pour le traitement des tomates.

Attention donc au dosage, si vous avez un doute, contacter les Anciens qui ne manqueront de vous renseigner.