

Qui sont-ils ?

Jardiniers, agriculteur, écrivain, cinéaste, philosophe, grand chef... dirigeants et fondateurs d'associations défendant l'agriculture bio, la réinsertion, et le social...



• **Asperge**, le roi Louis XIV était fondu d'asperges, alors La Quintinie, directeur de tous les jardins fruitiers et potagers royaux, réussit pour lui le tour de force de les faire pousser en décembre et janvier.

Aurélie est danseuse.

Grenade, Les Babyloniens mâchaient des pépins de **grenade** avant les combats afin de se rendre invincibles !

Mathieu est un fanatique des moteurs. À 20 ans, il créait son premier garage.



• **Betterave**, la couleur rouge de la betterave est due à un pigment spécifique, la bétanine. Ce « rouge de betterave » est autorisé comme additif alimentaire sous le nom de code E 162.

Jean, directeur de la Comédie de Caen, voue une véritable passion aux légumes et au bien manger.



• **Cerfeuil tubéreux**, est un cousin du cerfeuil. On ne mange que la racine, ses feuilles étant toxiques ! Une fois épluché, c'est une merveille gastronomique, un mélange entre la pomme, la

châtaigne et l'artichaut.

Antoine, directeur de création en agence de communication, adore piloter sur circuits.



• **Champignon de Paris**, en 1811, un agriculteur dépité par la mauvaise récolte de son champ jette fumier et champignons dans une carrière désaffectée. Quelques mois plus tard, il a la surprise d'une récolte miraculeuse. En quelques décennies, sa technique va remplir 3 000 carrières en région parisienne. Le «champignon de Paris» était né.

Rodolphe, ténor et comédien, est un épicurien.



• **Chicorée Frisée**, a été sélectionnée dans les années 1780-1790. Sa racine caramélisée sert d'ersatz de café.

Claude Bureaux, maître-jardinier au Jardin des Plantes de Paris et chroniqueur horticole sur France Info.



• **Rutabaga**, Le légume suédois rotabaggar débarque en France au début du XIXe siècle. Ce croisement entre chou frisé et navet prend alors le nom de rutabaga.

Michel Onfray montre dans sa «Philosophie du goût» comment le goût et l'olfaction sont les plus décriés des cinq sens car ils montrent à l'envi combien l'homme qui pense et médite est doublé d'un animal qui renifle et goûte. Créateur de l'Université Populaire du Goût d'Argentan.



• **Patate douce**, aliment de sécurité contre les famines, la patate douce est appelée cilera abana, ce qui signifie « protectrice des enfants » en Afrique de l'Est.

Anne est administratrice dans le cinéma... et maman.

Chou, l'objet mathématique fractal est la transformation récursive d'un objet par n copies de lui-même à l'échelle r (avec $r < 1$). Cette propriété est appelée l'autosimilarité. Exemple sur un : chaque pointe du chou ressemble au chou entier. C'est bête comme chou...

Béata est maquilleuse.



• **Choux**, les Grecs servaient du chou aux femmes accouchées. Peut-on y voir l'origine de la légende des enfants qui naissent dans les choux ?

Axelle, après la naissance du premier, vient d'avoir son deuxième chou.

La **doubeurre**, appelée également courge butternut, doit son nom à son goût et son fondant qui rappellent le beurre.

Patrick, entrepreneur, a choisi de s'engager dans le domaine associatif.



• **Lauriers**, le terme Baccalauréat signifie : couronner de lauriers.

Alain est jardinier en chef du Parc de Versailles. Avec ses chroniques, ses livres et ses coups de gueule, il convertit ses auditeurs et lecteurs à la cause du végétal.



• **Epinards**, Lorsque les chercheurs ont évalué la composition nutritionnelle des épinards, ils ont inscrit 27 mg de fer pour 100 g de feuilles au lieu de 2,7 mg. Cette virgule oubliée créa la légende ! **Jean-Pierre**, un dur, un vrai, un tatoué.

L'endive est une variété de salade frisée dont on a lié les feuilles et que l'on recouvre de terre au début de l'automne.

Violette adore la danse, l'équitation et la cuisine.



• La **fève** servait de jeton de vote pour désigner le roi du banquet lors des saturnales, fêtes de la liberté, où tout était inversé : les maîtres obéissaient aux domestiques, les domestiques donnaient les ordres.

Jeff est psychanalyste, il pratique la photographie avec passion.

Figue, le vieux Caton présenta au Sénat romain une figue fraîche cueillie à Carthage.

Il démontra ainsi la proximité de l'ennemi et obtint la décision d'anéantir cette ville : « Delenda est Carthago ».

Jérôme est arboriculteur fruitier au Potager du Roi.



• **Petits pois**, à partir de 1855, le moine autrichien et botaniste Gregor Mendel a passé 8 ans à croiser des petits pois. C'est à travers cette activité sociale débridée qu'il a ouvert le chemin de la génétique en découvrant la transmission des caractères héréditaires biologiques.

Colin, plein d'humour a immédiatement accepté l'idée.

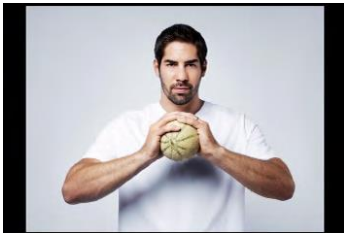
Poireau, Jusqu'au XIXe siècle, le **poireau**, cuit sous la cendre dans une feuille de chou, était appliqué sur les abcès, furoncles, panaris et brûlures.

Jean-Claude est maire d'une commune rurale de Haute-Saône depuis 30 ans.



• **Raifort**, au début du XXe siècle, deux mois avant leurs matches, les boxeurs se frictionnaient quotidiennement le corps d'un mélange de raifort, sel, vinaigre, jus de citron et whisky pour s'endurcir.

Alain, grand chef étoilé, redonne aux légumes leurs lettres de noblesse avec humour et tendresse. Ses potagers sont travaillés sans recours à la force mécanique.



• **Melon**, L'empereur Maximilien Ier serait mort d'un excès de consommation de melons.

Nikolas Karabatic, Champion du monde de hand ball. Cette force de la nature est d'une grande simplicité. Il n'a pas pris le melon !



• **Myrtilles**, les pilotes de la Royal Air Force auraient consommé de la confiture de myrtilles pendant la Seconde Guerre mondiale afin d'améliorer leur vision nocturne.

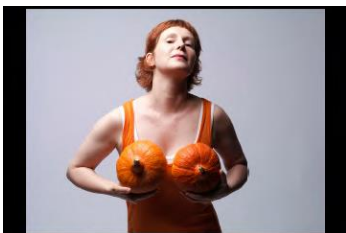
Mayli, journaliste, est présente sur tous les terrains pour sauver notre planète.



- **Noix**, en 215, pour contourner le siège de Casilinum par les Carthaginois, les Romains jetèrent des milliers de noix dans la rivière qui traversait la ville. Les habitants affamés purent les récolter.
Claude, ancien patron de la sidérurgie.
-



- Les **courgettes** sont une variété de courges brillantes et aqueuses, récoltées avant maturité.
Rémi, Élodie, Hélio et Mathias, famille Courgeon. Il est illustrateur, elle est professeur des écoles.
Courge, Le mot courge dérive du latin cucurbita, qui a donné en français le mot « gourde ».
Frédéric, est jardinier. Il a créé un magnifique potager de sauvegarde à Baumesnil avec plus de 500 variétés de légumes.
-



- **Potimarron**, les navigateurs portugais emporteront en Asie des courges sud-américaines. Les Japonais d'Hokkaido sélectionneront le potimarron. Celui-ci sera alors cultivé en Europe et en Amérique.
Quel voyage !
Catherine est peintre et plasticienne.



• **La tomate**, débarquée avec les premiers explorateurs européens en Amérique centrale, sera très vite consommée en Espagne et en Italie, alors qu'il faudra attendre plusieurs siècles pour que les Français et les Belges ne la fassent passer de plante d'ornement réputée dangereuse à reine des assiettes.

Jérôme est charcutier.



• **Pomme de terre**, la première technique industrielle de photographie couleurs appelée autochrome fut utilisée entre 1907 et 1932. Elle utilise des grains de fécule de pomme de terre teinte et fixée par de la résine.

André, agriculteur, est un pionnier qui a réussi à démontrer dès les années 70 l'intérêt de l'agriculture raisonnée. Auteur des Sillons de la colère, ce résistant de 90 ans garde une sacrée patate.