

Le cresson

S'épanouissant dans les vallées humides de l'Essonne, le légume feuille aux mille vertus relève de son goût piquant salades et soupes.

Marié à la vanille

C'est à un festival de saveurs que nous invite Candyce Gesnouin, élève au lycée hôtelier Château des Coudraies, à Étiolles (91). Avec Stéphane Michot, son professeur, elle nous a en effet préparé un pavé de cabillaud en croûte nappé de coulis de cresson, accompagné d'un risotto à la vanille. Une recette à retrouver sur www.iledefrance.fr



© William Dupuy/Picturertank



© William Dupuy/Picturertank

Profession cressiculteur

Serge Barberon, installé à Méréville (91), a choisi la voie du bio.

« Cressiculteur comme l'était mon père, je produis bio depuis 16 ans. Et deux de mes fils ont suivi mon exemple. Le cahier des charges est exigeant, mais la demande est là. Mon cresson pousse moins haut et a un goût plus piquant. Je produis 70 000 bottes par an, que l'on peut goûter à la table de grands chefs étoilés. Très bientôt, nous allons ouvrir un laboratoire pour produire nos soupes et nos purées. Notre cresson nous inspire ! »

Serge Barberon, 23, rue du Tour-de-Ville, 91660 Méréville. Tél. : 01 64 95 11 95



© William Dupuy/Picturertank

Méréville, capitale de la botte verte

Ayant besoin de beaucoup d'eau, le cresson a trouvé un terrain idéal dans l'Essonne, notamment autour de Méréville. Chaque week-end de Pâques depuis 1987, la petite ville organise une foire, avec dégustations de soupes, vins, huiles... au cresson. Ce qui lui a valu le label « site remarquable du goût ». Actuellement, sur quelque 100 cressiculteurs français, environ 30 sont installés en Essonne, où ils réalisent un bon tiers de la production nationale.



© William Dupuy/Picturertank

1856

La première cressonnière d'Île-de-France voit le jour cette année-là, à Vayres-sur-Essonne.



© William Dupuy/Picturertank

Tonique, antianémique, diurétique,

dépuratif, pectoral, aphrodisiaque... Le cresson, de la famille des crucifères, comme la moutarde, et originaire du Moyen-Orient, est paré de mille vertus. C'est ainsi qu'au Moyen Âge, cette plante herbacée, cueillie dans les zones humides ou tout simplement dans les jardins, est utilisée comme remède, avant d'être progressivement introduite dans l'alimentation. Si la culture du cresson est pratiquée en Allemagne dès le XVII^e siècle, ce n'est qu'au XIX^e que la France se lance, à son tour, dans cette production. On creuse alors de nombreuses fosses à cresson dans toute la région parisienne pour répondre à une demande de plus en plus forte. Depuis, le rythme de la récolte n'a pas changé : on



© William Dupuy/Picturertank

sème en juillet, dans des fosses creusées en contrebas d'une source, et ce n'est qu'une fois les graines levées, une dizaine de jours plus tard, que les cressonnières sont emplies d'eau. La coupe a lieu cinq à six semaines après, puis tous les 25 jours jusqu'à la fin de la saison en juin. Et le métier de cressiculteur est toujours aussi exigeant : « C'est plié en deux et les mains dans l'eau, quelle que soit la température, que l'on récolte les petites feuilles vertes », confirme Serge Barberon, producteur à Méréville. Présenté en bottes de 450 à 500 g vendues sur les marchés toute l'année, le cresson vient relever de sa saveur piquante et de sa couleur vive salades et soupes. ■

Plus d'infos sur www.saveursparisidf.com