



La Rhubarbe

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE



INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

Elle est cultivée pour ses tiges. La Picardie maritime entretient une longue tradition de culture dans sa frange maritime car les hivers y sont moins rigoureux. Originaires de l'Asie pour ses vertus médicinales ses premiers usages alimentaires ne datent que du XVII^e siècle en France. En Picardie, sa culture s'est particulièrement développée autour d'Abbeville. En 1912, Gibault, l'auteur de « Le bon jardinier », confirme l'implantation forte de la rhubarbe dans notre région. Les variétés Mira et Ikoot sont très rustiques et ne demandent pas de traitements phytosanitaires, ce qui favorise son positionnement en culture BIO. La récolte de la rhubarbe débute en mai et se termine fin septembre.



© Fotolia



LA RHUBARBE : LA CUISINER, LA DÉGUSTER



© Fotolia

La rhubarbe apparaît dès le printemps sur les marchés. En Europe, depuis le Moyen Âge, on se sert des feuilles pour envelopper des fromages et le beurre. En Picardie deux cidreries, l'une de la Somme et l'autre dans l'Oise, produisent des « Apéritifs pétillant de rhubarbe » et des « jus et nectars de rhubarbe ». Les morceaux

de tiges supportent parfaitement la congélation. En dessert, on l'utilise en tarte façon Tatin, en mousse, en compote et autre crumble. Elle trouve sa place dans des préparations salées comme le fondant de raie et filet de veau.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Zineb BENNIS, Géraldine HOCQUART, Fatima LAMKADMY, Chuan LEE, Philippine LEMAITRE, Nathalie LÉVY, Anne-Charlotte PHILIPPE, Justine PIZOT, Yue SANG, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits