

Un buffet genevois ?

Beaucoup de cultivateurs huguenots du Midi de la France arrivent à Genève au cours du XVII^e siècle puis suite à la Révocation de l'Edit de Nantes (1685). Ils peuvent s'installer dans la région de Plainpalais notamment du côté de la Jonction où grâce à eux, les cultures maraîchères connaissent alors un développement inattendu. Surnommés les *plantaporrêts* (planteurs de poireaux), ils font découvrir aux habitants des légumes alors inconnus à Genève comme le cardon, la côte de bette, l'artichaut violet, ou encore le chou.



Au fil du temps, les maraîchers ont sélectionné et amélioré les semences, telles celles du cardon qui deviendra par la suite une spécialité genevoise labellisée AOC

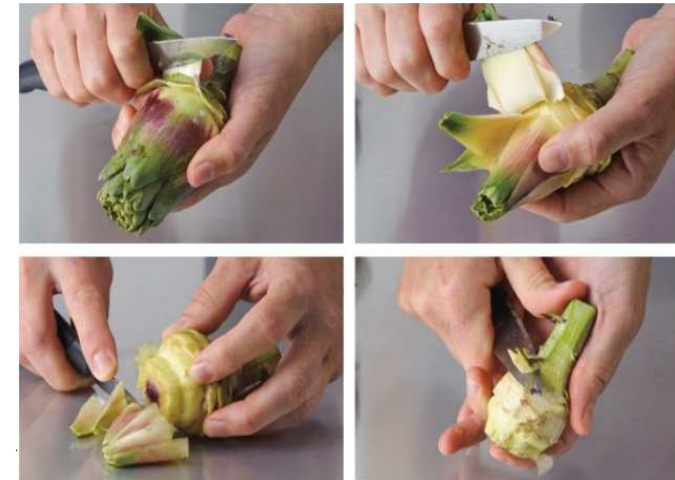
Cardon épineux de Plainpalais.

On le déguste souvent en gratin, mais aussi en velouté et en tartare.



<http://www.pique-assiette.ch/recettes/395>

Mais aussi
L'artichaut
violet qui,
comme le cardon,
porte le nom de
Plainpalais, du
nom de la région
fertile où les
maraîchers réfugiés
plantent leurs
premiers légumes



...non, malheureusement ils ne figurent pas au menu de ce jour....

Et la longeole ?

Son arrivée pourrait remonter au Second Refuge, alors que de nombreux réfugiés arrivaient en provenance du Dauphiné. Toutefois, une autre tradition orale parle d'une longeole inventée par un moine de l'Abbaye de Pomier (Haute Savoie), dénommé le Père Longeot qui aurait eu l'idée d'ajouter une poignée de fenouil noir et quelques couennes de lard à une pâte à saucisson normale.

Depuis longtemps les nombreux amateurs de longeole reconnaissent en elle d'abord un produit du terroir genevois par excellence, et lorsqu'ils la dégustent, se soucient moins s'il semble-t-il de sa véritable origine... Après tout, plutôt que de n'en garder qu'une pourquoi ne pas retenir les deux ?

Comme le cardon épineux de Plainpalais, la longeole bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP-IGP).



A notre connaissance, la culture des **lentilles** à Genève ne semble pas avoir de lien avec l'arrivée des Huguenots puisqu'elle s'est développée seulement dès la fin du XXe siècle. Toutefois nos cuisiniers amoureux du terroir n'ont pas hésité longtemps avant les mettre à l'honneur sur leur carte, en raison de leurs atouts nutritionnels et peut-être aussi de leur symbolique ?



Selon une coutume piémontaise le premier repas de l'année est constitué de **lentilles**.

La symbolique est claire :

Elles suggèrent l'abondance...

Et n'oublions surtout pas que selon la tradition biblique, même si elles étaient courantes dans l'alimentation des Hébreux, les **lentilles** ont acquis une forte symbolique depuis qu'entre deux frères rivaux prénommés Esaü et Jacob, elles sont devenues monnaie d'échange...

