

Le Quattro Stagioni

De l'Association France – Italie du Cher

3ième Trimestre 2022

N° 92– Estate



Edito d'été du Président

Avant de vous souhaiter un agréable séjour sur vos lieux de vacances préférés, je voudrais revenir sur l'actualité passée et celle à venir de notre association.

Tout d'abord je voulais souligner, en particulier, ma satisfaction pour deux manifestations réussies qui ont été des occasions opportunes et permis à France Italie d'exister. En effet nous avons été nombreux à participer à **la visite de la cité ouvrière de Rosières et à la conférence sur la mafia dans le cinéma italien**. Un compte rendu de ces activités figure en pages suivantes.

Un grand enthousiasme aussi a été partagé entre nous pour fêter la "**Repubblica Italiana**" **le 5 juin**, autour d'un déjeuner typiquement italien. On a retrouvé aussi une belle ambiance, festive et conviviale, chez Roger, lors de la **soirée pizza, le 1^{er} juillet**, autour de son four à bois. Merci à lui et aux amis de la cuisine, organisateurs de cet évènement toujours très attendu.

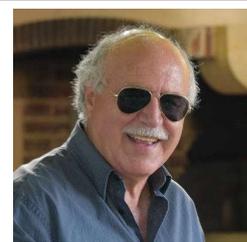
Je voudrais par ailleurs revenir sur le 9 mai, "la journée de l'Europe" qui, de mon point de vue, ne fut pas une réussite mais un Fiasco faute d'organisation et de protocole dont nous ne sommes pas responsables. Notre présence, qui a toujours été un véritable atout très apprécié de tous, grâce à notre bonne humeur et notre générosité, faisait en sorte que la journée de l'Europe soit une belle fête. Or ce ne fut pas le cas cette année. D'où mon mécontentement... et je tenais à le faire savoir. Par ailleurs 4 personnes seulement ont représenté France Italie ce soir-là. Pour une fois, les absents ont eu raison !

D'autres évènements sont par ailleurs programmés en automne : une visite, une conférence dont les dates et les thèmes restent à finaliser, et toujours des émissions de radio à enregistrer sur RCF (91.0) sur des thèmes en rapport avec l'Italie. Nous reviendrons en détail sur ces projets.

D'ores et déjà, je vous annonce un prochain RDV à ne pas manquer le dimanche **11 septembre, la fête des Associations**. Nous aurons l'occasion d'en reparler pour l'organisation et la tenue du stand de France Italie.

En attendant, je souhaite à tous de passer de bonnes vacances.

Jean Charles



Sommaire

P 2 et 3 – Activités passées et à venir.

P 4 – Il cinema

P 5 et 6 - Musée Fellini à Rimini

P 7 et 8 – Sulla stampa francese...

P 9 et 10 – Le chou romanesco

P 11 – Recettes d'été

P 12 – Nous contacter



Activités passées

Visite de ROSIÈRES - mardi 26 avril 2022 - Entre histoire... et nostalgie



Rosières en l'an 1102 s'appelait Rosarie, mot dérivé du latin "Rosarium" et qui voulait dire « lieu planté de rosiers ». A cette époque, Rosières était une terre seigneuriale et l'on a conservé le nom du propriétaire Normannus de Rosarie.

Ce village comprenait une habitation seigneuriale qui devait être au lieu-dit « Le grand Rosières ». Il avait aussi une métairie à l'endroit appelé " la grange brûlée". Le hameau de Rosières naîtra en 1836.

Quelques années plus tard, des rangs (des habitations) vont être construits sur le modèle des corons. En 1935, la cité compte plus de 500 logements.

Elle vivait en quasi autarcie avec une coopérative, une ferme, une boulangerie, une charcuterie, un tabac-presse, un coiffeur, une poste, une école de filles, une école de garçons, une fanfare, une bibliothèque, un cinéma et une société sportive. Un hôtel « Bon Accueil » pour hommes célibataires a été construit avec 80 chambres, un cercle amical où les ouvriers se retrouvaient le soir et jouaient à la belote et une monnaie " l'abeille de Rosières" était en vigueur dans les commerces. La plupart des œuvres sociales existant actuellement fonctionnaient même avant d'avoir été créées sur le plan national.

Grâce à Marie Dumez, la population avait à sa disposition un dispensaire pour les soins médicaux, les consultations prénatales et celles pour les nourrissons, une garderie d'enfants, un ouvroir pour les jeunes filles et des patronages...



Poêles et cuisinières

Rosières

J'ai connu et vécu un peu tout cela puisque je suis arrivé à Rosières, le 3 août 1958, avec mes parents, émigrés italiens venus travailler en France. C'est sans doute pour cela que j'ai voulu partager avec la quinzaine de participants, une journée de souvenirs empreints de nostalgie. Il reste de cette époque, le village bien sûr qui a beaucoup changé et une usine abandonnée en une friche industrielle, vestige désormais d'un passé récent. Seul, le musée qui est consacré à l'usine, tente de la faire revivre l'espace d'une visite. Merci aux amis de Rosières pour leur accueil.

Conférence du jeudi 28 avril 2022 - La Mafia dans le cinéma italien

Depuis l'après-guerre, le cinéma italien met en scène l'action de la mafia dans de très nombreux films. Cet intérêt pour l'univers de la pègre peut s'expliquer de deux façons : d'une part, les gangsters sont des figures ambiguës qui par leur goût de la transgression, fascinent les spectateurs de films criminels et d'autre part, les histoires en lien avec la mafia sont aussi des occasions pour les cinéastes de dévoiler les rouages de la société italienne.



Dans cette conférence, **Arnaud Labombarda** a mis en perspective ces deux aspects, à partir d'exemples emblématiques de films. En conclusion nous pouvons retenir les éléments suivants : les conflits liés à la mafia sont révélateurs des problématiques sociales et historiques de la réalité italienne et ils décrivent les relations ambiguës entre le pouvoir criminel et le pouvoir politique.

Avec ces différents films qui déconstruisent la mythologie de la mafia, on constate que le monde criminel et ses représentants échappent à une image figée et monolithique. Ils donnent aussi à voir ceux qu'on ne montre pas, des victimes mais aussi des gens qui luttent pour surmonter désespoir ou fatalisme.

Un public nombreux, une bonne cinquantaine de personnes, a apprécié tout à la fois la qualité et la clarté de la conférence. Un grand merci, Arnaud.



La Festa della Repubblica - dimanche 5 juin 2022

Cette année nous avons voulu la fêter au plus près de Bourges, dans un endroit susceptible de recevoir France Italie autour d'un repas typiquement Italien. Ce fut le cas à Fussy où Mme Catherine BRYS, propriétaire du restaurant "l'Echalier" nous a reçus. Nous étions 26 à déguster un osso buco maison, très apprécié de tous. Parmi les convives, de nouvelles adhérentes. Merci à elles d'avoir rejoint France Italie.

Soirée pizza chez Roger pour clôturer l'année "à l'italienne"

1^{er} Juillet



Activités futures

Au programme :

- En septembre : **la fête des associations le dimanche 11** où France Italie tiendra son stand habituel.
- En octobre : une conférence sur Venise ou sur Rome
- En novembre : une visite à Valencay ou Mennetou sur Cher, et déjà notre Assemblée Générale annuelle à prévoir,
- Et toujours, nos activités traditionnelles, conversation, cours, atelier cuisine.... et la réalisation d'une chronique mensuelle de notre émission "Ciao Italia" sur la radio RCF 91.0.

Nous reviendrons plus en détail sur toutes ces actions.

Jean Charles



Il cinema

Amarcord, quand j'étais enfant, dans l'après-guerre à une époque où il n'y avait quasiment pas de télévision, le cinéma était le seul rêve que nous avions. Tout commençait d'abord en se promenant dans la ville. A chaque coin de rues il y avait des vitrines murales, « i cartelloni », dans lesquelles étaient affichées les photos des films de la semaine. Chaque cinéma avait ses vitrines. On restait des "heures" devant ces vitrines à regarder les photos et à rêver.

Des vitrines identiques étaient placées devant le cinéma. A l'intérieur, une odeur particulière de fumée et de renfermé flottait dans l'air. A cette époque, on fumait dans les cinémas. Une fois pris le billet, on allait soit à l'orchestre, soit au balcon, celui du balcon était plus cher. Pour rentrer dans la salle il fallait toujours pousser un grand rideau de velours qui pendait devant l'entrée. Il n'y avait pas d'ouvreuse, chacun se plaçait comme il voulait. Dès l'entrée, avant le film, il y avait un énorme brouhaha dans la salle. Le cinéma était aussi un lieu de rencontre, alors on échangeait des nouvelles avec des amis au balcon ou de l'autre côté de la salle. Et tout le monde hurlait dans tous les sens : « come stai, e tu ? Ci vediamo a l'intervallo »

Puis la sonnerie retentissait, chacun regagnait sa place, tout le monde se taisait, l'obscurité arrivait, c'était le silence, on n'entendait plus que les grincements des sièges en bois. Tous les sièges étaient en bois, sauf au balcon où ils étaient recouverts d'un léger tissu.

Le film commençait. Le silence durait encore quelques minutes et c'était reparti avec le brouhaha ! Mais ce n'était pas le même qu'avant. En effet, les yeux figés sur l'écran, la bouche ouverte, dans un grand froissement de papier, chacun ouvrait son petit paquet qu'il tenait d'une main et enfournait la bouche de l'autre. En effet, à l'extérieur, devant chaque cinéma, il y avait toujours une vieille femme, sans âge, avec sa "bancarella", une charrette à bras. Sur sa charrette il y avait plein de boîtes et de sacs remplis de bonbons, de fruits secs, de réglisses et de toutes sortes de produits salés ou sucrés. Pour quelques lire, avant d'entrer, on achetait son plaisir que souvent elle emballait avec du papier journal. Ce qui se vendait le plus, c'était les "brustoline", des sortes de graines plates, je pense de potiron, séchées et salées, les "lupini", les graines du lupin salées dans leur saumure et les cacahuètes. Pour les manger, il fallait enlever l'écorce avec les dents et les ongles, écorce que l'on jetait ensuite par terre. Et toute la salle, de l'orchestre au balcon, décortiquait ! Cronch, cronch, cronch. Seuls quelques frémissements, des "ha" ou des "ho" interrompaient ce concert de craquements.

Enfin arrivait l'immanquable "fine primo tempo". La lumière revenait, quelques instants de silence et comme à un même signal tout le monde se levait en même temps, qui pour aller chercher de nouvelles provisions à manger, qui pour aller aux toilettes, qui pour aller fumer mais dans un brouhaha encore plus grand car en plus des commentaires sur le film avec ses amis, tout le monde marchait maintenant sur les écorces des "brustoline", des "lupini", et des cacahuètes ! Et "il secondo tempo" reprenait comme pour la première partie du film. Parfois un commentaire cinglant, toujours en patois, déchirait l'obscurité et les cronch, cronch, cronch.

A côté de chaque cinéma, il y avait toujours un terrain avec, à une extrémité, un grand écran en ciment. Devant l'écran il y avait des lignes de sièges jusqu'au fond du terrain et sur les côtés, des sièges pliés que l'on utilisait en cas de besoin, soit sur les côtés, soit sous l'écran. C'était "il cinema all'aperto", le cinéma de l'été. Il remplaçait, dès les beaux jours, le cinéma classique, qui n'avait pas la climatisation. En cas de pluie, en un instant, on rentrait dans la salle à côté.

Dans ces années c'était la grande époque de « la comédie à l'italienne ». Deux monstres sacrés, alors débutants, ont partagé la vedette dans un film devenu culte depuis. Son titre italien était « il Sorpasso » et en français c'était « le Fanfaron ». Récemment, on a pu le revoir à la télévision. Ses deux jeunes artistes étaient Vittorio Gassman et Jean-Louis Trintignant.

Guy Mazzesi



Le musée Federico FELLINI à RIMINI



Les stations balnéaires sont officiellement nées à Rimini en 1843, par la volonté des comtes de Baldini, dans une tentative d'inclure Rimini dans le Grand Tour d'Italie, le voyage que la noblesse européenne a fait dans toute l'Italie. La réputation de Rimini en tant que station balnéaire de l'aristocratie italienne s'est développée lorsque le célèbre Grand Hôtel (magnifié dans quelques films de Fellini) a été construit au début du XXe siècle. En raison de la Seconde Guerre mondiale, près de 80% de Rimini a été détruite par les bombardements, ce n'est qu'au milieu des années 1950 - 1960 que l'industrie touristique locale a été reconstruite.

Cela a finalement encouragé les étrangers à visiter la Riviera romagnole dans les années 1980 et Rimini est devenu la destination de vacances d'été qu'elle est aujourd'hui. Située en Émilie-Romagne, le long de la mer Adriatique, Rimini est l'une des destinations de vacances les plus célèbres d'Europe. Avec son front de mer sans fin, son ambiance festive et sa vie nocturne sauvage, Rimini est l'une des stations balnéaires préférées d'Italie pour les Italiens et les visiteurs étrangers.

Le musée Federico Fellini est un projet énorme qui a coûté 13,5 millions d'euros. Il signe en fait la régénération urbaine de Rimini, initiée en 2011 par l'ancien maire de centre-gauche, Andrea Gnassi. Symbole du tourisme de masse avec sa côte saturée d'établissements balnéaires, RIMINI au bord de l'Adriatique, se construit une nouvelle image, plus chic et culturelle.

"Il n'y a pas de fin. Il n'y a pas de début. Il n'y a que la passion infinie de la vie". Cette phrase de Federico Fellini semble correspondre parfaitement à l'esprit de Rimini, sa ville. Le musée Fellini est réparti sur trois espaces : La Piazza Malatesta, le Castel Sismondo et le Palazzo del Fulgor.

La fontaine de la piazza Malatesta recrée l'effet de brouillard que l'on voit dans une scène du film 'Amarcord'.



Piazza San Martino, devant le musée, trône un gigantesque rhinocéros dans une barque, présent dans le film « Et vogue le navire ».

Le chemin entre le Castel Sismondo et le palazzo del Fulgor est un voyage dans l'univers de Fellini et de ses films. Ce sont des symboles qui occupent l'espace en plein air et anticipent la magie du musée Fulgor.

En entrant dans Castel Sismondo, on rencontre le cheikh blanc (incarné par Alberto Sordi) qui, hissé sur une balançoire, accueille et fait découvrir aux visiteurs des espaces enveloppants où l'imagination règne en maître. D'étonnantes scénographies reproduisent les éléments clés de la poétique de Fellini, de "l'Anitona" (surnom donné par Fellini à Anita Ekberg), couchée (statue géante représentant Anita Ekberg), à la salle remplie de confessionnaires, en passant par celle des balançoires.

Les costumes originaux des films Casanova et Roma, l'oiseau mécanique de Casanova, des photos et des accessoires, de nombreux dessins du maître (dont ceux du Livre des rêves), et même des scénarios sont également exposés.



Devant la troisième et dernière partie du pôle muséal (le cinéma Fulgor fréquenté par Fellini en son temps) et où siège l'improbable statue d'un rhinocéros dans une barque, est un lieu dédié à l'information, à l'étude et à la recherche, ouvert à un public hétérogène, composé d'habitants de Rimini, d'étudiants, de touristes, de curieux, de passionnés et de chercheurs.



Ici, l'imaginaire de Fellini vit naturellement dans ses films, évoqués par les affiches originales de la salle du premier étage ; mais il vit aussi dans les documents, textuels et visuels, qui parlent des relations, des fantasmes et des projets dont s'est nourri son cinéma.

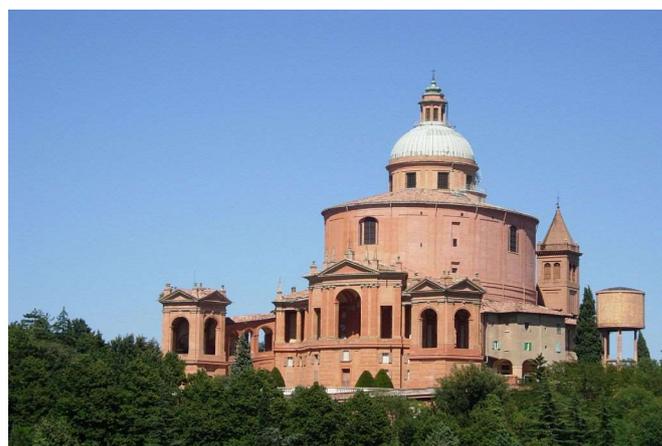
Enfin, le « Grand hôtel » de Rimini a créé au sein de son établissement un parcours appelé « L'Albergo dei Sogni » et librement inspiré par les suggestions historiques et oniriques du Grand Hôtel dans le film « AMARCORD ».

Daniel



Sulla stampa francese, l'Italia non manca mai.

Non c'è bisogno che succeda qualche evento straordinario perché i mezzi di comunicazione francesi si sentano in dovere di parlare dell'Italia. Nella penisola c'è sempre qualcosa d'interessante in grado di suscitare la curiosità prima dei giornalisti e poi dei lettori.



In quest'ultimo mese di giugno, ad esempio, **la città di Bologna** ha conquistato un'intera pagina de Le Monde, tutto per raccontare di un soggiorno di 48 ore passato a girare per le piccole vie e le piazze del capoluogo dell'Emilia-Romagna, salendo poi in cima alla torre medievale degli Asinelli (che significa montare su 498 scalini di legno stretti e instabili). La passeggiata più tipica da fare resta comunque quella lungo le strade i cui marciapiedi passano sotto i Portici, non per niente entrati nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2021. Questi portici esistono dal XIII secolo e nacquero quando, per alloggiare gli studenti che affluivano numerosi alla più antica università d'Europa, fu necessario aggiungere agli appartamenti esistenti delle camere che poggiavano su colonne, lasciando libero il marciapiede sottostante. Per chi vuole camminare più sportivamente, c'è anche una strada coperta da arcate che esce dalla città e sale fino al santuario **di San Luca a 200 m. d'altezza.**

Curiosamente questa città di 400 mila abitanti viene spesso chiamata la "sapiente" per la presenza della suddetta università, la "grassa" per i suoi saporiti piatti di lasagne e di tagliatelle al sugo, ma soprattutto la "rossa" per essere stata l'epicentro del Partito Comunista Italiano degli anni '50 e - dice qualcuno - anche per il fatto che la gran parte degli edifici del centro storico furono costruiti con mattoni di argilla rossiccia, un minerale molto presente nella regione.



Il giornalista che racconta tutto questo dice ad un certo punto di essere entrato in un bar per bere un caffè macchiato e mangiare un "maritozzo con la panna". E che cos'è un maritozzo? Direte voi. Per curiosa coincidenza, ce lo spiega bene una giornalista di Telerama che lo ha anche fotografato; si tratterebbe in effetti di una "*brioche aux zestes d'orange, fourrée de crème fouettée*", solo che lei lo ha gustato a Roma (anche se poi dice che ormai lo si trova facilmente anche a Parigi).

Restando in campo alimentare, è con grande sorpresa che abbiamo visto salire agli onori della cronaca anche il finocchio (*fenouil*), considerato una singolarità della Penisola. La patria della pasta, della pizza e della mozzarella produce in effetti da sola l'85% della produzione mondiale di finocchio. Il che significa che su un mercato di prodotti ortofrutticoli stimato in Italia a 235 milioni di euro, il finocchio tocca da solo i 17 milioni. Ma attenzione: il finocchio italiano non è come quello francese; il suo bulbo perfetto richiede che il suo peso sia di 500 grammi, che l'aspetto sia bianco e brillante, che il sapore sia un po' dolce e soprattutto che quando lo mettiamo in bocca deve scrocchiare sotto i denti (il che significa che va mangiato crudo e non cotto...).



Malgrado la sua specificità, il finocchio italiano non sfugge comunque alle dure leggi del mercato. Nel 2021, ad esempio, ha vissuto una crisi di sovrapproduzione senza precedenti e il prezzo al kg è sceso a 1 euro. E così quest'anno gli agricoltori hanno preferito seminare grano duro, riducendo le superfici dedicate al finocchio del 30% e il prezzo è risalito a 4 euro il kg.

Sui giornali francesi è infine uscita una insolita pagina pubblicitaria del sito ITALIA.IT dedicata al nuovo volto di certi musei di belle arti a Roma, Milano e Napoli. Il titolo è già chiaramente esplicito: 2022 d.c.: l'era contemporanea. Prima ancora del contenuto, la novità di questi musei sta nel loro aspetto architettonico. A Roma, il Museo nazionale delle Arti del XXI secolo, soprannominato più semplicemente MAXXI, è stato realizzato dall'architetta iraniana Zaha Hadid. A Milano il museo non è altro che il palazzo della Fondazione Prada. A Napoli si è trattato della trasformazione di un antico palazzo e ha preso il nome di MADRE, abbreviazione di Museo d'Arte contemporanea Donnaregina. A leggere la descrizione sia pure sommaria delle opere esposte verrebbe subito voglia di organizzare un viaggio in Italia con destinazione le tre città interessate.

Un'ultima curiosità è venuta dalla televisione, che ha raccontato la storia di un nuovo sito etrusco scoperto da poco. La singolarità della notizia è stata nel fatto che il nuovo sito non è stato trovato lungo la costa tirrenica italiana, tra le necropoli ben note di Cerveteri e Tarquinia, ma sulla costa sud-orientale della Corsica, prova inattesa ma inconfutabile che anche gli Etruschi ogni tanto prendevano una nave e attraversavano il mar Tirreno.

Nazzareno



Milano - Fondazione Prada



Napoli - Museo MADRE



Roma - MAXXI

Le secret de la structure fascinante du brocolo Romanesco ou chou Romanesco.



Chou-fleur, chou de Bruxelles, chou-rave, brocoli, chou Romanesco, tous sont capables de provoquer une aversion profonde aux enfants insensibles au discours du "bien manger pour devenir grand" et aussi de faire maugréer tous ceux et celles sensibles à leur odeur tenace.

Mais le chou Romanesco pourra aussi fasciner à l'étal de nos marchés... du jardinier au consommateur. Il pourra mettre en difficulté en cuisine par la fragilité de ses inflorescences quiconque veut séduire l'œil et l'appétit de ses invités. Le chou Romanesco est de la région de Rome et de couleur verte comme le brocolo ; sa pomme ressemble à celle du chou-fleur avec des fleurettes coniques plus marquées et remarquables que celles du chou-fleur. Son pouvoir de séduction ne laisse pas insensibles tous celles et ceux qui observent attentivement sa structure globalement conique elle-même constituée de motifs coniques très prononcés qui se répètent en formant des spirales, de l'apex à la périphérie du chou....

Certains y voient une reconstitution des pyramides égyptiennes de Gizeh, en plus petites dimensions et assimilent le chou Romanesco à la huitième merveille du monde....derrière le Colisée de Rome ! On l'appelle aussi chou-fleur à tourelles. D'autres ont aussi un regard plus scientifique et y voient un parfait exemple de structure **fractale*** naturelle tout comme les flocons de neige, les éponges, les graines de la fleur de tournesol. Ainsi, il est à la fois une peinture, une sculpture et un objet mathématique infiniment morcelé.

En effet, le chou Romanesco présente une géométrie similaire quelle que soit l'échelle d'observation, macroscopique ou microscopique. Le mathématicien polonais-franco-américain Mandelbrot, découvreur des structures fractales, écrivait que le chou Romanesco en était, parmi les objets de tous les jours, la meilleure illustration ...Et pour les plus poétiques, il devient un objet de vertigineuse mise en abyme capable de mener à l'hypnose...Une construction végétale qui doit l'essentiel de son architecture à Dame Nature et aussi à la main humaine....S'il n'existait pas dans la nature, le chou Romanesco aurait pu être inventé par un fractaliste et il devient le chou idéal pour comprendre comment se mettent en place les structures fractales.

Pour comprendre l'origine de cette structure étonnante :

- Un peu d'histoire

Tous les choux domestiqués appartiennent à un seul taxon ou espèce : les Brassicacées tout comme leur ancêtre dit sauvage. Le chou est une des rares cultures originaires d'Europe. Très répandu dans la nourriture populaire, il a été domestiqué à partir du chou sauvage qu'on trouve encore en Bretagne dans la région de Paimpol et de Saint Pol de Léon et autour du Bassin Méditerranéen. Dans la Grèce et la Rome antique, il était déjà très apprécié. En France, d'abord boudé par les élites du Moyen Age, il redevient à la mode à partir de la Renaissance et est réintégré à la cour par Catherine de Médicis. Très apprécié par Louis XIV et Louis XV, il est à la base de la recette du potage du Barry créée à la cour.

-Un peu de génétique et de botanique....

Une équipe de chercheurs a essayé de percer les secrets de fabrication de ces édifices fractalistes si étonnants. Tous les choux construisent des structures fractales au cours de leur morphogenèse mais elles sont plus spectaculaires chez le chou Romanesco.

Au cours de leur histoire évolutive, marquée par une sélection de mutations au fil de leur domestication, les choux ont acquis de nouveaux caractères :

- leur tige s'est épaissie.
- elle ne s'allonge pas si bien que les choux restent posés au sol.
- les nouvelles variétés présentent toujours une structure fractale.

Pour un botaniste, la partie consommée du chou est un méristème floral ou ensemble de cellules indifférenciées : c'est donc un tissu en croissance dont le devenir est variable et expression de gènes de structure et de régulation.

Des approches pluridisciplinaires regroupant des travaux de laboratoire en biologie moléculaire et l'utilisation d'outils mathématiques de modélisation ont permis de comprendre le déterminisme d'un bourgeon : c'est une lutte d'influence entre 4 groupes de gènes, les uns poussant le bourgeon à devenir une fleur, les autres à devenir une tige. La seule et unique façon d'obtenir des structures fractales, c'est de faire passer les bourgeons par un début d'étape florale puis de les contrarier génétiquement par manipulation génétique. Chaque bourgeon se comportera alors comme une tige sans feuilles qui elle aussi tentera à nouveau de produire de nouvelles fleurs sans y parvenir. Les fleurs avortées ne font pas de pétales mais produisent à la place des fleurettes semblables à des tiges. La différenciation du bourgeon en une succession de tiges produira alors un amoncellement de tiges sur tiges. Le chou Romanesco est donc un ensemble de fleurs avortées....

La variété Romanesco s'explique aussi par le fait que ses tiges produisent des bourgeons de plus en plus rapidement alors que chez le chou-fleur, le rythme de production en est constant. En même temps, les fleurettes acquièrent une structure pyramidale. Tout est donc une question de vitesse de croissance.

Le chou Romanesco doit donc son existence et sa beauté à la sélection de mutations au cours du processus de domestication, comme tant d'autres fruits et légumes de nos étals. Des études montrent que le réchauffement climatique entraîne une baisse de la production des choux-fleurs et des brocoli. Ils sont moins beaux, s'ouvrent et perdent leur aspect pommé...Les consommateurs les boudent. Les choux Romanesco se doivent d'inventer de nouvelles capacités à faire des fractales pour mieux affronter les températures élevées.

Un autre mystère se cache au sein du chou Romanesco : les petits cônes se disposent en spirales dextres ou senestres qu'il est possible de compter...Un arrangement bien connu des amoureux des mathématiques et qui obéit à la suite de Fibonacci, mathématicien de Pise (1170-1250) de son vrai nom Leonardo Pisano dont on peut admirer la statue en marbre au cimetière communal de Pise, le Campo Santo, tout près de la Tour penchée.....Une autre curiosité, une autre histoire.....

Lexique :

Fractale : - structure répétitive dont la forme reste identique à elle-même quelle que soit l'échelle d'observation.

- elle peut être regardée de loin ou de près et sembler identique.

- le chou Romanesco est un cône lui-même constitué de cônes plus petits disposés en spirale, de l'apex à la base.

Cellules indifférenciées : cellules souches capables de se renouveler infiniment identiques à elles-mêmes et aussi de se différencier en divers types de cellules végétales spécialisées. Ce sont les cellules mères de toutes les cellules du végétal.

L'ensemble des données de cet article provient des travaux menés par des chercheurs du CEA (Centre national d'énergie atomique) du CNRS (Centre national de recherche scientifique) de l'INRAE (institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et de l'ENS (école normale supérieure de Lyon).

Elisabeth ZANICHELLI





Fusilli au chou romanesco, noisettes et menthe fraîches

Ingrédients pour 2 personnes

- 220 g de fusilli
- 1 petit chou romanesco (ou de brocoli)
- 1 oignon
- 1 petit verre de crème ou de crème de soja (15 cl)
- 2 ou 3 brins de menthe fraîche (ou de la menthe séchée)
- 1 douzaine de noisettes décortiquées
- 1 c à café de câpres (préalablement dessalées 5 minutes dans 1 verre d'eau puis égouttées, si nécessaire)
- 2 bonnes c à soupe de chapelure
- 1 pincée de piment en poudre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Retirez les feuilles du chou, rincez-le et détachez les fleurettes. Recoupez-les en deux, si elles sont trop grosses. Et pensez-bien à garder la partie tendre du cœur qui se mange !

Taillez l'oignon en lamelles dans le sens de la longueur et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez le chou, poursuivez la cuisson à feu vif pour le saisir et le griller un peu puis ajoutez un demi-verre d'eau et couvrez pour 5 bonnes minutes. Pendant ce temps, mettez l'eau des pâtes à bouillir. Quand l'eau des pâtes bout, salez et ajoutez-les. Faites-les cuire al dente, le temps indiqué.

Découvrez le chou, laissez évaporer 2 minutes et ajoutez la crème et les câpres (dessalées si ce sont des câpres conservées dans du sel. Remuez et salez légèrement (vous goûterez en fin de recette) puis ajoutez la moitié des noisettes et quelques feuilles de menthe hachées. Ajoutez le piment et la chapelure. Mélangez sur feu moyen pendant 1 minute. Ajoutez 1 petite louche d'eau de cuisson des pâtes dans le chou et versez les pâtes égouttées.

Goûtez et rectifiez en sel puis servez bien chaud dans des bols ou des assiettes creuses. Ajoutez le reste des noisettes coupées en 2 ou 3 et de la menthe fraîche. Poivrez généreusement et ajoutez un trait d'huile d'olive puis servez sans attendre et dégustez !

Salade de fenouil à l'orange et aux crevettes

Une salade fraîche et vitaminée !

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 fenouils
- 3 oranges
- 125 g crevettes
- 50 g pignons de pin
- 3 brins menthe
- 1 citron vert
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



1. Lavez les fenouils, coupez légèrement le haut et la base. Détaillez-le en fines lanières. Décortiquez les crevettes. Faites griller les pignons à sec dans une poêle pendant 2 min en remuant souvent.

2. Découpez les oranges à vif. A l'aide d'un couteau, ôtez l'écorce et la membrane puis passez entre chaque segment pour les détacher. Procédez au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Versez l'huile dans le saladier, salez poivrez et mélangez.

3. Ajoutez les fenouils, les crevettes, mélangez bien le tout. Lavez et ciselez la menthe, parsemez-la sur la salade avec les pignons. Lavez et prélevez les zestes de citron vert et ajoutez au-dessus de la salade. Savourez bien frais.

