



Topinambur



Cela fait plus de 25 ans que Stefan Meier, le cuisinier de Lifestyle by V-ZUG, connaît son maraîcher, M. Boog. Sa toute première demande? Des topinambours! Ces tubercules au goût de noisette, également connus sous le nom d'artichauts de Jérusalem. Stefan Meier ne peut s'empêcher de rire lorsqu'il y repense. «Mon maraîcher m'a regardé de travers en fronçant les sourcils. «Qu'est-ce que c'est encore que ça?, m'a-t-il demandé. Les topinambours, ça n'a jamais existé par chez nous.» Avant d'ajouter: «Ou plutôt, ça n'existe plus!» Le topinambour est un légume ancien. Les premières références à ce tubercule remontent au XVIIe siècle, mais il n'aurait pas été cultivé dans nos contrées avant le XIXe siècle.

Stefan Meier a su convaincre l'agriculteur et bénéficie depuis lors de succulents tubercules fraîchement sortis de terre. Le topinambour est un légume d'hiver, qui peut être récolté jusqu'en mars. Certaines variétés sont rouges, d'autres blanches. Cette différence de couleur n'a cependant aucune influence sur l'arôme. Et à quoi reconnaît-on un exemplaire de première fraîcheur? «Le bulbe doit être grand comme la main. Et quand on le coupe, son jus doit vraiment jaillir!» explique Stefan Meier. Dans le cas contraire, le topinambour sera farineux et incapable de satisfaire nos attentes culinaires.

Une fois de plus, Stefan Meier apprécie la grande polyvalence de ce légume: «Pour moi, l'hiver, il n'y a presque rien de meilleur que de délicates chips au topinambour!» Elles se préparent en un tournemain: découper les tubercules en fines lamelles, les badigeonner d'un peu d'huile d'olive, disposer sur une plaque de cuisson, puis, selon leur jutosité, faire sécher pendant 3 à 4 heures au four à 80 °C. Ou pourquoi pas



une soupe au topinambour, pour se réchauffer? Stefan Meier a du mal à se décider et nous livre au quart de tour cette recette simplissime. «Découper les topinambours, les recouvrir de bouillon et laisser cuire au steamer à 100 °C pendant une heure, puis mixer.» Le dimanche, la soupe peut être rehaussée d'un filet de crème et garnie d'un peu de truffes noires. En semaine, toutes sortes de champignons suffiront à la parfaire. Et si, en plein hiver, la nostalgie du printemps vous guette, il suffit de découper des topinambours crus, puis d'ajouter les premières herbes fraîches de la saison (persil plat, ciboulette...) et une vinaigrette légère pour obtenir la première salade du printemps.

Au fait: 25 ans plus tard, à l'évocation du mot «topinambour», le maraîcher Boog ne fronce plus les sourcils: un large sourire vient éclairer son visage.