

# Un légume tendance venu de Chine



Tipp von Esther Kern



**La laitue chinoise, également connue sous le nom de laitue tige, laitue asperge ou celtuce, a le vent en poupe. Présentation.**

Lorsqu'elle monte, la laitue forme une longue tige comestible. Ce mets est consommé depuis longtemps, comme en témoigne la recette du «Lattichstörzli» présente dans le Berner Kochbuch de 1899. Juteuse et légèrement amère, la tige de la laitue peut devenir très épaisse. Un nouveau légume vient de faire son apparition sur le marché: il s'agit en fait d'une tige de salade légèrement plus épaisse que la normale. Sa dénomination américaine, celtuce, est dérivée du mot lettuce, qui signifie laitue. Ce légume est toutefois cultivé en Chine, d'où son autre surnom: la «laitue chinoise».

La laitue est appréciée pour sa tige, consommée crue ou cuite, qui peut atteindre l'épaisseur d'un avant-bras. Commercialisée en Chine sous le nom Wosun, elle est souvent utilisée pour les plats stir-fry. Il faut toujours épilucher les tiges avant de les préparer.



Déjà considérée comme le successeur du kale, la celtuce est l'un des légumes tendance de 2019 aux Etats-Unis. Même si elle n'est pas encore très présente sous nos latitudes, Tiziano Marinello, célèbre maraîcher zurichois, y voit un filon à exploiter: «Elle a du potentiel. C'est pourquoi j'ai demandé à un agriculteur de cultiver de la celtuce en 2019.» Malgré sa filiation étroite avec la laitue que nous connaissons, la celtuce a un côté exotique qui plaît à cet expert en légumes.

Petit conseil: les feuilles qui poussent sur la tige peuvent être cueillies en permanence! Normal, puisque la celtuce est en fait une laitue. Il faut simplement veiller à couper la tige avant la floraison.