

lundi 26

Lara, Larissa, Bathuse, Dizier, Emmanuel

mardi 27

Habib, Jean (d'Égypte), Rupert (de Salzbourg)

mercredi 28

Gontran (roi de Bourgogne), Gundelinde

jeudi 29

Gladys, Ludolphe

vendredi 30

Amédée, Jean (Climaqué)

samedi 31

Amos, Benjamin(e), Balbine

La fraise (suite)

••• Antoine Frézier – ça ne s'invente pas ! –, rapporte du Chili des exemplaires de *Pragaria chilensis*, une bonne grosse fraise qui sera la grande ancêtre de la plupart des variétés de fraises cultivées depuis lors en Europe. Le Jardin du roi, « notre actuel Jardin des plantes », en aurait été le premier bénéficiaire, en 1714. Puis ce fut la région de Plougastel, restée depuis lors un haut lieu de la fraise française. Les Anglais n'étaient pas en reste : ils avaient amélioré la fraise des Alpes par le procédé du paillage qui protège, dans leur climat humide, cette culture « ras du sol » et les Hollandais, intimement liés aux Anglais depuis 1689, leur avaient emboîté le pas. Passée la tourmente révolutionnaire, la fraise reprit ses droits. Sous l'Empire, le grand Carême en personne proposa un dessert aux fraises dénommé la « Triple Alliance » : celle des fraises, du champagne et de la crème fouettée sucrée. Voilà une alliance propre à rallier tous les suffrages !

La fraise continua sa progression triomphale. Elle illumina la Restauration, ce régime si bien nommé ! et Brillat-Savarin l'honore dans sa *Physiologie du goût*. On appréciait beaucoup, alors, la *fraise des Quatre-Saisons*, *Belle de Montrouge*, *Belle Meudonnaise*, *Belle de Meaux*... apparue vers 1750. ■



Santé et cuisine

Salade de fraises au vinaigre de cidre

250 g de fraises, 1 poivron rouge sans la peau, 1 pomme reinette du Canada blanche, 200 g de concombre, 1 bouquet de ciboulette, 3 échalotes, 10 cl de vinaigre de cidre, 15 cl d'huile d'olive, 30 g de moutarde, 50 g de mayonnaise, sel, poivre.

Passez tout d'abord le poivron à four chaud afin qu'il subisse une précuisson et s'épluche plus facilement une fois refroidi. Émincez les fraises, la pomme et le concombre et découpez le poivron en lanières. Ajoutez les échalotes et la ciboulette ciselées. Mélangez le tout dans un saladier avec la vinaigrette composée de vinaigre de cidre, de sel, de poivre, d'huile d'olive, de moutarde et de mayonnaise.

Privé de fraises

En 1709, l'année du grand hiver, Fagon, le tristement célèbre premier médecin du roi, interdit à son patient la consommation des fraises... Pourquoi ? On ne sait trop. Louis XIV mit près d'un an à obtempérer ; les fraises au vin continuèrent à paraître sur sa table : vieille tradition masculine. Les fraises à la crème, en ce temps-là, étaient réservées aux dames !



De la variété

Fraise Reine des vallées

C'est le fraisier des quatre saisons, aux petits fruits rappelant par leur forme et leur goût les fraises des bois. D'excellente qualité, cette fraise est très parfumée, sa chair bien ferme, fondante et fine, très sucrée. Maturité : de mi-mai jusqu'à mi-octobre.



Fraise Reine des vallées

*Des fleurs de mars,
on n'en a que le regard
Des fleurs que mars verra,
peu de fruits on mangera*



Santé et cuisine

Purée de fraises au gingembre

250 g de fraises, 250 g d'eau, 250 g de sucre, 40 g de gingembre frais râpé.

A feu doux, faites réduire de moitié le sucre, l'eau et le gingembre, puis laissez refroidir. Écrasez grossièrement les fraises et détendez cette purée avec le sirop épais au gingembre. Vous pouvez également aciduler cette purée avec un jus de citron frais.



Santé et cuisine

Bocal de fraises à la gentiane

250 g de fraises, 500 g d'eau, 400 g de sucre, 4 cl d'alcool de gentiane.

Faites bouillir le sucre et l'eau. Placez les fraises coupées et lavées dans un local, versez le sirop par-dessus et parfumez avec la gentiane. Fermez le bocal, puis stérilisez-le pendant 25 à 30 minutes. La gentiane apporte une note d'amertume, mais vous pouvez la remplacer par tout autre alcool ou parfum à votre goût (chartreuse, kirsch, anis, menthe).



Fraise Hautbois Prolifique

Fraise Madame Moutot

Fraisier cultivé depuis très longtemps, vigoureux et très productif. Cette grosse fraise, rouge clair, très parfumée, à la chair rose saumon a le goût des fraises d'autrefois.