

La patate douce, le légume en vogue de demain

Du terroir à l'assiette. Notre série d'été sur les produits exotiques cultivés dans le Sud-Vendée se poursuit, tous les mardis. Focus aujourd'hui sur la patate douce, qui pousse à Vix.

1 2 3 4 5

L'histoire

Une plante tropicale à installer en Vendée

L'aventure de la patate douce à Vix a commencé il y a presque sept ans. Alors que les frères Chabirand étaient plutôt experts dans une autre « plante tropicale », le melon. Déjouant les pronostics, Sébastien et Matthieu ont multiplié par vingt leur surface d'exploitation. « Aujourd'hui, on vient de franchir un nouveau cap : la patate douce pousse sur quatre hectares », indique Matthieu Chabirand. La parcelle se situe sur un plateau, à la faveur du soleil.

C'est en goûtant des patates douces cuisinées que les deux frères tombent sous le charme de la chair orangée du légume. « Après quelques recherches, nous sommes allés en Caroline du Nord, aux États-Unis, où la production est importante, raconte Sébastien Chabirand. On s'est rendu compte que cette région présentait des similitudes avec la Vendée, en ce qui concerne les conditions géographiques et le climat. » La patate tropicale, à l'image du melon, requiert des soins particuliers, que les frères s'attachent à tester à Vix.

Une plante frileuse et gourmande en eau

Deux espèces y sont cultivées. La plus célèbre, Beauregard, dont la chair est orangée, souvent consommée en purée. L'autre, à chair blanche et peau plus violacée, est la Murasaki, utilisée pour les farines. Le légume se plante de mai à mi-juin et a besoin de chaleur et d'eau. Il lui faut 600 degrés cumulés dans son capital soleil, de trois à quatre mois. La première récolte commence début septembre. Et c'est là que les



La fleur de la patate douce n'est pas orangée, mais violette (en haut, à gauche). Sa récolte est uniquement manuelle, car elle est très fragile (en bas). Sébastien et Matthieu Chabirand, les deux frères producteurs de patates douces, à Vix (à droite).

producteurs redoublent d'attention. « La récolte est uniquement manuelle, car la patate douce s'abîme très facilement. Il faut que les sols soient aussi bien secs, sinon elle ne se conservera pas bien », développe Matthieu Chabirand.

Effet de mode ou produit de masse ?

Le buzz autour de la patate douce semble actuel. Et pourtant, ce n'est déjà presque plus une plante exotique. « Au XIX^e siècle, elle était déjà produite dans le Sud-Ouest. C'est juste un légume oublié. » Elle s'ins-

crit donc dans la tendance du retour des vieux légumes, comme le panais ou le topinambour. Avec la mention « fun » en plus, selon les agriculteurs.

Mais si ces derniers ont misé sur cette plante vivace, c'est pour son succès « auprès des enfants. Ils vont ensuite grandir et seront habitués à en consommer plus largement qu'aujourd'hui », calcule Sébastien Chabirand. On en trouve aussi dans des produits phares, comme de la farine hyperprotéinée. Oui, bien celle des adeptes de musculation et de fitness. On peut également consommer les feuilles,

comme des épinards.

20 à 30 tonnes par an et des tests

La parcelle de patate douce des frères Chabirand reste un laboratoire d'expérimentation. « On essaie le bio en ce moment. » L'idée n'est pas d'exporter massivement, mais de pouvoir créer un vrai marché local, de qualité et avec une histoire « à raconter et à valoriser ». Le potentiel du produit est connu. Mais, ils ne sont pas dupes : « On a encore des étapes à franchir. »

Gaëlle COLIN.

La recette des patates douces farcies



Les patates douces se cuisinent farcies, en chips ou encore en tarte.

La patate douce se livre facilement dès qu'elle est apprivoisée en cuisine. Elle peut se déguster aussi bien en purée, en chips, en tarte... Mais la version préférée de la famille Chabirand, c'est en mode farcie.

Sur ses bons conseils, nous vous proposons une recette de patate douce farcie pour quatre personnes. « C'est très simple, et l'effet est garanti ! » Il faut compter vingt minutes de temps de préparation et une heure et cinq minutes pour la cuisson. Bon appétit !

Les ingrédients

À prévoir, quatre patates douces si elles sont de taille moyenne. Six, si elles sont plus petites. La garniture se fait avec ce qu'il reste dans le frigo, soit des « épinards, brocolis, quinoa, fromage, jambon cru ou autre viande, des œufs... » Et la touche finale, du fromage râpé pour gratiner.

Préparation

Il faut d'abord préchauffer le four à

180 degrés. Puis, laver délicatement les patates douces, pour ensuite les passer entières au four, pendant 50 minutes. La chair doit être ramollie. Les sortir et les couper en deux dans le sens de la longueur, puis creuser les patates minutieusement avec une cuillère. Avec précaution, car elles sont fragiles.

Il ne faut surtout pas jeter la garniture creusée ! Elle se mélangera très bien avec les ingrédients choisis. Replacer la garniture à l'intérieur des patates douces. Saupoudrer de fromage râpé, avant d'enfourner le tout pendant 15 minutes et ce à la même température qu'auparavant.

À savoir

Le plat est prêt. Un résultat surprenant, puisque le plat propose un mariage sucré salé, par la saveur des patates.

Mais il est une chose dont la famille Chabirand est persuadée : « Les enfants adorent. »

G.C.