

Résultats du Jeu des Saveurs 2016 « Qui quis-je ? »

1

Je suis originaire d'Asie Centrale.

Au temps des pharaons, j'étais distribué aux esclaves afin de leur donner force et vigueur pour construire les pyramides.

Les Grecs m'appelaient « rose puante », car je donne mauvaise haleine, mais je suis plein de vertus.

On vend souvent mes têtes en tresses et on mange mes dents (ou mes gousses).

Je suis un légume et je donne du goût à la cuisine.

(Ail)

2

Je suis originaire du Mexique.

Je suis le légume le plus produit dans le monde.

En général, je suis ronde et rouge, mais je peux être jaune, verte ou noire.

On me prépare comme un légume, mais je suis un fruit.

Aujourd'hui j'ai la taille d'une pomme, mais ma grand-mère avait la taille d'une cerise.

(Tomate)

3

Je suis originaire du Proche-Orient.

Je suis plein de tonus et d'énergie, car riche en minéraux et vitamines.

Je me présente en grappe, j'ai la peau tantôt noire, tantôt blanche.

Autrefois, pour me réduire en jus, les gens me piétinaient dans de grands tonneaux.

On me mange et on me boit.

(Raisin)

4

Je suis originaire de l'Inde

J'ai une jolie forme oblongue et ma peau est violette.

Au Moyen-âge, on m'accusait de rendre fou et de donner la fièvre.

Mais on dit aussi en Turquie, un imam s'est évanoui de plaisir en ma mangeant.

Aujourd'hui c'est moi la reine de la moussaka, mais on me trouve également dans la ratatouille.

(Aubergine)

5

Je suis originaire du Baloutchistan au nord-est du Sahara et de l'Arabie.

Je pousse sur un palmier dans les oasis.

J'ai une graine très dure, mais avec ma chair, on fait de la farine ou du miel.

On me trouve surtout séchée en barquette ou en grappe.

A Noël on m'adore fourrée à la pâte d'amande.

(Datte)

6

Originaire d'Europe, mon ancêtre s'appelait « Barbe de Capucin ».

La légende voudrait qu'un paysan belge, vers 1830, ait découvert ma forme actuelle. Il aurait voulu dissimuler sa récolte dans une cave obscure pour ne pas payer l'impôt.

Cette découverte modifia ma couleur, ma forme et mon goût.

Le moindre rayon de soleil me fait verdir.

Je suis mangée crue ou cuite, en vinaigrette ou gratinée.

(Endive)

7

Je suis originaire d'Eurasie. Je suis une cousine éloignée du poireau et de l'oignon.
Je suis utilisée depuis 2000 ans comme légume et comme plante médicinale en raison de ma saveur délicate et de mes propriétés diurétiques.
Je passe la plus grande partie de ma croissance sous terre. Je suis mince et élancée, on me mange cuite (froide ou chaude).
(Asperge)

8

Je suis originaire du Proche-Orient.
Je ressemble à une petite bille jaunâtre un peu cabossée.
Dans les plats, j'aime être accompagné de céréales comme dans le couscous.
On peut me manger en purée avec le l'ail et de l'huile d'olive (Houmous) sur du pain.
J'ai plusieurs noms de scène : pois cornu, pois blanc, pois à tête de bélier.
(Pois chiche)

9

Originaire de Chine, je suis un petit fruit orange à la peau douce.
On me mange cru, cuit, séché, en jus et on m'adore en confiture et en tarte.
En France, je me plais beaucoup dans le Roussillon.
(Abricot)

10

Mon nom français est d'origine arabe et signifie « l'épine de la terre » il faut dire que je suis de la famille des chardons.
Je suis originaire d'Afrique du Nord, d'Egypte ou d'Ethiopie, mais j'adore la Bretagne.
J'ai des vertus médicinales reconnues, notamment pour soigner le foie.
Coluche disait de moi :
« C'est un vrai plat de pauvre. C'est le seul plat que quand t'as fini de manger, t'en as plus dans ton assiette que quand tu as commencé ».
(Artichaut)

11

Je suis originaire du Proche-Orient.
Je pousse sur l'arbre de la Méditerranée dont les rameaux symbolisent la paix.
Je suis un fruit à noyau.
De couleur verte, puis noire, on me mange en saumure à l'apéritif.
En me pressant, on extrait une huile bonne pour la santé.
Mon nom est aussi le prénom de la compagne de Popeye.
(Olive)

12

Je suis originaire d'Amérique du Sud.
Au Canada, on a gardé le nom que j'avais lorsque je suis arrivé en France : « Blé d'Inde »
En France on me mange jaune, au Portugal blanc, mais les indiens Hopi me préfèrent bleu.
Je suis surtout mangé par les hommes en Afrique ou en Amérique, par les animaux en Europe et à présent on me transforme en biocarburant, biogaz ou bioplastique.
(Maïs)

13

Je suis de la famille des légumineuses, originaire de Mésopotamie, je suis à présent cultivée dans le monde entier.
Je suis riche en protéines, j'apporte également fer et fibres à ceux qui me consomment.
J'ai une grande variété de couleurs : brune, rose, noire, verte, blonde, rosée ou rouge, on me mange cuite.
(Lentille)

14

Des noyaux de mes ancêtres ont été retrouvés sur des sites néolithiques en Europe Centrale.
En France, je suis cultivée pour le commerce dès le Moyen Âge, je suis un fruit délicat et

sucré très apprécié et l'arbre sur lequel je pousse donne un bois de grande qualité. C'est à Louis XV, qui adorait me croquer, que l'on doit ma culture plus intensive en France. On me mange sous toutes les formes : fraîche quelques semaines dans l'année, en confiture, en eau de vie, au sirop, en clafoutis, en tarte. Les petites filles qui adorent me porter en boucles d'oreilles. Mon nom, depuis 1981, peut être officiellement porté en prénom.
(Cerise)

15

Je suis originaire de Chine, on m'a longtemps appelé « groseille de Chine ». J'ai commencé à être cultivé en Nouvelle-Zélande et en France vers 1094. C'est aux Néo-zélandais que je dois mon drôle de nom, car ma peau légèrement poilue rappelle un oiseau qui vit là-bas. Ma chair verte est riche en vitamine C.
(Kiwi)

16

J'étais déjà consommée sur les plateaux d'Asie Centrale par les hommes du Néolithique. Je suis arrivée en Europe par la route de la soie d'abord chez les arabes, les grecs et les romains. J'ai 20 000 cousines dans le monde entier. Au Moyen-âge, j'entrais dans la composition des onguents (autrement appelés pommades). On me mange crue, cuite, en tarte, en compote, en gâteau, en gelée, en pâte de fruit, et j'en oublie.... Je suis le premier fruit consommé en France, devant l'orange et la banane.
(Pomme)

17

Originaire d'Asie Mineure, on retrouve ma trace voilà 8 millions d'années en Ardèche. J'ai empêché bien des famines et je fus durant des générations la première ressource alimentaire de bien des européens. On m'utilisait également pour engraisser les porcs. Actuellement, je suis surtout consommée grillée, en farine, en confiture, en purée ou confite. A Noël, je me retrouve souvent en compagnie d'une grosse dinde....
(Châtaigne)

18

Je suis originaire du Bassin méditerranéen. Je suis une herbe aromatique très connue, déjà les Grecs m'utilisaient dans leur cuisine. On me trouve dans des lieux secs comme la garrigue que j'embaume d'un parfum agréable. Avec le laurier et le persil, je suis indispensable dans la cuisine provençale.
(Thym)

19

Je suis originaire du Mexique. En arrivant en Méditerranée, les gens m'ont transformée, je suis devenue verte et de forme oblongue. Les Italiens ont été les premiers en Europe à vraiment m'apprécier. J'aime beaucoup le nom de ma grande famille, celle des cucurbitacées.
(Courgette)

20

Je suis originaire du Mexique. Je ressemble à un gros piment, d'ailleurs nous faisons partie de la même espèce. Avant d'être rouge et bien mûr, je suis vert mais déjà comestible. J'ai aussi des cousins jaunes, blancs et violets. Pour mieux me digérer, il faut enlever ma peau, mais ceux qui me mangent ont bonne mine, parce que je suis plein de vitamines. En Serbie et ailleurs dans les Balkans, on me mange farci de riz.
(Poivron)

21

Je suis originaire d'Inde et arrivé en Europe avec Alexandre le Grand.
J'étais tellement rare et précieux que j'étais utilisé comme monnaie d'échange. On me doit l'expression « payer en espèces (épices) ».
Je suis vert lorsque l'on me conserve humide et immature.
Je suis blanc lorsque ma baie est débarrassée de mon péricarpe.
Je suis noir lorsque je suis arrivé à maturité, fermenté et séché.
Je suis rouge lorsque ma baie est arrivée à pleine maturité ;
(Poivre)

22

Je suis une racine charnue de la famille des ombellifères.
Je suis blanc nacré, contrairement à ma cousine la carotte.
J'étais déjà cultivé au Moyen-âge et je figure parmi la centaine de plantes dont la culture était recommandée par Charlemagne dans le capitulaire de Villis.
On me consomme en potage, pot au feu ou en purée. Très rarement je suis servie crue, râpée avec un filet d'huile et un jus de citron.
(Panaïs)

23

On me connaît depuis les temps préhistoriques en Europe et en Amérique du Nord.
Dans les Vosges, on me nomme « brimbelle », au Canada c'est « bleuet », mais ici j'ai un tout autre nom.
On dit que mon jus est excellent pour la mémoire et la vue.
On me déguste en tarte, muffin, sirop, confiture, sorbet ou liqueur.
Je laisse une langue bien bleue à ceux qui me dégustent.
(Myrtille)

24

Je suis de la famille du chou, issu de plusieurs siècles de sélection.
Si traditionnellement je suis blanc, on me trouve des cousins verts, jaunes ou violets depuis peu sur les étals.
En France, mon lieu de villégiature préféré est la Bretagne ou le Nord.
On peut me manger cru ou cuit, à la vinaigrette ou avec une bonne béchamel.
(Chou-fleur)

25

Je fais partie de la grande famille des cucurbitacées.
Je suis de couleur orange et bien rondouillette comme mon cousin le potiron.
Je suis mangée en soupe, en purée, en gratin, en tarte, en confiture.
En un coup de baguette magique, je me transforme en carrosse !
(Citrouille)