



UNE AFFAIRE DE GOÛT

Potager partagé.

DENISE VUILLON FONDAIT, IL Y A QUINZE ANS, LA PREMIÈRE AMAP AVEC SON MARI, DANIEL. CETTE MARAÎCHÈRE INSTALLÉE PRÈS DE TOULON AIME AUSSI OFFRIR SES RECETTES, COMME CETTE SOUPE HÉRITÉE DE SA MÈRE.

PAR CAMILLE LABRO

“ **MA FAMILLE EST ORIGINAIRE DE SICILE ET DE MALTE**, je suis née en Tunisie, et j'ai grandi à Ferryville (aujourd'hui Menzel Bourguiba). Mes grands-parents avaient fui la pauvreté agricole du sud de l'Italie pour rejoindre les côtes tunisiennes, mon père était paysan et ouvrier chaudronnier à l'arsenal de Sidi Abdallah. Nous cultivions notre jardin potager, ma grand-mère vendait les légumes au marché et ma mère les cuisinait. Elle faisait très souvent cette soupe, un bouillon avec beaucoup de légumes du moment, courge, carottes, blettes, des pois chiches pour tenir au ventre, des épices et du piment, si on voulait. C'est un plat du pauvre, sans viande, mais avec tout ce qu'il faut pour nourrir son monde, les protéines des légumineuses, le goût, les vitamines et les minéraux. J'ai vécu seize ans en Tunisie, avant d'être rapatriée en

catastrophe vers la France en 1961, au moment de la crise de Bizerte. Nous avons atterri dans des centres d'accueil à Marseille, puis à Toulon. Ce fut un choc. J'ai changé de lycée, d'amis, de vie. Peu après, je me suis orientée vers des études d'infirmière. À 19 ans, j'ai rencontré Daniel, qui vivait dans la ferme de sa famille, à Ollioules. Nous nous sommes mariés cinq ans plus tard et installés dans une petite maison sur la colline. Je m'occupais de nos deux filles et, dès que possible, j'allais aider Daniel au jardin maraîcher. Nous avons repris la ferme de son père, Les Olivades, en 1984. À l'époque, nous utilisions des produits chimiques comme tout le monde, sans réfléchir. Mais je n'aimais pas ça. En 2002, nous avons décidé de passer en bio. C'est aussi à ce moment-là que nous avons découvert aux États-Unis le modèle des CSA (Community Supported Agriculture),

qui nous a inspiré pour concevoir le système que j'ai nommé AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne): les consommateurs s'engagent à payer le producteur à l'année, lequel, en retour, leur fournit des paniers de légumes hebdomadaires en direct. Ce système nous a sauvés. Pendant que Daniel s'occupait de la biodiversité, des cultures et de l'équilibre économique, je me suis consacrée à l'association, ainsi qu'aux aspects administratifs, sociaux et conviviaux de la ferme. **AVEC LE MODE DE PRODUCTION DIVERSIFIÉE DE L'AMAP**, les gens se retrouvent parfois avec des légumes qu'ils ne connaissent pas. C'est ainsi que j'ai commencé à leur donner des recettes. La soupe de ma mère est l'une des premières que j'ai partagées avec nos clients, qui se demandaient comment cuisiner la courge ou quoi faire avec les blettes. Ce plat, nous le faisons toujours, mes filles et moi, avec les légumes du jardin, les pois chiches d'un paysan du coin et le cumin d'un peu plus loin, de l'autre côté de la Méditerranée. Les légumes sont les mêmes que ceux que ma mère cuisinait. Ce sont eux qui font le lien entre mon enfance tunisienne et notre vie d'aujourd'hui: le potager, en cuisine et à l'AMAP. ”

www.olivades.com
L'Histoire de la première AMAP,
de Denise Vuillon, L'Harmattan, 2011.

LA RECETTE

LE BOUILLON DE POIS CHICHES, BLETTES ET COURGE AU CUMIN

INGRÉDIENTS
Pour 4 personnes

300 g de pois chiches secs,
400 g de blettes (côtes et feuilles),
500 g de courge,
muscade (de Provence de préférence),
1 oignon,
le jus de 1/2 citron,
1 c. à s. de cumin en poudre,
1 feuille de laurier,
persil ou coriandre ciselé,
huile d'olive, sel,
1 c. à c. de harissa (facultatif).

I
La veille, faire tremper les pois chiches dans un grand volume d'eau. Égoutter et mettre à cuire en les recouvrant d'eau avec la feuille de laurier jusqu'à ce qu'ils soient tendres, entre 45 min et 1 h.

II
Peler et émincer l'oignon, puis le faire suer dans une cocotte avec 2 c. à s. d'huile d'olive. Dès que l'oignon est transparent, ajouter la courge coupée en gros dés, et les blettes ciselées grossièrement. Couvrir d'eau à hauteur. Cuire 20 minutes. Après cuisson, ajouter les pois chiches égouttés, 1 cuillerée d'huile d'olive, le jus de citron, le cumin, la coriandre ou le persil et saler. Peut se consommer chaud ou froid, avec une sauce harissa pour ceux qui le souhaitent. NB: selon la saison, on peut remplacer la courge par des carottes et les blettes par des feuilles de betteraves fraîches.

Photos Julie Balagué pour M Le magazine du Monde