



Redécouvrir le bon goût de la chicorée à café !

100 % naturelle, de saveur étonnante aux tonalités de noisette et de caramel, et aux vertus médicinales avérées, la chicorée à café mérite bien qu'on lui fasse une place de choix parmi les boissons habituellement consommées !



Aude Cannelet

Est-ce que c'est parce qu'elle a souffert de n'être finalement qu'un succédané de café, un ersatz, une contrefaçon bon marché le rappelant visuellement par sa couleur brun foncé, à une époque où celui-ci était un produit de luxe dont il était bien difficile de s'approvisionner en temps de guerre, que la chicorée a subi dans la plupart de nos régions un désamour ? Ce breuvage a pourtant fait le bonheur de générations de grands-parents qui l'utilisaient comme "économiseur" de café, parents et écoliers auxquels on préparait au petit déjeuner ou au retour de l'école pour les reconforter un bon bol de chicorée au lait fumant. Et le plus curieux, c'est que la chicorée dite "à café" est toujours l'emblème du Nord de la France qui en reste aujourd'hui le premier producteur au niveau mondial ! Boisson traditionnelle au bon goût de terroir qui n'en finit pas d'étonner les papilles, la chicorée a finalement trouvé sa place auprès des consommateurs comme boisson naturelle exempte de substances excitantes. Ainsi d'ailleurs qu'auprès des grands chefs cuisiniers qui redécouvrent depuis peu sa saveur inimitable évoquant vaguement celle du café matiné de tonalités de noisette et

de caramel, pour en aromatiser marinades, sauces de viandes ou de poissons, terrines et desserts en tout genre... Pourquoi ne pas tenter l'aventure ?

En savoir plus...

■ Le musée de la Chicorée qui occupe l'ancienne demeure de la famille Leroux (célèbre fabricant de chicorée !), présente une collection unique de faïences d'apothicaires du XV^e au XVII^e siècle dans lesquelles étaient conditionnés les remèdes à base de chicorée. Le lieu retrace également 150 ans d'histoire industrielle et régionale, au travers d'affiches, plaques émaillées, emballages, archives...

Maison de la Chicorée, 25 rue Jules Roch, 59310 Orchies.
Rens. : 03 20 64 83 70.

■ Du 15 au 17 octobre, l'association *Des Racines et des Hommes* et la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq (62) organise, comme chaque année, dans les villages de Saint Folquin, Saint Omer Capelle, Nouvelle Eglise et Vieille Eglise la **Fête de la chicorée**. Au programme des réjouissances : une promenade spectacle, un repas gastronomique (réservation obligatoire), une cérémonie d'intronisation dans la Confrérie de la Cossette de Chicorée, une exposition tout public sur la chicorée, des ateliers jeux pour les enfants, une dégustation et vente de produits à base de chicorée et des ateliers cuisine... Rens. : 03 21 00 83 83.

Bon à savoir...

Petite histoire de la plante qui donna la boisson éponyme...

C'est durant le Moyen Âge que la chicorée a commencé à être cultivée à partir d'une espèce sauvage vivace à racine charnue (*Cichorium intybus*) de la famille des Astéracées bien connue des médecins durant l'Antiquité. D'abord à titre de plante médicinale pour ses propriétés apéritives, dépuratives, diurétiques, fébrifuges, laxatives, stomachiques et toniques, puis comme plante alimentaire qui a fini par fournir de nombreuses variétés potagères comme la scarole, la frisée, la Barbe-de-capucin ou l'endive quand elle est cultivée à l'abri de la lumière. Mais il faut attendre la fin du XVII^e siècle pour que son usage comme substitut de café se répande au Pays Bas, les Hollandais ayant découvert les premiers le procédé de la torréfaction de la racine (tronçonnée en cossettes, puis séchée, elle fut alors grillée comme le café pour lui donner sa saveur spécifique avant d'être moulu) permettant d'obtenir une boisson jugée bien meilleure que l'originelle décoction ou infusion de racine séchée. Et de là dans tout le nord de l'Europe, en Angleterre, Prusse, Belgique, ainsi qu'en France où il apparaît qu'elle rencontra un certain succès, profitant sans doute du prix prohibitif du café dont la mode était lancée et qui y faisait fureur. Mais il faut attendre le blocus continental de Napoléon (1806) interdisant l'accès des ports du continent aux navires britanniques, lesquels transportaient justement du café, pour que la boisson populaire connaisse un véritable essor. Principalement produite dans la région Nord-Pas de Calais (on comptait à la fin du XIX^e siècle une soixantaine d'exploitants dans cette seule région !), la chicorée à café a finalement conquis le goût des Français qui lui donnèrent alors le nom de "café des Indiens" ou "café des Chinois"... Une vraie reconnaissance pour une boisson aux origines purement européennes !



Une racine comestible...

Si la chicorée se consomme aujourd'hui à titre de boisson, pure par ébullition ou infusion, avec du lait, ou associée au café ou café au lait, il fut un temps où ses racines étaient mangées cuites avec des pommes de terre, chaudes ou froides, tout comme les "chimettes", ces petites feuilles qui poussaient à partir des racines fraîches stockées au séchoir.

... qui produit de l'"or vert" !

Depuis les années 1970, la chicorée à café est également de plus en plus utilisée pour la production d'inuline que sa racine renferme en quantité (un mélange de polysaccharides ou sucres simples de type fructose non digestibles à teneur réduite en calories) pour enrichir des produits dépourvus en fibres alimentaires (yaogourts glacés, pâtes alimentaires à base de farine blanche, etc.), améliorer la texture des aliments faibles en gras, ainsi que pour son pouvoir sucrant.

