



week-end | dégustation

Elles sont fraîches, nos pommes de terre!

Elles sont primeur jusqu'au 31 juillet, vive les pommes de terre nouvelles! Ce légume fin se cuisine le plus simplement du monde.

PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET RECETTE BLANDINE VIÉ
STYLISME SOPHIE DUPUIS-GAULIER PHOTOS GUILLAUME CZERW/AGENT MEL

Gâce à la pomme de terre, les gourmands sont des enfants gâtés. Ils peuvent se régaler toute l'année sans se soucier des saisons. Mais à la sortie de l'hiver, quand les tubercules récoltés l'année précédente tirent leur révérence, les délicates pommes de terre nouvelles entrent en scène pour quelques mois seulement. La législation stipule qu'elles sont primeur jusqu'au 31 juillet. Les pommes de terre récoltées après cette date sont dites de conservation. Avec ou sans traitement, elles se mangent alors toute l'année en frites, en purée ou en robe des champs. Avec la primeur, l'histoire d'amour est plus brève. Dès qu'elle est récoltée, il faut se dépêcher de la consommer, comme un légume frais, car elle ne se conserve pas.

Une peau délicate, qui se pèle avec les doigts

Si tendre à peine sortie de terre, sa peau frêle part en délicats lambeaux. Il suffit de la caresser pour la peler à vif. C'est d'ailleurs bien commode pour la préparer : on passe juste le tubercule sous l'eau en se contentant de le frotter entre ses mains pour le peler sans effort. Plus on avance dans la saison, plus l'épiderme se fortifie. Quand la pomme de terre n'est plus « peleuse » – expression employée par les producteurs –, c'est le signe qu'elle est prête à affronter comme une grande la traversée de l'automne et de l'hiver. Mais fini le temps de la jeunesse délicate!

Les primeurs les plus savoureuses naissent sur les îles, dans un terroir où le sable et la mer se mêlent pour

transmettre leur expression iodée. Les plus précoces et les plus célèbres – dont la bonnotte, une variété originaire de Normandie – sortent de terre à Noirmoutier (Vendée). Sur l'île de Ré (Charente-Maritime), plus au sud, la pomme de terre primeur jouit même d'une appellation d'origine protégée. Les bretonnes des îles finistériennes de Batz ou de Quéménès, caillou très confidentiel ancré dans le sillage des îles Molène et d'Ouessant, au large de Brest, appartiennent aussi à cette élite gourmande.

Un peu de beurre et de sel

Ces pommes de terre partagent une même douceur, sont fondantes, pleines de vitamines et appellent la simplicité en cuisine. Ainsi, les meilleures recettes se contentent d'exacerber leur goût naturel. C'est pourquoi le chef Olivier Bellin, de l'Auberge des Glazicks, à Plomodiern (Finistère), propose de les cuire à l'étouffée dans une cocotte, avec un peu de thym. A Nantes, Ludovic Pouzelgues, du restaurant LuluRouget, aime les frotter avec du gros sel avant une courte cuisson avec de l'ail et des herbes afin d'accompagner du poulpe ou des coquillages. On peut aussi les faire sauter à la poêle, dans du beurre, et les agrémenter des premières salicornes de l'été.

La pomme de terre primeur est aussi délicieuse rôtie au four ou lentement confite avec quelques gouttes d'huile d'olive. Mais c'est tout simplement cuite à l'eau, coiffée d'une noix de beurre frais et réveillée par quelques grains de fleur de sel, qu'elle se révèle peut-être la meilleure, en toute modestie. ●

Le bon accord



Un blanc de Loire

Avec des pommes de terre primeur, un vin jeune s'impose. Le voici! Né sur un beau terroir de la Loire, il est frais, joyeux, et sa finale ne manque pas de vivacité. Il a des arômes fruités avec des notes florales.

A boire de préférence avec des pommes de terre sautées et une volaille.

> Domaine de Rocheville, La Jouvencelle 2013, à partir de 11,30 €. www.domainederocheville.com



Un rosé de Provence

Une salade de pommes de terre primeur parfumée au thym appelle un rosé de Provence. Ce cru classé séduit d'abord par sa robe brillante couleur litchi, puis par des arômes intenses de fleurs et de fruits. En bouche, il est soyeux, expressif, avec une longue finale.

> Château de Saint-Martin, réserve des Gentes Dames rosé 2015, à partir de 10,60 € chez Monoprix.



Un rouge du Languedoc

Voici un vin né sous des influences marines, certes moins iodées qu'aux îles de Ré ou de Noirmoutier, mais avec l'éclat lumineux de la Méditerranée. Il est généreux, ample, poivré, avec des tanins assagis. Idéal avec une grillade de porc et pommes de terre primeur confites à l'huile d'olive.

> Château Rouquette-sur-Mer, La Clape 2014, à partir de 9,95 € chez les cavistes.