



Autour de la **POMME DE TERRE**

A l'initiative du Pérou, pays d'origine des pommes de terre, l'assemblée générale de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture a déclaré « 2008 : Année Internationale de la pomme de terre ». Elle a confié à la FAO la coordination de cette initiative qui vise à promouvoir sa culture et sa consommation dans le monde, en particulier dans les pays en développement en rapide urbanisation.

L'objectif de cette mise en avant est d'attirer l'attention mondiale sur :

- l'importance de la pomme de terre dans la sécurité alimentaire et la réduction de la pauvreté,
- les mesures nécessaires pour protéger, conserver et exploiter sa biodiversité...

A cette occasion, différentes initiatives mettront la pomme de terre à l'honneur tout au long de l'année et particulièrement de septembre à novembre.

En France, en Europe, dans le monde, la pomme de terre est mise à l'honneur. Chaque pays selon sa culture, son économie, ses besoins, la fête ou la fait mieux connaître.

En France, l'Interprofession Française de la Pomme de Terre organise ou co-organise différents événements pour sensibiliser les professionnels et les consommateurs à ce précieux tubercule.

Légume préféré des Français, indissociable de notre patrimoine et de notre cuisine (96 % des consommatrices déclarent en cuisiner), la pomme de terre mérite un traitement de faveur. C'est pourquoi le Comité National Interprofession de la Pomme de Terre (Cnipt) a eu l'idée de recenser tous les objets qui composent l'univers de la pomme de terre et de les regrouper dans une boutique éphémère proposée aux magasins spécialistes des arts de la table.

Quatre-vingts outils culinaires indispensables à la pomme de terre ont été sélectionnés, du plus usuel au plus original : épluche patate ou presse-purée, mandoline ou couteau spécial chips, friteuse ou plat à gratin, poêle à rösti ou à tortilla, nid d'oiseau ou poche à dorer...

Présenté aux revendeurs spécialités, ce concept de boutique éphémère, qui a reçu le soutien de la Confédération des Arts de la Table (CAT), a rencontré un vrai succès pour le plus grand plaisir des gourmets et gourmands. Plus de 120 points de vente partout en France, ont dorés et déjà décidé de le décliner entre septembre et décembre 2008.

En savoir plus sur la pomme de terre

Nées dans les Andes quelque 900 ans avant Jésus-Christ, les pommes de terre ont conquis les tables du monde entier. Si 1/3 de la production mondiale provient aujourd'hui de Chine et d'Inde, la France est en Europe le 3^{ème} pays producteur avec 4,5 millions de tonnes cultivées (dont 1,1 million de tonnes commercialisées sur le marché intérieur) et le 1^{er} pays exportateur en Europe.

En moyenne, les Français consomment 30 à 35 kg/an de ce délicieux tubercule. La pomme de terre, qui tient à la fois du légume frais et du féculent, présente l'avantage de cumuler les qualités de l'un et de l'autre : à la fois riche en vitamine B, en fibres et minéraux (potassium, magnésium, fer...) et pauvre en calories, elle est source de sucres lents et donc d'énergie.

Surprenantes dans leur diversité - près de 140 variétés sont aujourd'hui cultivées en France - les Annabelle, Amandine, Charlotte, Nicola, Samba, Bintje... et autres Victoria prêtent leurs chairs fermes, fondantes ou plus farineuses à de multiples recettes. Tout en préservant ses bénéfices nutritionnels, le choix de la cuisson a son importance et permet de développer leurs qualités gustatives. Selon que l'on préfère les consommer natures ou cuisinées en soupes, gratins, purées... à chacune convient un type de cuisson spécifique et un usage culinaire dédié.

4^{ème} culture vivrière dans le monde, la pomme de terre peut permettre le maintien d'un niveau nutritionnel satisfaisant même dans les pays les moins productifs : contrairement au blé, elle peut se consommer directement, sans recourir aux transformations industrielles, et se cultiver simplement, sans grande technicité et avec moins de besoins en eau que le riz.

A la conquête de toutes les tables

Pendant longtemps, les pommes de terre n'ont été mangées que bouillies ou rôties. La première recette connue est allemande et date pourtant de 1581 : c'est à peu près celle des rösti actuelles et plusieurs mode de préparation plus savoureux sont cités à Liège au cours du 17^{ème} siècle.

En 1865, le « Grand dictionnaire de cuisine » d'Alexandre Dumas donne 15 recettes de pommes de terre. Dès le 19^{ème} siècle, donc, la pomme de terre a gagné : elle est sur toutes les tables, des plus populaires aux plus bourgeoises, et dans les meilleurs restaurants. Elles ne les quitteront plus, renouvelant sans cesse leur présentation et leur préparation. Au 19^{ème} siècle également, d'un légume de jardin, la pomme de terre devient une grande culture. Sa production passe de 1,5 million de tonnes en 1803 à 11,8 millions en 1865. Elle augmente progressivement jusqu'à atteindre plus de 16 millions de tonnes à la fin des années 30.

Après la guerre, la production connaîtra son maximum en 1960 avec environ 14 millions de tonnes récoltées sur 840 000 hectares, avant de décliner régulièrement, à 7 millions de tonnes pour 320 000 hectares en 1970, 5,5 millions de tonnes et 190 000 hectares en 1980 et, malgré le développement des produits industriels, 4,5 millions de tonnes en moyenne aujourd'hui, cultivées sur un peu plus de 110 000 hectares.

Un carnet de sélection... pour qui ? pourquoi ?

En France, la pomme de terre se prépare de mille et une façons : simple et familiale, autant qu'élaborée, festive et gastronomique. La cuisine du quotidien est par ailleurs rythmée par l'utilisation d'ustensiles toujours plus astucieux...

L'idée est donc venue au Cnipt de dresser un inventaire des objets qui permettent de la choisir, la conserver, la préparer et la déguster sous toutes les formes : sélection passionnée d'accessoires connus ou moins connus qui la rendent belle, gourmande et créative.

Partenaires de l'événement, 45 fournisseurs ont permis de rassembler 80 produits composant l'univers de la pomme de terre et de les regrouper dans un concept de boutique éphémère.

Séduit par l'idée et le concept - qui a reçu le soutien de la Confédération des Arts de la Table (CAT) - un grand nombre de revendeurs indépendants ou enseignes nationales (Alice Délice, Culinarion, Du Bruit dans ma Cuisine, Maison Empereur, Ambiance et Styles,...) et e-commerçants spécialisés dans les arts de la table en ont adopté le principe : entre septembre et décembre 2008, chaque magasin ou site mettra en avant sa boutique éphémère présentant les collecteurs et une sélection d'ustensiles pour célébrer comme il se doit l'année de la pomme de terre.

A Paris, L'atelier des Chefs n'est pas en reste : partenaire incontournable de la pomme de terre depuis 3 ans, l'espace propose aux particuliers de découvrir toute leur créativité à travers ses cours de cuisine et accessoires dédiés.

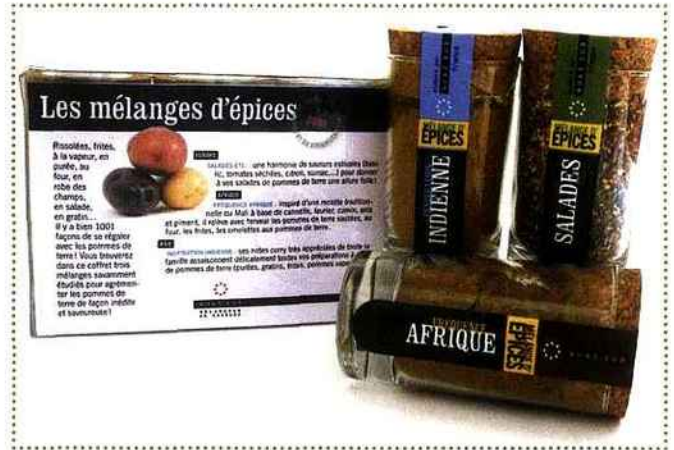
La pomme de terre, c'est Collector...

Qui dit Année exceptionnelle, dit aussi objets uniques, objets Collector. Afficionados et autres amateurs d'objets dédiés apprécieront ! Choisies avec soin, sept pièces - imaginées pour le Cnipt et fabriquées en série limitée - font l'objet d'un traitement particulier : signées aux couleurs de l'Année Internationale de la Pomme de Terre, elles feront le bonheur des collectionneurs : Un

sac Shopping en coton bio (Menu du Jour), un filet de conservation en coton bio (Menu du Jour), trois plats « Recettes authentiques » pour réussir sans coup férir les Gratin dauphinois, Hachis Parmentier et Tartiflettes (Revol Porcelaine), deux coffrets « Epices du Monde » et « Sels aromatisés » (Quai Sud).

www.potato2008.org/fr

www.cnipt.com



Variétés et usages



À L'EAU
À LA VAPEUR



SAUTÉES
EN ORATIN
MIJOTÉES



AU FOUR
ENTIÈRES
AVEC LA PEAU



SOUPES



FRITES



PURÉES

FERME

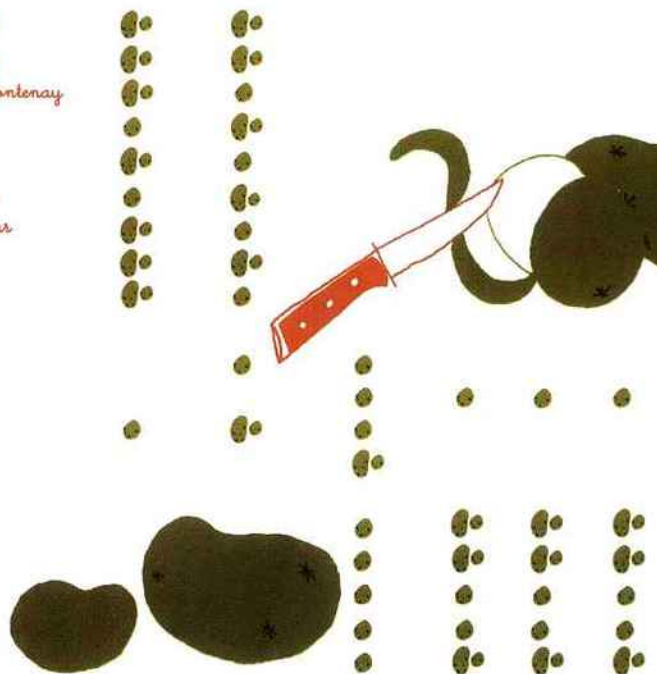
- annabelle
- amandine
- belle de fontenay
- charlotte
- cherie
- franceline
- pompadour
- ratte
- roseval

FONDANTE

- agata
- monalisa
- nicola
- samba

FARINEUSE

- binije
- caesar
- manon
- marabel
- victoria



Cuisiner ses pommes de terre comme on aime!

ADAPTÉES PARTICULIÈREMENT ADAPTÉES