

Épisode 2

La tomate et le pissenlit

Au jardin. Sons d'oiseaux.

Dans un pot de yogourt, sur le bord de ma fenêtre.
Trois petites pousses vertes.
Des germes de tomates.
Les premières graines que j'ai réussi à faire pousser.

Jardiner, ça marque le temps.
L'année qui passe, les saisons qui reviennent.
Le temps de prendre soin, de voir grandir, de récolter.

Le temps aussi que je me réserve. Pour être dehors, chaque jour.

Dans la cour, le gazon est vert et plein de fleurs sauvages déjà.

Mais au milieu du carré du potager.
Je suis à genoux.
Entourée de brun.
Mains brunes. Jeans bruns. Sac de compost. Brun.

Tout à coup, quelque chose attire mon attention.
Du vert qui n'était pas là hier.
Feuilles acérées comme des canines de fauve.
Dents de lion.

Ma main s'étend.
Agrippe le plant.
Déloge la racine.
Et l'arrache d'un coup.

Juin au jardin, c'est aussi le temps de faire du ménage.
Enlever ce qui n'a pas sa place. Qui s'implante sans demander.
La mauvaise herbe.

Et la reine des mauvaises herbes
tout le monde le sait
c'est le pissenlit.

Un autre à ma droite.
Deux trois au fond, à côté de la haie. Qui pensent que je les vois pas.
Je creuse avec ma truelle.
Faut déterrer la racine. Au complet.
Souvent, elle casse plutôt que de sortir.

Le pissenlit a son honneur : il préfère mourir en terre plutôt que de se rendre.

Je tire. Je force. J'arrache.

La plante finit sa course dans le bol.

Le pissenlit est peut-être la reine des mauvaises herbes.
Mais mes plants de tomate ont besoin d'espace pour grandir.

Pis y'a pas de place pour deux reines dans mon potager.

Musique.

En ce moment, à cette seconde.
Des milliers de vies se croisent.
Sous nos pieds. Au-dessus de nos têtes.
Dans nos parcs. Dans nos ruelles. Même dans nos craques de trottoirs.

Enracinés, ce sont quelques-unes de ces vies-là.

Une invitation à suivre les traces de la nature en ville.
Celle qu'on côtoie chaque jour
Tellement qu'on ne la voit même plus.

Et si on prenait le temps de voir? D'écouter?
Déplacer notre regard,
pour voir de nouvelles histoires se dessiner dans le paysage.

Musique.

À l'origine de la tomate qu'on connaît, comme de toutes les plantes que les humains cultivent aujourd'hui, il y a une plante sauvage.
Une vigne qui pousse sur le bord de l'eau. Qui donne un tout petit fruit qui ressemble à une tomate cerise. Au goût plus amer.¹
Et contrairement à ce qu'on pourrait croire, la tomate sauvage ne vient pas d'Italie, mais plutôt d'Amérique du sud. Là-bas, la tomate est cultivée par les Aztèques depuis des siècles. Peut-être même des millénaires.²

Au 16e siècle, les Espagnols débarquent en Amérique. Un premier contact qui fera ultimement des millions de victimes chez les peuples autochtones du continent. Mais aussi un choc culturel immense, qui fait découvrir à chacun d'autres technologies, d'autres traditions... et d'autres aliments.

¹ Lili Michaud, La tomate.

² Lili Michaud, La tomate.

Les Espagnols ramènent en Europe des cargaisons de ‘découvertes’ exotiques: des animaux, des plantes, des objets.
Dans leurs bagages, il y a la tomate.

Dès le début, la relation entre l’Europe et la tomate se complique.
Les experts découvrent assez vite qu’elle fait partie de la famille des Solanacées, une famille de plantes qu’ils connaissent déjà.
Une famille avec une réputation... peu recommandable, mettons.

Parce que les solanacées les plus connues en Europe contiennent des éléments chimiques très puissants. Ce qui les rend très toxiques, voire mortelles. Le fruit de la tomate ressemble particulièrement à celui de la mandragore³, une plante qui cause des effets hallucinogènes intenses et qui est associée à l’époque aux rituels de sorcières.

Bref, beaucoup d’Européens refusent carrément de goûter à la tomate.

Même plusieurs scientifiques réputés sont convaincus qu’en manger revient à s’empoisonner.

Et ça ne s’arrête pas là. Après la science, la morale s’en mêle.
Pour l’église catholique, la couleur et les formes voluptueuses de la tomate en font le fruit du démon, représentant la tentation de la chair.
D’autres, aux mœurs plus légères, lui attribuent plutôt des vertus aphrodisiaques, et la surnomment “la pomme d’amour”...!

La tomate fait peur.
Mais elle fascine en même temps.
Elle finit par être cultivée en Europe, mais seulement comme plante décorative. Personne n’en mange, sauf dans quelques zones d’Espagne, de l’Italie et du sud de la France.

Et ça reste comme ça pendant 200 ans.
Jusqu’au tournant du 19^e siècle, où des figures publiques en font leur cheval... ou plutôt, leur légume de bataille!

Thomas Jefferson, un des premiers présidents américains, la cultive sur son grand domaine dès 1806. Il met même des tomates en conserve et en sert à ses nombreux invités.

Un autre américain, l’horticulteur Robert Gibbon Johnson, va plus loin. Pour prouver que la tomate n’est pas dangereuse, il annonce qu’il en mangera un kilo sur la place publique de Salem, au New Jersey. Devant une foule de 2000 personnes venue le voir agoniser le 26 septembre 1820, il s’exécute.
Miracle, il survit.

Mais la tomate n’est pas au bout de ses peines.
En 1893, elle se rend... jusqu’en cour suprême!

³ <https://jardinage.lemonde.fr/dossier-2266-mandragore.html>

Pour répondre à la fameuse question : la tomate, c'est un fruit ou un légume?

La réponse: ça dépend.

Botaniquement, la tomate qu'on mange c'est le fruit de la plante, parce que c'est la partie qui contient les graines. Mais on la cuisine le plus souvent dans des plats salés, donc on la met dans la catégorie légumes. Comme plusieurs autres légumes-fruits : les concombres, les courges, les poivrons...

Sauf qu'en cour suprême, en 1893, fallait trancher. Et c'est l'argent qui a fait la différence. À l'époque, aux États-Unis, les fruits qui arrivaient d'ailleurs n'étaient pas taxés, mais les légumes oui.

Alors la cour a pris sa décision. Elle a officiellement décrété que la tomate, qui arrivait par quantités phénoménales sur le sol américain, était... un légume!

Dès la fin des années 1800, la tomate se répand partout.

Mais notre histoire culinaire avait déjà commencé à changer dès le premier contact entre les deux continents, 400 ans plus tôt.

Parce que la tomate n'est pas arrivée seule. Avec elle sont débarqués une série d'aliments d'Amérique, notamment la pomme de terre, les courges, le maïs, les avocats, les piments forts et les poivrons.

Les répercussions de cette rencontre se font encore sentir aujourd'hui.
Dans nos cultures comme dans nos assiettes.

Sons de jardin.

J'attache mon dernier plant à son tuteur.

Un long tuyau en spirale autour duquel une tige énorme va bientôt s'agripper. Qui l'aidera à soutenir ses kilos de fruits... ou de légumes!?!

D'ennemi public numéro 1, la tomate est devenue la préférée de nos jardins, et de nos paniers d'épicerie. C'est même le deuxième légume le plus cultivé au monde⁴!

Tout ça, en l'espace de quelques générations.

Aujourd'hui, c'est difficile d'imaginer autre chose.

Qu'on ait pu en avoir peur juste parce qu'elle venait d'ailleurs, sans même essayer de la connaître vraiment...

Ouin.

Dans le fond, c'est peut-être pas si dur à imaginer.

Sur la table du jardin, le bac de mauvaises herbes attend son tour à côté des gants pleins de terre. Dents de lion un peu fanées par le soleil.

⁴ Lili Michaud, La tomate.

Je fais couler un filet d'eau pour les rafraîchir.

Son d'eau qui coule.

Redonner un peu de vigueur à leurs feuilles amochées.
Enlever les dernières traces de terre sur leurs racines.

Eux aussi, ils en ont fait du chemin pour arriver jusqu'à ma cour.

Musique.

Depuis des millénaires, on récolte le pissenlit comme plante médicinale et comestible.
En Europe, en Égypte, en Chine.
On s'en sert surtout pour aider à évacuer les liquides. D'où son nom de piss-en-lit...!
Mais le pissenlit est aussi une source importante de vitamines.
Il en a dedans! Plus de fer que les épinards, et plus de vitamine C qu'un citron...!⁵

L'histoire du pissenlit aussi est liée à la colonisation américaine.
On sait que des graines de pissenlit ont été apportées par les passagers du vaisseau
Mayflower, qui se sont installés en Nouvelle-Angleterre dès 1620.

Un peu plus au Nord, il y a Louis Hébert, l'un des premiers habitants permanents de la
Nouvelle-France... et un passionné de plantes.

C'était le guérisseur le plus réputé(doué) de la colonie, et le premier à avoir commencé à
cultiver la terre à l'européenne.

Grâce aux rencontres avec les autochtones, il découvre de nouvelles plantes pour cuisiner
et soigner. Il étudie les espèces locales et il teste leur culture dans son potager.
Dans son jardin, on trouve des légumes des deux continents : le maïs et la courge
d'Amérique côtoient les choux et carottes de France.

Certains racontent même qu'il demande aux futurs colons qui font le voyage de placer les
semences de 8 plantes dans leurs bagages, question d'augmenter encore plus la diversité
des plantes cultivées dans ce "nouveau" pays.

Parmi celles-ci, arrive le pissenlit.

Sauf que le pissenlit est particulièrement débrouillard. Il sait se reproduire très vite et
pousser dans les lieux les plus hostiles. Donc, évidemment, il s'échappe vite des
jardins et s'implante. Partout.

Tellement qu'on dit aujourd'hui qu'il est naturalisé, c'est-à-dire totalement intégré dans son
nouvel environnement. Il n'est plus considéré comme une plante venue d'ailleurs⁶.

⁵ <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1792227/pissenlit--botanique-alimentation-rechauffement-climatique-archives>

⁶ <https://espacepourelavie.ca/indigene-exotique-naturalisee-ou-envahissante>

Mais l'histoire du pissenlit est loin d'être unique.
Même solidement enracinées, toutes les plantes voyagent.
Pour se reproduire. Conquérir de nouveaux territoires.
Souvent sur de minuscules distances. Une graine emportée par le vent qui permet à une nouvelle plante de s'établir quelques centimètres, quelques mètres plus loin.

Ou à travers des continents, des océans entiers.
Sous la semelle d'un soulier. Dans les bateaux qui transportent nos colis depuis le bout du monde. Dans les poils et les crottes de nos animaux domestiques.

Et ces migrations ne changent pas seulement la nature des voyageurs. Elles modifient, chaque fois, la terre d'accueil où atterrissent les nouveaux venus.

Ça arrive que la plante s'intègre sans problème au nouvel environnement. D'autres fois, elle devient envahissante et déséquilibre tout l'écosystème, allant même jusqu'à faire disparaître des espèces indigènes. De la migration désirée, à l'intégration harmonieuse, à la colonisation agressive, tous les scénarios existent.

Porte patio se ferme. Bruits de pas dans la cuisine.

L'histoire de Louis Hébert et de son jardin me fascine.
Quelques semences placées dans une valise, pour se recréer un paysage familier. À l'autre bout du monde.
Qu'est-ce que j'aurais choisi?

Je m'installe à la table.

Coupe mes pissenlits grossièrement.
Un peu d'huile, de parmesan, quelques noix de pin. Du sel, du poivre.
Même pas besoin de citron.
Passe le tout au robot culinaire.
Ça prend même pas 2 minutes. Et c'est prêt.

Du pesto de feuilles de pissenlit.

Ça goûte un peu le pesto de basilic, mais avec une pointe plus piquante. Une vivacité qui donne un petit quelque chose de sauvage.
Crue, la feuille est assez amère, sauf si on la cueille très jeune.
Mais avec le gras et l'acide des autres ingrédients, ça s'équilibre surprenamment bien!

De mauvaise herbe à condiment chic.
Pas pire quand même.
Mes pissenlits viennent d'avoir toute une promotion!

Et le pesto, c'est juste le début.
Toutes les parties du pissenlit se mangent!

La fleur est plus douce, plutôt herbacée: on peut en faire des gelés, des desserts, même du vin!

La racine, elle, est encore plus amère que les feuilles. Il paraît qu'on peut la torréfier au four pour remplacer le café.

Son porte patio qui s'ouvre, sons de jardin.

Quand je parle de manger du pissenlit, les réactions sont... mitigées.

Le pissenlit dérange. Comme la tomate il y a 200 ans. Mais pas pour les mêmes raisons. C'est pas parce qu'il est loin de nous, étranger, qu'on veut l'éliminer. Plutôt parce qu'il est tout près. Trop près. Toujours là. Partout.

On fait la guerre aux mauvaises herbes parce qu'elles échappent à notre contrôle. Mais qui décide qui est un envahisseur? Quelle plante est "bonne" ou "mauvaise"? Qui a sa place dans notre paysage?

Musique.

Aujourd'hui, la tomate et le pissenlit entament un nouveau chapitre de leur histoire. Depuis qu'elle s'est répandue sur tous les continents, les variétés de tomate se sont multipliées. On en compte maintenant des milliers. Vertes, jaunes, oranges, noires, rayées, longues, fines, charnues ou côtelées...

Au XXe siècle, on a développé une culture intensive de tomate pour l'exporter à travers le monde.

Une monoculture de masse qui favorise seulement une poignée de ces variétés. Notamment celles qui résistent le mieux aux longs transports. Aujourd'hui, on se rend compte que la tomate industrielle est de moins en moins nutritive. Et de moins en moins goûteuse.⁷

Mais on réalise aussi que s'appuyer sur d'énormes monocultures, ça expose notre alimentation à des risques importants. À l'échelle de la planète, les trois quarts de la nourriture qu'on produit proviennent de seulement 12 espèces de plantes différentes. Et parmi celles-ci, seulement trois fournissent plus de la moitié de l'énergie requise pour nourrir tous les humains de la planète : c'est les méga monocultures du riz, du blé et du maïs.⁸

Moins on cultive de plantes différentes, plus on a de chances de perdre gros si une catastrophe ou une maladie attaque nos cultures. Ce qui devient de plus en plus fréquent alors que les changements climatiques s'accélèrent.

C'est pour ça que beaucoup d'agriculteurs et de jardiniers se tournent vers les variétés de tomates ancestrales : en cultivant plus de variétés différentes, on est mieux protégés si on vient à en perdre certaines. Et, en plus, ces variétés-là sont souvent bien plus savoureuses, parce qu'elles sont cueillies à leur pleine maturité, et mangées localement!

⁷ Lili Michaud, La tomate.

⁸ <https://www.idrc.ca/en/research-in-action/facts-figures-food-and-biodiversity#:~:text=More%20than%20half%20of%20the.rice%2C%20wheat%2C%20and%20maize.>

Pour le pissenlit aussi, l'avenir s'annonce bien différent du passé.
On ne reviendra probablement pas à ce que chaque jardinier le fasse pousser dans son potager comme plante comestible, comme dans le temps de Louis Hébert!
Mais on se rend compte que le pissenlit peut nous aider à rendre une autre de nos monocultures plus résiliente face à l'avenir.

Une monoculture qui ne nourrit aucun être humain.
Et qui est pourtant la plante la plus cultivée aux États-Unis.

Une monoculture qu'on cultive presque tous, en fait.
Le gazon.

Aujourd'hui, on réalise que laisser d'autres espèces, comme le pissenlit, cohabiter avec notre gazon, ça nuit pas à la pelouse.
Et ça aide d'autres vivants.
Les fleurs du pissenlit apparaissent plus tôt en saison que beaucoup d'autres fleurs. Ça permet de fournir de la nourriture aux insectes dès le début du printemps.
Notamment les guêpes, les bourdons et les abeilles, dont on a besoin pour polliniser nos plantes dans le potager.

Une variété de plantes sur une pelouse, c'est différents endroits où s'abriter, pondre ses œufs, nourrir ses petits. En encourageant différentes plantes à pousser ensemble, on permet à nos cours de ressembler un petit peu plus à un milieu naturel.
Manger diversifié, on sait que c'est bon pour notre santé.
Une pelouse diversifiée, c'est bon pour tous les vivants qui fréquentent nos jardins!

Sons de cuisine.

Le soleil passe derrière la maison de la voisine. Il quitte le jardin pour la nuit.
Un dernier tour pour arroser avant de rentrer.

Son de jardin et d'arrosage.

Dans le gazon autour du potager, je ne vois plus juste des pissenlits. Y'a des violettes blanches et mauves, chaque pétale ciselé comme un bijou. De l'achillée millefeuille, en bouquets de minuscules fleurs blanches. De la brunelle : une empilade de pétales mauves en forme de cocotte de sapin. De la bardane, avec ses fleurs en boules à velcros qui s'accrochent aux vêtements.

Un garde-manger gratuit que je commence à peine à apprivoiser.
Mais qui nourrit déjà plein d'autres voisines. À pattes, à ailes, à écailles.

En ramassant mes pissenlits, j'ai eu envie d'un nouveau rituel.
Marquer le début de l'été, pas en arrachant des mauvaises herbes... mais en les récoltant.
Bon, le geste est le même. Mais dans ma version de l'histoire, à la fin, on mange!

Son de porte patio qui s'ouvre. Pas dans cuisine.

Peut-être que mieux connaître les plantes autour de moi, ça me rend un petit peu plus résiliente, moi aussi.

Plus on connaît les produits de notre territoire, ceux qui poussent facilement et en abondance, moins on est dépendants des grands systèmes d'agriculture et des aliments venus du bout du monde.

Pis, me réapproprier ce que je mange.

Ça me permet de me sentir un peu plus chez moi.

Une pizza au pesto de mauvaise herbe à la fois!

Ouvre un pot de sauce.

La sauce tomate de l'an dernier.

Avec le pesto d'aujourd'hui.

Une recette impossible sans des siècles de migrations humaines et botaniques.

On a modifié les plantes en les cultivant. En les transportant.

Mais les plantes qu'on mange nous ont transformés, nous aussi.

Aujourd'hui, on n'imagine pas la culture italienne sans sauce tomate.

Est-ce que ce qui vient d'ailleurs peut devenir le coeur de qui on est?

Sonnette.

Oh, déjà!

Marche vers la porte.

J'ai invité une vieille amie que je connais par cœur.

Pis une nouvelle voisine.

J'avais l'instinct qu'elles pourraient bien s'entendre.

Le même instinct qui nous fait essayer un nouvel ingrédient dans une recette.

Ça peut faire un mélange heureux... ou ... surprenant !

Je suis un peu nerveuse, mais en même temps j'ai hâte.

Peut-être comme la première personne qui a osé cuisiner une sauce avec le légume-fruit rouge dont tout le monde se méfiait.

Musique.

Peut-être que chaque jour, on pose sans le savoir des petits gestes qui construisent l'avenir. Autour de la table et dans le potager. Des rencontres, des recettes et des récits qui seront, dans 10, 20, 100 ans, le cœur de la culture de notre territoire.

Et qui viendront de gens qui y contribuent leur savoir d'ici, d'ailleurs.

Avec les produits qu'ils trouvent dans leurs jardins, leurs champs, leurs forêts.

Des traditions qui ressembleront à la terre, et aux gens, qui les auront inventées.

Notre culture, c'est ce qu'on cultive.

Ce dont on prend soin. Ce qu'on décide de laisser grandir.

Même quand ça vient de loin.

Et qui inspire, chaque jour, de nouvelles histoires.

Fin.