

PRODUIT INTÉRIEUR BRUT

La barba dei frati.

PAR CAMILLE LABRO

ILLUSTRATION PATRICK PLEUTIN

En France, on la connaît à peine. Elle fait de rares et délicates apparitions dans les assiettes bistrotières, au printemps. Vendue sur les étals en grosse botte, elle a des airs de ciboulette échevelée, un goût herbacé discret, salé et légèrement acide, proche du haricot vert ou de l'asperge sauvage. C'est la *Salsola soda*, de la famille des *Amaranthaceae*, que les Italiens apprécient et cuisinent depuis longtemps. Plante endémique du sud de l'Europe, des terrains salins et sableux, elle se consomme pendant une courte période printanière, à peu près de début avril à fin mai, quand elle est encore jeune, croquante et drue (pas plus de 30 cm de hauteur). Spontanée en Vénétie, elle est source naturelle de carbonate de soude : brûlée et réduite en cendres, elle jouait un rôle essentiel dans les manufactures de verre de Murano et de Burano, et dans la confection de savon. Proche de la nipponne *Okahijiki* (*Salsola komarovii*), elle est affublée de toutes sortes de surnoms : soude commune pour les Français, ce sont les *agretti* en Italie, le *roscano* en Toscane, la *barba dei frati* (« barbe des frères »), la moutarde des moines ou encore le fenouil des mers. Elle est riche



en vitamines C et E, et très faible en calories. Alessandra Pierini, de RAP Épicerie, l'aime crue, en salade avec un trait de citron et d'huile d'olive, ou rapidement blanchie, mêlée à une omelette et un peu de pancetta, ou avec des spaghettis, ail et

anchois pour un mariage de forme et de fond. Isabella Lin, aux Résidents, l'associe à un poulpe-gnocchis-piment-pignons. Au Mermoz, elle enlace une lotte et ses shitakés. Chez Mensae, elle fait miroir aux asperges vertes et au merlu confit.

OÙ EN TROUVER

RAP Épicerie,
4, rue Fléchier,
Paris 9^e.

Terroirs d'avenir,
84, rue Jean-Pierre
Timbaud, Paris 11^e.

Sur les marchés
italiens
et frontaliers.

OÙ EN GOÛTER

Les Résidents,
78, rue de Lévis,
Paris 17^e.

Le Mermoz,
16, rue Jean-
Mermoz, Paris 8^e.

Mensae,
23, rue Melingue,
Paris 19^e.

UNION LIBRE

Fraises de vigne.

CHÂTEAU SAINT-MAUR, L'EXCELLENCE,
CÔTES-DE-PROVENCE, ROSÉ 2018

Les textures du millefeuille aux fraises permettent de s'amuser en lui associant un vin qui soit croustillant, fruité et tendre. Ce rosé, à la matière friande et aux saveurs complexes d'agrumes, de pêche et d'épices douces, est un compagnon idéal.

22 €. Tél. : 04-94-95-48-48.

WOLFERBERG, CRÉMANT D'ALSACE,
VIEILLES VIGNES, ROSÉ, 2016

On peut apporter un effet supplémentaire au millefeuille aux fraises en lui adjoignant une effervescence atypique. Ce crémant rosé, issu de vieux ceps alsaciens, développe une générosité et une fraîcheur parfaites avec ce dessert. L.G.

11 €. Tél. : 03-89-22-20-77.



Pages réalisées par Chloé Aeberhardt, Vicky Chahine et Fiona Khalifa.
Et aussi Marie Aline, Carine Bizet, Laure Gasparotto, Marie Godfrain, Camille Labro,
Valentin Pérez, Nicolas Six, John Tebbs, Jean-Michel Tixier et Elisa Vallon.