LE CROSNE

Stachys affinis Bunge

Plante angiosperme-dicotylédone-lamiale
Famille: *Lamiaceae*
Genre: *Stachys*
Origine: Nord de la Chine
Exposition: plein soleil
Type de sol: terre légère bien fumée pH du sol: neutre
Humidité du sol: bien drainé; craint l'humidité
Gradient thermique: les parties enfouies passent l'hiver, même rigoureux, sans problème et la plante supporte très bien la canicule.
Type de végétation: plante vivace par les tubercules, cultivée comme une annuelle.
Parties vertes: rappelle la menthe par sa tige à section carrée et son feuillage.
Système radiculaire: touffe radiculaire avec de nombreux tubercules.
Hauteur: 30 à 40 cm; amplitude jusqu'à 1 m².
Floraison: ne fleurit quasi jamais en Europe.

Propagation: conserver les tubercules en pots en serre froide; germination dès que la température du sol dépasse les 5°C; sortir les plantules en pleine terre fin mars-début avril, 3 à 4 par poquet; les tubercules non récoltés assurent la pérennité du crosne sur le site mais, après quelques générations, les tubercules dégénèrent et doivent être remplacés.
Espacement des plants: 10 cm de profondeur et 40 cm dans les lignes et 80 cm entre les rangs. Butter les lignes début juin.

Il est, depuis des siècles, une des originalités de la cuisine de l'Extrême-Orient. Il fut ramené du Japon à la fin du XIXe siècle par MM. Bois et Pailleux et naturalisé en 1882 à Crosnes, dans l'Essonne (France).
Convaincus que Stachys n'était pas un nom de plante potagère, les promoteurs le baptisèrent en 1887, du nom de la ville où il avait été cultivé pour la première fois en Europe. Le crosne était né. En 1889, le crosne était présent partout.
Sa renommée avait même dépassé les frontières et un important centre de production s'était ouvert à Schepdael, en Belgique.
Mais, dans les années 1960, rien ne va plus pour le crosne. Sa culture est quasi abandonnée. Les raisons en sont multiples: culture difficile à mécaniser, prix de revient élevé, rendement en baisse constante, pénalisé par une virose endémique, épluchage fastidieux, soit autant de facteurs qui vont bientôt envoyer le crosne au placard des légumes oubliés.
Il n'en sera rien, grâce au programme de recherche sur les légumes anciens lancé en 1974 par l'ENITAH (France).
La virose fut bientôt contrôlée, les pratiques culturales améliorées et l'interprofessionnelle réactivée.
La culture redémarre.
Actuellement, les 100 hectares sont atteints et dépassés et on revoit le crosne sous une forme prête à cuisiner, sur les marchés de gros et de détail ainsi qu'à la carte des grands restaurants. Le crosne a même passé l'Atlantique. Il est aujourd'hui produit dans l'Etat de New York aux Etats-Unis et fait les délices des New-yorkais.

Fleur: configuration typique des Lamiaceae Les fleurs, du type labié, sessiles, sont groupées en inflorescences serrées en forme de faux verticilles. La corolle est de couleur rose pourpre.
Feuille: opposée à limbe triangulaire gaufré, cordé à la base et velu, dentée, de couleur vert clair.
Tige: dressée, à section carrée.
Tige: aperçu de la section carrée et de la pilosité.

Recette - Crosnes au beurre

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 gr de crosnes
- 50 gr de beurre
- sel
- poivre au moulin

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes
Total: 45 minutes
Matériel: 1 grande poêle

Préparation

1. Faire fondre du beurre à feu assez vif et y faire dorer les crosnes entiers.
2. Réduire ensuite le feu et laisser revenir pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.
3. Saler, poivrer et servir chaud.
4. Bon appétit!

D'après une recette familiale

HAINAUT DEVELOPPEMENT
Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut
boulevard Initialis 22 - 7000 MONS
0800 15 500 (n° gratuit) - www.hainaut-developpement.be