

Carnets culinaires

La Corne de Gate



La pomme de terre est originaire des hautes montagnes de l'Amérique méridionale. L'histoire de la découverte et de l'introduction de la pomme de terre en Europe est assez obscure. Il paraît certain cependant que c'est vers la fin 16^{ème} siècle que la plante a commencé à se répandre et à être employé comme légume.

La culture en a été adoptée d'abord aux Pays-Bas, en Lorraine, en Suisse, dans le Dauphiné, s'est même répandue en Espagne et en Italie avant de devenir usuelle dans le centre et le nord de la France. Ce n'est, en effet, qu'après les travaux et les publications de Parmentier que la pomme de terre a été appréciée à sa juste valeur dans les environs de Paris et dans les régions avoisinantes.

En 1586, le légat du Pape en avait apporté quelques tubercules en Belgique puis passèrent la frontière pour aller rejoindre les Ardennes. Dans cette région, on ne tergiverse pas lorsque c'est bon et que ça nourrit son homme. On en prend et reprend! Les cochons aussi apprécient aussi cette nouvelle denrée rendant le jambon encore plus goûteux.







La Corne de Gate est une variété de petites pommes de terre à la chair ferme et goutteuse. Principalement cultivée en Ardenne, elle y pousse parfois même à l'état sauvage et y est dit-on le régal des farfadets et des gnomes. Son nom vient de sa forme tortueuse, rapellant celle d'une corne de chèvre.





Cacasson aux deux truffes

recette transmise par *Lise Bésème-Pia*

«Autrefois la pomme de terre n'était bonne qu'à mettre aux cochons. Dans la Forêt d'Ardenne lorsqu'on trouve une grosse truffe sous un chêne on la nettoie, la brosse, l'épluche et on la coupe en rondelles. On choisit des pommes de terre Corne de Gate que l'on met à la pelure au fond d'un diable en terre sans graisse ni eau. Puis on pose les rondelles de truffes par-dessus avec de la fleur de sel de Guérande et un soupçon de poivre gris. Fermez le diable et glissez-le sur les cendres du feu à l'âtre. Le mets cuit dans son plus simple appareil. N'ouvrez le couvercle que devant les convives!

La cuisson dure en principe 30 à 40 minutes suivant les braises. De toute façon l'odeur nous dit que le cacasson est prêt !»

réalisé et illustré par
Brice Vandemoortele, 2TiPa2
Haute Ecole Albert Jacquard-2003-2004

