

Sait-on les saisons ?

Par Eric Roux



Saisons variables.

Dans son mangeur du XIX^{ème} siècle, paru en 1973 aux éditions Robert Laffont, Jean-Paul Aron disait “*De la saison on n’est pas seulement tributaire mais redevable, on la subit mais on l’aime, et on lui rend grâce*”. Car effectivement,

l’attente de produits cycliquement

renouvelés construit l’un des aspects majeurs de notre alimentation. Espoir des asperges, désir des harengs de novembre, projet du nouveau chou lacto-fermenté et de la charcuterie qui l’accompagne, ou encore perspective des tomates du plein été, nous construisent dans une saison perpétuellement recommencée, tout à la fois faite de souvenirs de goûts et des modalités sensorielles du repas.

Les saisons, à nouveau aujourd’hui, occupent tout à la fois le terrain de nos préoccupations alimentaires et le discours inlassablement répété, d’un bien-penser, utilisé par les modes qui traversent la cuisine.

Hors-saison.

Il existe dans ce discours et ce désir d’une alimentation saisonnée **une dualité forte**, une tension réelle, entre la joie des **produits au mieux de leur goût et au prix le plus décent et la volonté d’abolir le temps qui nous oblige à attendre.**

Depuis longtemps les jardiniers cherchent à précéder et prolonger les saisons. Jean-Baptiste de la Quintinie, jardinier de Louis XIV, réussissait à offrir à la Cour, fruits et légumes en dehors de leur saison normale. En cultivant sous serres, en démarrant les plantations sous chassiss et en utilisant la force du fumier frais enterré de la couche chaude, il pouvait lutter contre le cycle des saisons des petits pois, des artichauts que l’entourage du roi désirait.

Ces techniques maraichères se sont développées tout au long du XIX^{ème} et du XX^{ème} siècles, pour permettre aux restaurateurs et aux mangeurs de légumes hors-saison d'allonger leurs gourmandises. **Mais ce hors-saison**, avec des serres de mieux en mieux chauffées, des moyens de transports de plus en plus performants et surtout les techniques d'une agriculture productiviste spécialisant les zones de productions, **s'est transformé et a basculé en contre-saison**. Il ne s'agit plus de devancer ou de prolonger la saison, mais d'abolir les contraintes qu'elle impose. Les fraises d'Andalousie et les tomates bretonnes et hollandaises peuvent pousser et s'offrir du 1^{er} janvier au 31 décembre, des fruits et des légumes perdant leurs goûts pour ne devenir que la pâle imitation de ce que nous espérons à la bonne saison.

Connaître la saison.

Ainsi, comme un slogan, manger des produits de saison est devenu une ligne de conduite menaçant toutes incartades. **Manger des produits de saison est un des éléments créant le bruit de fond de ce qu'il faut penser et dire sur notre alimentation**. Pourtant, les notions de saison et de saisonnalité ne sauraient être aussi simple que ces calendriers tout aussi rigides que les ingrédients d'une recette, que nous trouvons de plus en plus en annexe de nombreux ouvrages de cuisines. **Pour plusieurs raisons, les saisons sont de durées et de formes variables, souvent qualifiées de début ou de fin, voire de pleine**. Parler et manger de saison, induit la capacité à comprendre et à s'adapter à la variabilité de ce qu'est une saison. Un produit de saison apparaît et disparaît progressivement et la volonté technique et commerciale des producteurs a de tout temps cherché à écraser les plus hauts et combler les plus bas de la sinusoïde des productions. Il est d'ailleurs pertinent d'écouter les acheteurs d'un marché de producteurs verbalisant ces fluctuations par des phrases comme « *J'ai trouvé les premières asperges* », « *Auras-tu encore des tomates la semaine prochaine ?* », « *Pas de poireaux cette semaine, le sol est trop gelé* ». Ce que nous appelons saison et produits de saison ne marchent pas au pas, mais dans une fluctuation, toute chaloupée, de contraintes climatiques et parfois culturelles.

Temps de saison.

De manière on ne peut plus logique, **la saison de tel ou tel légume ou fruit n'est pas la même, suivant la latitude, l'altitude et les conditions climatiques de chaque région**. Sans forcément parler de la différence de maturité des tomates poussant à Chamonix (si elles y poussent), à Lille et à Marmande, les marchés de producteurs donnent à voir et à goûter ces variantes.

Par exemple, l'aillet, l'ail vert, est disponible plus tôt en saison dans le midi provençal que dans la plaine de Limagne en Auvergne, toutes deux régions traditionnellement productrice

d'ail de conservation. Ce décalage est tout à la fois dû à des différences de précocité variétale et de conditions de culture, voire à des habitudes culturelles de consommation. Il s'en suit une ambiguïté réelle, dans la désignation « d'une » saison de l'aillet, trop simple par rapport à un dégradé voyant la saison s'échelonner suivant les trois conditions précitées de latitude, d'altitude et de conditions climatiques.



En fait, **une multitude de variations régionales permettent de percevoir ce que sont les saisons, montrant bien qu'il est illusoire de produire un quelconque calendrier.** Cette année 2016, a été compliquée pour les conserveurs de sardines travaillant des poissons au plus

frais et les plus abondants, car le célèbre petit clupéidé s'est montré tardivement. De même, les harengs ont visiblement retardé leur abondance au large de Boulogne-sur-Mer. La saison n'a pas été ce qu'elle devait être. **Chaque année, la saison se forme comme un soufflet d'accordéon, se rétractant ou s'étendant sans que nous puissions en prévoir les mouvements.**

Saisons culturelles.

La temporalité changeante des saisons est certainement une des raisons pour laquelle **les cultures humaines cherchent à s'affranchir du temps qui passe pour subvenir à leurs besoins alimentaires.** Mettre de côté, faire des réserves et conserver structurent nos cultures alimentaires. Les hommes, tout à la fois pour se prémunir des disettes mais aussi satisfaire leurs envies de goûts, cherchent depuis bien longtemps à remettre à plus tard la consommation de produits surabondants à un moment de l'année. **Une volonté de mettre entre parenthèse le temps de l'abondance pour en profiter plus tard et ceci par des techniques retirant la vitalité « putréfactrice » de nos aliments.** Dessiccation, salage et saumurage, confisage au sucre, au vinaigre, à l'alcool, fermentations, fumage et appertisation suspendent la saison et permettent de reporter la consommation. D'ailleurs, existe-t-il une différence de nature entre acte de cuisiner et acte de conserver, n'est ce pas plutôt une subtile et imperceptible différence de degrés entre consommer et cuisiner au plus frais, et déplacer dans le temps la consommation d'un produit par un acte savant de cuisine de conserve ?

Grimod de la Reynière, témoin de l'apparition des conserves appertisées ne dit-il pas « *L'approche des saisons des fruits et des glaces ajoute encore un nouveau prix à l'admirable découverte de M. Appert qui, transportant le mois de mai dans celui de février, et nous amenant la canicule dans le Carnaval, opère par ces étranges métamorphoses la plus*

aimable et la plus douce des révolutions dans nos palais et sur nos tables (...) Ses petits pois, ses haricots verts, ses fèves des marais, ses haricots blancs, ses cerises, ses pêches, ses groseilles, ses abricots, ses prunes, etc. en bouteilles, sont encore plus succulents, plus délicieux cet hiver que l'année précédente ».

Et comme le souligne Jean-Paul Aron dans son « *Mangeur* », « **La conserve n'est pas un palliatif mais une aubaine pour les gastronomes du XIX^{ème}** ».

Ainsi la réalité des saisons se joue dans cette dualité toute culturelle du manger frais et du reporter à plus tard.

Saison locale.

Aujourd'hui, il est impossible de séparer cette notion de saison du lieu de production, liant sous un vocable devenu à la mode de *locavore*, où est produit ce que nous mangeons et dans quelles conditions techniques et agronomiques.

Cette notion de *locavore* semble parfois raisonner comme **le sésame d'un puritanisme alimentaire**, solution à toutes les difficultés, où le bienheureux consommateur mange ce qui se trouve à **porter de main ou de vélo**, et seulement quand mère nature lui les procure sans artifices. Mais il est impossible de séparer dans la pratique, cette notion de *locavore* de la nécessité d'organisation du temps. **Manger local, c'est structurer les disponibilités alimentaires à l'échelle de l'année** où il est indispensable de mettre à disposition pour plus tard ce qui peut être abondant sur une période trop courte. Dorothee Léombruni, cuisinière et créatrice de la *Stelina Pizza* à Salon de Provence, championne du monde de pizzas en 2012, expliquait qu'elle réalisait son coulis de tomates pour l'année à partir de tomates fraîches produites dans sa région durant la « fin de l'été », époque où elles étaient les meilleures et les moins chères. Comme si, ne manger que ce qui est frais et de saison devenait une incongruité alimentaire. Bien évidemment, **conserver et mettre en réserve est une composante de la cuisine.**

Saison contournée.

Ainsi **la saison se compose d'un ensemble complexe** où se côtoient **ce qui est frais** dans la saison, **ce qui a été mis en réserve** et est à disposition pour une prochaine saison, et **ce qui vient de la saison d'ailleurs**, sous-entendu cultivé ailleurs, mais transportable car « *cuisiné* », conservé pour voyager. Car manger de saison ne peut être ni un dictat, ni une règle engoncée dans une représentation naïve de ce que la nature met à notre disposition pour nous nourrir. **Car les saisons sont une construction culturelle**, produite par tous les artifices imaginés par des sociétés humaines pour se nourrir tout au long de l'année.

La saison du hareng gras et goûteux de novembre laisse peu de place à la connaissance d'une cuisine de ce poisson frais en dehors de ses zones de pêche. Ce hareng gras est avant tout connu tout au long de l'année car mis en attente dans une saumure avant d'être séché par fumaison, et cela, entier, ouvert, vidé ou non vidé, avec ou sans les oeufs et la laitance. Ce hareng fut la richesse de Boulogne-sur-Mer, car ses saurisseries en maîtrisaient la mise en attente, la mise en conserve. De même, grâce à l'appertisation et aux petites boîtes métalliques, en Bretagne et pays nantais, les sardines grasses et abondantes de l'été se sont mises à voyager et ont créé un imaginaire gustatif prolongeant la saison, tout comme les haricots du jardin de nos grands-mères mis en bocaux et ceux des cultivateurs à plus grande échelle travaillant pour les conserveries industrielles.

Le meilleur de la saison.



Et pourtant nous avons obligation de nous connecter à ce que peut être **l'optimal d'une saison**. Apprendre ou réapprendre ces moments délicieux où la saison nous livre, suivant où nous habitons, ce qui va être d'un goût rêvé, parfait. Pas des tomates de juin, non, celles qui mûrissent au coeur du mois d'août, pas trop aqueuses et gorgées de chaleur. Ces

lentilles vertes de fin juillet, à peine récoltées, qui gardent le goût d'une certaine verdure. Ces anchois tout gras de l'été, dont la raideur prouve la fraîcheur. La doucette des champs au printemps, a un parfum bien plus marqué et mémorable que toutes les mâches que nous connaissons. Les morilles au printemps sont parfois éphémères dans la saison, mais chaque année leur parfum est parfaitement inscrit dans notre imaginaire printanier. **Ces goûts là s'apprennent, mais s'enseignent rarement**, ils sont pourtant ce que la saison donne de meilleur. Dans la cuisine japonaise, cette connaissance des parcelles de saison se donnant à goûter, construit un agenda complexe où un trimestre est bien trop long tout comme le mois. Ce sont parfois seulement 15 jours où il faut profiter de ce qu'offre la saison : les soba fait de sarrasin nouveau ou encore les tiges croquantes de pétasites.

Ces saisons de l'optimum sont un peu une éternelle connexion au sauvage, ce qui pousse, qui court ou vole libre. Goût unique que peu ou plus personne ne connaîtra, c'est celui des cailles sauvages, gorgées de gras avant leur migration vers l'Afrique et capturées au mois de septembre. Les saisons s'en vont ou se réduisent, au fur et à mesure que les cueillettes s'amenuisent.

Connecté aux saisons.

Le seul moyen de bien connaître la saison, non, votre saison, c'est de fréquenter assidûment les marchés de producteurs et d'artisans de bouche compétents. La seule question à poser est bien celle-là : « *Que me proposez vous aujourd'hui ? C'est la saison de quoi ?* » Si vous avez le temps ou si vous voulez le prendre, et si vous avez la place, vous pouvez aussi suivre le conseil de Jim Harrison dans ses « *Aventures d'un gourmand vagabond* », « **Construisez (...) un grand jardin potager, car aucune activité ne vous humanisera autant que la culture de vos propres légumes.** » Piocher, semer, planter, récolter et conserver, les doigts gourds ou le cou brûlé par le soleil, sont les seuls et meilleurs moyens pour connaître la saison.