



Mars 2015

Le cresson



Le cresson est un légume feuille qui parfume les salades et les soupes.

Recette à base de cresson

Candyce Gesnouin est une élève au lycée hôtelier Château des Coudraies à Etiolles (Essonne).

Elle a préparé un pavé de cabillaud en croûte nappé de coulis de cresson avec un risotto à la vanille.

Vous pouvez retrouver la recette sur : www.iledefrance.fr (lien: http://http://www.iledefrance.fr/sites/default/files/recette_cresson.pdf)

Méréville est la capitale du cresson

Vous pouvez trouver du cresson à Méréville (Essonne).

Méréville organise une foire avec des dégustations de :

- Soupes au cresson,
- Vins au cresson,
- Huiles au cresson.

Il y a 30 agriculteurs qui cultivent le cresson en Essonne.



Profession cressiculteur



Le cressiculteur est un agriculteur qui cultive le cresson.

Serge Barberon est un cressiculteur installé à Méréville.

Serge Barberon fait de la culture biologique.

La culture biologique utilise des engrais naturels et des produits naturels pour lutter contre les parasites.

Serge Barberon produit 70 000 bottes de cresson par an.

Serge Barberon va bientôt produire des soupes et des purées

Adresse:

Serge Barberon

23 rue du Tour-de-Ville

91160 Méréville

La culture du cresson

Le cresson est arrivé en Île-de-France en 1856.

Le cresson a plein de qualités.

Le cresson est bon pour la santé.

Au Moyen Age, le cresson est utilisé comme médicament.

La France produit du cresson à partir du 19ème siècle.

Il y a des fosses à cresson dans toute la région parisienne.

La récolte est toujours la même :

- On sème en juillet,
- On coupe 5 à 6 semaines après,
- On recoupe tous les 25 jours jusqu'à la fin du mois de juin.

Serge Barberon explique que c'est un métier difficile

Le cresson est vendu sur les marchés toute l'année

Pour vous informer, rendez-vous sur le site www.saveurparisidf.com (lien: <http://www.saveurparisidf.com>)

Les ESAT D'AVENIR APEI ont transcrit et validé en FALC cet article Transcrit par l'ESAT La Roseraie et validé par l'ESAT Les Courlis

Photos prises par William Dupuy de l'agence Picturetank