



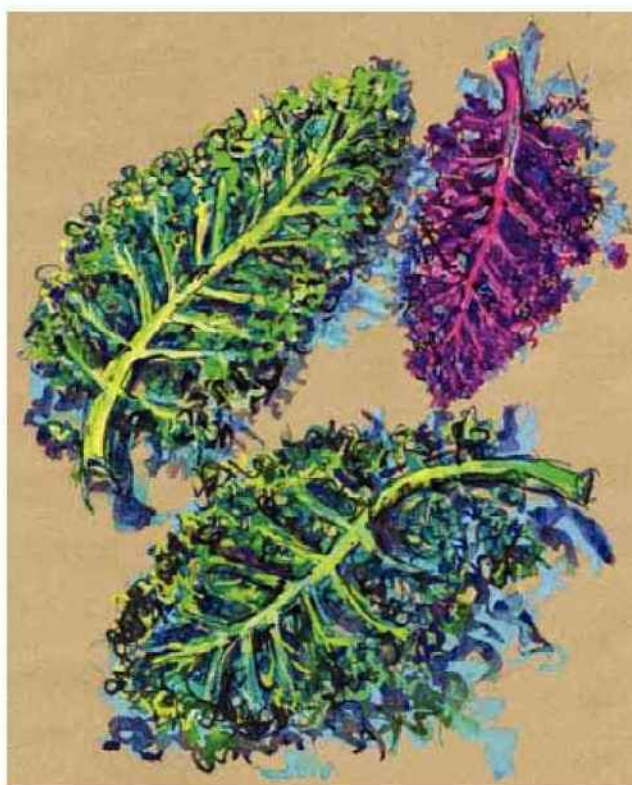
PRODUIT INTÉRIEUR BRUT

# Le chou kale.

PAR CAMILLE LABRO

ILLUSTRATION PATRICK PLEUTIN

Il y a cinq ans, personne en France ne connaissait le kale. Il a fallu l'acharnement exalté d'une Américaine installée à Paris, Kristen Beddard, qui en a fait le projet de sa vie, pour que ce chou frisé non pommé fasse son apparition sur les étals et les tables hexagonales. Le terme « kale » recouvre diverses variétés anciennes : chou cavalier (*var. verididis*), frisé (*var. sabellica*), palmier (*var. palmifolia*), ainsi qu'une infinité de cultivars aux noms rêveurs, Dazzling Blue, Bear Necessities, Beurre blond, Lacinato Rainbow, Red Russian... Adulé aux États-Unis, le kale est loin de faire l'unanimité chez les gastronomes tricolores. Ceux qui en raffolent ont en général passé du temps outre-Atlantique. « Chou à vaches », « bon pour les lapins », « cartonneux », « indigeste », hurlent ses détracteurs. Mais, quoi qu'on en dise, le kale est un végétal plein de ressources, aussi décoratif que résistant dans les champs ; un « superaliment » qu'il faut savoir apprivoiser en cuisine. Les aficionados le massent, le macèrent, le travaillent longuement. Après l'avoir testé en chips, à la vapeur ou en gratin, Olivier Le Corre, du restaurant Tannat, a fini par l'adopter mariné, avec un



« assaisonnement nécessairement corrosif », vinaigre de Xérès, sel ou soja, parfait avec une entrée de truite fumée et agrumes. Au Clarence, le chef étoilé Christophe Pelé le fait rôtir au four, pour le saupoudrer en condiment sur un saint-pierre

ou des saint-jacques au lait de bufflonne : « C'est croustillant et bien plus léger et gai que le chou classique. » Aux Apothicaires, à Lyon, Tabata et Ludovic Mey ont même osé un dessert : kale caramélisé, cardamome verte, et praliné.

## OÙ EN TROUVER

Sur les marchés de producteurs.  
À la ferme ô VR (le samedi matin), 101, impasse Camille-Turgis, Annville (50)  
Au bout du champ, [www.auboutduchamp.com](http://www.auboutduchamp.com)  
Pour acheter des semences : [www.kokopelli-semences.fr](http://www.kokopelli-semences.fr)

## OÙ EN GOÛTER

Tannat, 119, av. Parmentier, Paris 11<sup>e</sup>.  
Le Clarence, 31, av. Franklin-Delano-Roosevelt, Paris 8<sup>e</sup>.  
Les Apothicaires, 23, rue de Sèze, Lyon 6<sup>e</sup>.