



tent alors arborent une coloration d'un beige sauvage. Oubliez la blancheur immaculée des champignons de Paris vendus en supermarchés. Chez les Zamblera on cultive la variété du « blanc rosé ». « Sa peau est bien plus parfumée, cela n'a rien à voir avec le blanc », affirme le spécialiste.

Arrivé à maturité, le champignon de Paris produit artisanalement se fait remarquer par sa texture très ferme. « Quand on le coupe il n'est pas creux », souligne Bruno armé de son

NOS ADRESSES

► LE POTAGER GOURMAND AU MARCHÉ DE BOULOGNE (92)

Pierre-Alexandre produit lui-même à Feucherolles, dans les Yvelines, les fruits et légumes qu'il vend sur le marché de Boulogne-Billancourt. 2,50 €/kg de tomates et 1 €/kg les pommes de terre tendres. Stand du potager gourmand sur le marché Escudier, 9, boulevard Jean-Jaurès, les mardis, vendredis et dimanches matins.

► LES POTAGERS DE MARCOUSSIS (91)

Cette exploitation, chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique, propose légumes, fruits et conserves à la vente. Du mercredi au samedi matin. Boutique située chemin du Regard.

► PLANÈTE LILAS À VITRY (94)

Ce maraîchage urbain associatif propose une vente directe de ses légumes les samedis. 78, rue Lemerle-Vetter. Pour connaître les horaires et les jours de vente : 09.65.31.74.25.

► MARCHÉ DE BOUAFLE (78)

Le maraîcher Fabrice Robert cultive près de 200 variétés anciennes et nouvelles de légumes, prisées des chefs étoilés, qu'il vend sur le marché de Bouafle tous les dimanches matin.

► FERME URBAINE DE SAINT-DENIS (93)

Vente directe de fruits et légumes à la Ferme urbaine, 112, avenue de Stalingrad à Saint-Denis. Mardi, jeudi et vendredi de 16 heures à 18 heures. Samedi de 10 heures à 18 heures. Mercredi de 14 heures à 18 heures.

LÉGUMES

A Meaux, un vrai goût de carotte

PAR SÉBASTIEN ROSELÉ

HISTOIRE d'une racine la carotte de Meaux (Seine-et-Marne) qui remonte à l'Age...

Temps les carottes ont toutes les couleurs avec des irrégulières. Et puis la meloise est arrivée. Elle, elle était plus lisse que les autres variétés. Aujourd'hui, ce serait plutôt moins lisses, plus régulières par rapport aux variétés modernes », explique Fabrice Maurice, maraî-

cher à Poincy (à 5 km au nord-est de Meaux). Plus lisse et de forme conique et pas cylindrique comme ses cousines.

Meaux et ses environs furent longtemps la patrie des fruits et légumes qui alimentait Paris. Des variétés locales, comme le cornichon, la chicorée et le navet ont été créées. Tous étaient « de Meaux ». Seule la carotte a survécu. « Les sols sableux d'ici étaient propices à la culture de légumes. Le XIX^e siècle a été l'apogée de la carotte de Meaux, quand il y avait encore une conserverie ici. »

La carotte meloise est bien sucrée, parfumée, avec un goût plein, tranché. « C'est un vrai goût de carotte », s'amuse Fabrice Maurice. Après dégustation, on peut confirmer, rien à voir avec les produits vendus en supermarché.

Fabrice ne se contente pas de les cultiver et d'en produire 35 t par an. Il en mange aussi « au moins une fois par semaine. » Comme la racine est simple mais goûteuse, il la consomme cuite accompagnée d'un jus de viande ou de beurre et de persil. « On ne s'en lasse pas ».



La carotte de Meaux se distingue notamment par une forme plus conique que la plupart des autres variétés.

■ Maraîchers Maurice de Poincy, 40, rue Dampleger à Poincy (Seine-et-Marne). Les vendredis et samedis de 15 heures à 19 heures. Fruits et légumes cultivés en agroécologie. La carotte de Meaux est à 2 € le kilo en vrac et 2,50 € en botte. Renseignements au 07.70.81.84.52