



Produits de nos régions

par Nathalie Peigney

La ratte du Touquet Une star

Issue d'une lignée très ancienne, elle a refait surface il y a deux décennies grâce à un jardinier nostalgique des saveurs de son enfance. Depuis, la ratte du Touquet est un produit mondialement connu ! Le climat tempéré et les terres sablonneuses de la Picardie et de la Côte d'Opale ainsi qu'une quinzaine de producteurs passionnés lui offrent des conditions idéales. Des grands restaurants aux fourneaux des gourmets, cette pépite est considérée comme la reine des patates...

LA VEDETTE DES PODIUMS

Au premier regard, elle dévoile sa silhouette mince, oblongue, légèrement incurvée, et son teint radieux. Au toucher, c'est la plus ferme des chairs fermes. Au palais, on adore son croquant généreux, sa longueur en bouche inégalable et ce fameux petit goût de châtaigne.

LA PÉPITE DORÉE D'UN JARDINIER POÈTE

Tout a commencé dans les années 1960 aux environs du Touquet. Au cœur de la région de la betterave à sucre et de la patate à frites, André Hennuyer, "patatophile" patenté, décide de relancer la production de sa madeleine de Proust : une petite pomme de terre cabossée aux allures de cornichon, que sa maman cultivait dans le jardin familial et servait "tiède sur une tartine beurrée". La ratte renaît enfin de ses cendres et profite de la recherche de qualité de la part des consommateurs

Richesses nutritionnelles

100 g de rattes du Touquet cuites à l'eau, c'est 85 kcal, 19 g de glucides, 2 g de protéines, 0,1 g de lipides et 1,5 g de fibres. Source de sucres lents, elle contient des vitamines B et C, 20 minéraux, du potassium, du magnésium et du fer.

Elle s'adapte

Jeune et créative, la ratte s'adapte à toutes les préparations et à tous les styles de cuisine. Elle accompagne tous les instants de consommation et en plus, elle est à la portée de tous : des plus toqués aux plus néophytes, des plus créatifs aux plus traditionnels.

Photo : © La Ratte du Touquet

de 20 ans !

Un peu de culture...

C'est une pomme de terre de conservation, récoltée à maturité à l'automne. Elle se conserve au sec entre 5 et 7° C et à l'abri de la lumière jusqu'au printemps.



L'ART ET LA MANIÈRE DE LA DÉGUSTER

À chaque instant de consommation : accompagnement de viande ou de poisson évidemment, mais aussi en apéritif, en tapas, en buffet, en salade, pour un pique-nique...

Dans toutes les cuisines : traditionnelle, bien sûr, mais aussi créative, exotique, fusion, world, végétarienne...

Dans toutes les préparations : vapeur ou rissolées, en purée, en sauce, en salade... Dans tous les cas, cuisinée avec sa peau !

Pour tous les talents : les plus étoilés, les plus jeunes, voire les plus nuls !

LES CAPRICES DE LA DIVA !

- 1. Exclusive** : son rendement est de 17 tonnes/ha.
- 2. Fragile** : ses racines peu profondes la rendent sensible à la chaleur. Elle se déforme dès qu'elle croise un caillou.
- 3. Stressée** : au moindre manque d'eau, elle arrête sa croissance, se déforme et sa chair fabrique de la fibre. L'excès d'eau, lui, favorise les maladies, comme le mildiou.
- 4. Précieuse** : le ramassage est délicat, séparer les rattes des mottes n'est pas une mince affaire, d'autant plus qu'elle ne doit pas être trop secouée pour rester jolie et qu'elle ne supporte pas les chutes de plus de 30 cm !

pour faire une formidable ascension commerciale. La perle rare des potagers est programmée pour le succès !

ELLE A TOUT D'UNE STAR...

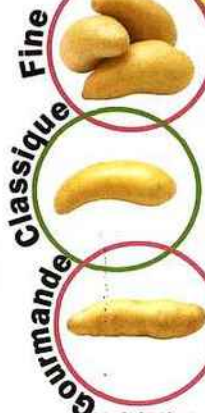
Dans les années 1980, la ratte bénéficie d'un fabuleux coup de pub : un spot Amora met en scène un gourmet savourant avec plaisir la célèbre moutarde sur une ratte du Touquet. L'effet est colossal, notamment à l'étranger : le *Herald Tribune*, aux



États-Unis, lui dédie un article sous le titre *Potato of Snobs*, "la pomme de terre des snobs", alors que Marks & Spencer décide de la distribuer en Angleterre, où le "French cornichon" fait un tabac auprès des sujets de Sa Majesté. La ratte du Touquet gagne définitivement ses lettres de noblesse grâce à une aubaine inattendue : en 1986, elle atterrit dans les casseroles du chef Joël Robuchon qui invente une purée de pommes de terre préparée avec des rattes du Touquet.

3 CALIBRES DE RATTES

DU TOUQUET



La "fine" (moins de 30 mm) : on n'en fait qu'une bouchée, rissolée, en tapas ou à l'apéritif. La "classique" (de 20 à 120 g) : de forme allongée et légèrement incurvée, elle se déguste cuite à la vapeur ou à l'eau. La "gourmande" (plus de 120 g) : parfaite pour la purée, la cuisson au four ou en lamelles dans un gratin.

à toutes les préparations



Verrines de ratte du Touquet à la betterave



Fondue de fine de ratte du Touquet au vacherin

Ratte du Touquet aux sucres de homard

