

Haricots et fasioles

Les haricots nous sont venus d'Amérique après Christophe Colomb. Ces légumes, bien sûr, tout le monde les connaît.

Les fasioles étaient, depuis l'Antiquité, cultivés dans nos régions méditerranéennes. Ils sont connus mais peut-être pas de tous. Ils nous venaient d'Afrique où, de la même espèce, on cultive les niébés.

En France, les fasioles ont disparu suite au succès des haricots, plus adaptés au climat tempéré. Par contre, on en trouve encore aujourd'hui en Italie et dans la péninsule ibérique.

Certains catalogues français de semences proposent toutefois des fasioles. Ainsi Le Biau Germe propose un dolique mongette de Provence qui semble assez représentatif des fasioles d'antan. J'en ai cultivé en 2017 dans notre potager cévenol à Conduzorgues (Gard)



La mongette de Provence cultivée à Conduzorgues en 2017

sur la commune de Mondardier. Le résultat fut bon. Les graines donnent en cuisine des plats très appréciés.

La plante a une hauteur d'environ 60 cm ; un léger tuteurage est utile. Les feuilles composées de trois folioles sont lisses et d'un vert foncé. Les fleurs sont blanches puis passent au rose. Les gousses sont pendantes avec des graines bien séparées. Ces graines plus petites que celles des haricots sont réniformes et nettement marquées d'un cercle noir autour du hile, c'est pourquoi beaucoup de fasioles sont appelés cocos à œil noir.



Graines de la mongette de Provence récoltées en 2017

On eut donc jadis des fasioles et puis des haricots. Cela paraît simple mais pour ce qui est appellations, ce fut un beau pataquès !

Les Grecs et les Latins cultivaient pour leurs graines des légumineuses qu'ils appelaient phaseolos, phaseolus ou fasiolum, noms qui chez nous donnèrent fasioles ; botaniquement, ces plantes sont aujourd'hui classées dans l'espèce *Vigna unguiculata* originaire d'Afrique et comprenant, comme dit plus haut, les niébés.

En 1492, Christophe Colomb découvre l'Amérique ; des graines d'une légumineuse locale arrivent en Europe où elles connurent le succès que l'on sait. Mais les agronomes et les botanistes de l'époque n'ont pas vu que ces nouveaux arrivés étaient suffisamment différents des fasioles pour les traiter séparément, si bien qu'on les trouve aujourd'hui classés dans l'espèce baptisée *Phaseolus vulgaris*. Vous suivez ? La situation est un effet cocasse : les phaseolus et fasioles des potagers méditerranéens sont des *Vigna unguiculata*

d'Afrique et, réciproquement, l'espèce *Phaseolus vulgaris* originaire d'Amérique ne comprend pas les phaseolus et les fasioles.

Autre question : d'où vient le nom « haricot » ? En France, au Moyen Age, on mangeait du haricot de mouton. Ce terme haricot ainsi utilisé venait du verbe haricoter qui signifiait couper : on découpait des morceaux de mouton et on cuisinait ces morceaux de viande avec des navets, un légume fort utilisé à l'époque. Pour diverses raisons, on est arrivé au fait que le nom haricot désigne aujourd'hui les graines des nouveaux arrivés d'Amérique et même les plantes entières : le haricot de mouton a fait place au mouton aux haricots !

Le pataquès est maintenant éclairci. Les haricots d'Amérique constituent un trésor pour les cuisines régionales et il est possible, avec des fasioles qui ont nourri nos ancêtres, de faire un retour gastronomique dans le passé.

Michel Jacquot, mars 2018