

<https://ricochets.cc/A-CHAQUE-PLAT-SA-SAISON.html>



A CHAQUE PLAT SA SAISON

- Les Articles -



Date de mise en ligne : vendredi 15 mars 2019

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

Voilà que vous aviez l'intention de déguster une ratatouille au mois de mars sous prétexte qu'il y avait un rayon de soleil. Certes, le soleil c'est agréable, ça réchauffe le coeur et la terre, mais ce n'est pas une raison pour vouloir cuisiner des légumes qui ne sont pas de saison, car l'aubergine, le poivron et la courgette ne sont en aucun cas des légumes d'hiver. Pour corser l'affaire et au risque de paraître complètement déjantés, vous aviez de surcroît l'envie tenace de manger des fraises en dessert. Là, vous poussez le bouchon trop loin, on frise carrément l'indécence. Voilà t'y pas autre chose, des fraises en Mars maintenant ! Des fraises d'où d'ailleurs, sûrement pas de France, mais plutôt de continents éloignés, des fraises que l'on importe à grand renfort de transports bien polluants et qui au final vous coûteront un bras pour un fruit sans saveur au goût amer. Bon, revenons à notre ratatouille dont les ingrédients venus d'Espagne grâce au magnifique développement de nos transports routiers vont vous coûter deux fois le prix. Ce n'est donc pas mieux que les fraises puisque le prix d'un poivron double en hiver (presque 4 euros le kg au lieu d'à peine 2 euros le kg en été) et il en va de même pour les courgettes ou les aubergines.

Un bon conseil, abandonnez votre menu hors saison, cessez vos caprices d'enfants gâtés et mangez des légumes et fruits de saison, certes moins colorés, mais plein de saveur et surtout nationaux donc réduisant les coûts de transport, l'impact sur l'environnement et donc meilleur marché à l'arrivée sur les étales de vos commerçants. Laissez cette société d'opulence qui à force de nous proposer pléthore de fruits et légumes hors saison a complètement brouillé nos repères saisonniers et gustatifs. En mars, il est encore temps de cuisiner les poireaux, les patates, les potirons, les carottes et pour le dessert, rien de tel que des oranges, des poires ou des clémentines. C'est tout aussi bon, de saison, moins cher et plein de vitamines. En plus, vous ferez un geste pour l'environnement sans vous ruiner !

Marie-France Ochsenbein