



144

nom vernaculaire	français	Topinambour-pays
	créole	Topi nambou
	anglais	Guinea arrowroot, sweet corn root (Caribbean)
	espagnol	Lerén
	allemand	Guinea Maranta, Tropenhelm Tambo



origine	Amérique tropicale (Amazonie centrale et du nord).
habitat	Le topinambour-pays pousse sous les climats tropicaux, chauds et humides : il est connu et cultivé depuis plus de dix siècles par les indiens habitant les régions tropicales d'Amérique. Aujourd'hui délaissé à cause de son long cycle végétatif (10 à 12 mois), au profit de la patate douce et de l'igname; seules les populations indigènes continuent son exploitation pour la vente et une consommation personnelle. En Martinique et en Guadeloupe, il est aussi cultivé dans les jardins familiaux.
type	La plante ressemble un peu au toloman (fiche n°125). Ses feuilles elliptiques (20x60 cm), pérennes, poussent par touffes d'un mètre de haut.

Son nom scientifique est « *Calathea allouia* ». C'est une plante de l'ordre des < Zingiberales >, famille des < Marantacées >. Famille, dont la plante la plus connue est le dictame (n°125) « *Maranta arundinacea* » (arrowroot). < *Calathea* > signifie < en forme de panier >, en référence à la forme de sa fleur; < allouia > était le nom utilisé par les indiens pour désigner cette plante.

Il se distingue de « *Helianthus tuberosus* », le topinambour consommé en Europe (famille des < Astéracées >, et originaire d'Amérique du Nord).

Le nom de « topinambour » résulte de la francisation du nom d'une tribu du Brésil, les Topinamboux (Tupinambas), dont plusieurs membres furent amenés comme curiosité à Paris en 1613 (jusque là, il était appelé truffe du Canada), ce qui conduisit Carl von Linné - Naturaliste suédois (1707-1778) - (auteur d'un système classification des végétaux) à croire à l'origine brésilienne de la plante, introduite en France à peu près à la même époque.

Le topinambour-pays est appelé < lerén > dans les pays hispanophones d'Amérique centrale et d'Amérique latine, et ce depuis la fin du 16ème siècle (1562). Il porte de multiples noms dans différentes langues : sweet corn root (caribbean), touple nambours (Sainte Lucie), alléluia, curcuma d'Amérique (France), dale dale (Amazonie), agua bendita, cocurito (Venezuela), lerenes (Porto Rico), topitambo, tambu (West Indies), topinambur (Antilles), ariá, láirem (Brésil).

utilisations (suite)

La saveur des topinambours rappelle celle des châtaignes et du maïs doux.

Les jeunes pousses des fleurs peuvent être consommées en légume. Les tubercules séchés servent à réaliser de la féculé.

En Amérique du sud, les feuilles sont utilisées pour la confection de < tamales >*, ainsi que dans la médecine traditionnelle.

*tamale = papillote amérindienne préhispanique (elle aurait plus de 5000 ans) à base de féculé de maïs ou purée de haricot additionnée de viande ou de fromage ou de légume ou de fruit et cuite à la vapeur, et toujours consommée de nos jours dans de nombreux pays d'Amérique, centrale et latine.

>voir aussi les calathéa plantés près du fruit de la passion dans le jardin des saveurs (passerelle Vie Scolaire).

tubercules Topinambour-pays.

Les topinambours-pays sont des petits tubercules de forme un peu allongée de 2 à 8 cm de long pour 2 à 4 cm de large. Ils possèdent une fine peau marron clair et une chair de couleur blanchâtre. Les tubercules contiennent 15% de féculé et 6% de protéines, ainsi que des acides aminés.

fleur Les fleurs sont blanches, longues de 5 à 10 cm.



utilisations

Le topinambour-pays est un légume très apprécié dans la cuisine antillaise en légume ou en gratin, une fois cuit à l'eau. Malheureusement il est peu cultivé, sinon à titre familial.

Les tubercules restent craquants même après une cuisson assez longue (½ heure). Ils accompagnent viandes et poissons en garniture telles les racines, ou peuvent être incorporés à des salades, à des préparations froides.

