



15

nom vernaculaire	français	Artichaut
	créole	Awticho
	anglais	Artichoke
	espagnol	Alcachofa
	allemand	Artischocke

origine	Bassin méditerranéen (Afrique du Nord, Égypte, voire Éthiopie).
habitat	Cultivé en région méditerranéenne depuis l'Antiquité. Aujourd'hui cultivé aussi en zones sub-tropicale et tropicale (en altitude), ainsi qu'en Europe (variétés « camus » en Bretagne, « violet » en Provence).
type	Herbe longévive (<i>qui vit longtemps</i>). L'artichaut est un chardon domestiqué et cultivé dont la variété sauvage a donné naissance à deux formes : le cardon puis l'artichaut.

Son nom scientifique est « *Cynara scolymus* », de la famille des < Astéracées >. Le mot « artichaut » apparu à la Renaissance est emprunté à son nom arabe (āl-ḥaršwf), signifiant l'épine de la terre.

fleur Mai à novembre (Bretagne); mars à mai puis septembre à décembre (région méditerranéenne). De couleur violette, pouvant atteindre 15 cm de diamètre (Bretagne). La base des feuilles du calice et le fond du capitule (tête de l'artichaut ou pomme) sont consommés.



photo internet: Gnis

Camus



photo LMHTAG



photo internet: Gnis



photo LMHTAG

Poivrade



photo internet: Gnis



photo LMHTAG

Cardon

utilisations

Le violet de Provence (moins de 100g), appelé aussi « poivrade » est de forme conique, avec des bractées (feuilles) violacées. Consommé cru ou cuit, il se prépare en salade, à la vinaigrette, à la barigoule, farci, à la croque-au-sel, en purée, en velouté ou en beignet.

L'artichaut de Bretagne « camus » (300 à 500 g/pièce) se prépare entier ou farci, cuit à l'eau salée, à la vapeur, braisé au four. On le mange chaud, tiède ou froid, accompagné d'une sauce type vinaigrette. Les cœurs d'artichaut appertisés sont incorporés aux salades et aux hors-d'œuvre. Les fonds (frais et cuits, appertisés ou surgelés) sont employés comme garniture (ex : *garniture Mascotte*) ou farcis.

La feuille séchée est utilisée pour produire diverses boissons apéritives, dont le « Cynar » (*apéritif italien titrant 17° se servant comme un bitter apéritif avec cubes de glace et eau gazeuse*).

Le foin séché est utilisé pour cailler le lait.

coeurs
d'artichauts
appertisés



AG