



5a

nom vernaculaire	français	Ail
	créole	Lày
	anglais	Garlic
	espagnol	Ajo
	allemand	Knoblauch



manouille d'ail rose de Lautrec

Le nom scientifique de l'ail cultivé est « *Allium sativum* », de la famille des < Amaryllidaceae >.

Une espèce voisine < l'oignon-pays > ou < cive > « *Allium fistulosum* » est très utilisée aux Antilles (voir fiche n°45).

Noms communs : ail commun, ail de cuisine, ail cultivé, chapon, perdrix, thériaque des pauvres, thériaque des paysans...

Le pluriel de < ail > est des < aulx >.

type

Plante potagère vivace dont les bulbes (*organe souterrain riche en réserve pour la plante*) à l'odeur et au goût forts, sont employés comme condiment en cuisine dans de très nombreuses recettes.

On distingue 2 sous-espèces, qui se plantent à des époques différentes de l'année : « *Allium subsp. ophioscorodon* », plantée en automne (d'octobre à décembre selon le climat), et « *Allium subsp. sativum* », mis en terre entre janvier et mars. Les 2 sous-espèces sont respectivement appelées « ail d'automne » et « ail de printemps ».

Indépendamment de la couleur réelle du bulbe, l'ail dit blanc est généralement l'ail d'automne, l'ail rose est l'ail de printemps.

Dans les deux cas, la récolte a lieu en juin-juillet.

origine

Asie centrale (territoire actuel du Turkménistan, du Kazakhstan et de l'Ouzbékistan).

Dans cette vaste région, on trouve environ 150 espèces sauvages appartenant au genre < *Allium* >. Par contre, on n'a pas retrouvé l'ancêtre sauvage de l'ail cultivé.

habitat

Les écrits les plus anciens sur la culture de l'ail datent des Sumériens (2 500 av. J.-C.), mais il était consommé bien avant comme épice ou remède. Les populations nomades d'Asie centrale l'ont introduit en Chine, en Inde et au Moyen-Orient. Par les Égyptiens, les Grecs et les Romains, il se répandra dans le sud et l'est de l'Europe. Il ne connaîtra pas la même gloire dans les pays du nord et dans les îles britanniques, sauf parfois comme plante médicinale dans les jardins des monastères.

Transporté par les marins qui en gardent toujours pour se protéger des épidémies et du mauvais oeil, il gagnera la République Dominicaine avec Christophe Colomb et se disséminera alors dans toute l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale. Toutefois, ce n'est qu'au 19ème siècle qu'il arrivera en Amérique du Nord, sous l'influence de la cuisine mexicaine, qui en est très friande. Il trouvera un terrain fertile en Californie, particulièrement dans la vallée de Gilroy, où on le cultivera à grande échelle et où l'on n'hésitera pas à s'octroyer le statut de « capitale internationale de l'ail ».

En France, en fonction du terroir où l'ail est cultivé et de sa couleur spécifique, des variétés sont labellisées en Label rouge et/ou IGP, telles :

- L'ail rose de Lautrec (Midi-Pyrénées), IGP, Label rouge
 - L'ail blanc de Lomagne (Midi-Pyrénées), IGP.
 - L'ail de la Drôme, IGP.
 - L'ail fumé d'Arleux (Nord-Pas-de-Calais), demande d'IGP en attente.
- Autres productions françaises :
- L'ail violet de Cadours (Midi-Pyrénées).
 - L'ail d'Auvergne
 - L'ail de Provence.
 - L'ail de Cherruex (Bretagne).



Le Label Rouge est un SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine, anciennement : signe officiel de qualité) français qui garantit le niveau de qualité supérieure du produit qui est distingué.



L'IGP (Indication géographique protégée) est une protection européenne d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire :

- Produit dans une zone géographique précise.
- Elaboré dans le cadre du cahier des charges IGP.
- Contrôlé par un organisme certificateur.

utilisations voir fiche 5b



5b

nom vernaculaire

français	Ail
créole	Lày
anglais	Garlic
espagnol	Ajo
allemand	Knoblauch

fleur

Blanche ou rose.



culture

Cultivé partout dans le monde, et notamment en Chine, premier producteur mondial, en Inde, aux États-Unis (Californie), en Corée du Sud, ainsi qu'en Espagne, l'ail se décline en plus de 700 variétés.

La consommation d'ail en France était estimée à 800 grammes par personne et par an en 2006, en baisse de 100g.

ail

Le bulbe (tête d'ail) divisé et enveloppé d'une peau blanchâtre est comestible. Une tête d'ail se compose de plusieurs < caïeux > ou < gousses d'ail >.



utilisations

Consommé cru ou cuit, haché, pilé ou entier, l'ail offre tout un panel d'utilisations dans de nombreuses préparations culinaires et ce dans de nombreux pays. Il est d'usage courant, comme condiment, dans toute la Caraïbe.

Dans la cuisine française, on le trouve dans :

l'aïoli ; le beurre d'escargot ; la rouille; la fondue savoyarde; l'aïga bolhida (*soupe du sud de la France*); le tourin, soupe à l'ail (*spécialité de la cuisine gasconne*) ; la ratatouille ; les salades (chicorée - fiche n°38; pissenlits, scarole...); le pain à l'ail, les fromages à l'ail (Gaperon d'Auvergne); les charcuteries (saucisson à l'ail) ...

Des gousses d'ail entières sont parfois piquées dans le gigot à rôtir.

L'ail en chemise, lui, est cuit dans son enveloppe blanche (d'abord blanchi, il est poché dans un liquide (lait, crème, bouillon) puis réduit en purée.

Servi tel quel ou en sauce d'accompagnement. Il peut aussi être réparti autour d'une pièce à rôtir ou introduit dans une volaille avant cuisson.

Dans les autres cuisines du Monde, il est présent, par exemple, dans :

- la pasta cu l'agghia (pâtes à l'ail, recette sicilienne), le pesto... en Italie,
- la knoblauchsuppe (soupe à l'ail), la knoblauchbagette (*pain frotté à l'ail puis passé au four*) en Autriche,
- de nombreuses recettes mexicaines, nord et sud américaines, asiatiques, des pays méditerranéens et beaucoup d'autres...

La fleur d'ail est comestible : sa récolte se fait à la mi-juin, lorsqu'elle est encore en bouton, afin de permettre au bulbe d'ail de poursuivre une croissance optimale.

L'ailet est un ail immature, qui n'a pas encore formé ses gousses, il ne se trouve donc qu'au printemps. Découpé en fines rondelles, on l'utilise pour parfumer les salades. Sa saveur assez prononcée se rapproche de celle de l'ail.

Il peut être également utilisé en cuisson, dans des plats de printemps, avec des légumes nouveaux. Sur le Bassin d'Arcachon, on prépare traditionnellement l'omelette aux aillels le lundi de Pâques.

l'haleine d'ail : l'odeur caractéristique provient des gaz libérés dans la bouche au moment de la mastication, puis dans le tube digestif pendant toute la digestion. Ces gaz prennent au moins trois heures avant d'être éliminés. La seule façon de réduire un peu l'haleine après le repas est de mâcher du persil, de la menthe ou des grains de café.