

LE LENTILLON DE LA CHAMPAGNE

Description succincte du produit :

Le plante (*Lens culinaris*) atteint 70 à 80 cm de hauteur. Sa tige porte des feuilles composées de 8 à 10 folioles. Ses fleurs sont blanches. L'amande de la lentille possède une couleur d'un rose très pâle. Son goût est doux et légèrement sucré. La texture de la peau est fine et fondante. Il s'agit d'un légume sec.

L'histoire :

Le musée du Louvre en possède trois exemplaires non cuits donc intacts provenant de tombeaux égyptiens. Des recherches entreprises au début du siècle ont permis de constater qu'ils étaient analogues à la variété de petite taille cultivée dans le nord et dans l'est de la France où on l'appelle « Lentille rouge », « Lentillon », « Lentille de la reine » ou « Lentille de printemps ». C'est sous le nom de « Lentille de la reine » que l'on trouve sa trace à partir du 17^{ème} siècle alors qu'elle est absente des grands traités culinaires écrits en France pendant le Moyen Age. Le lentillon est ensuite présent dans les livres de cuisine du 18^{ème} siècle au cours duquel on le sert sur les meilleures tables. Au 19^{ème} siècle, un petit coléoptère « la bruche » fera des ravages dans les plantations au point de stopper pratiquement la production française. Au 20^{ème} siècle, il tient une grande place dans la nourriture paysanne champenoise.

L'art de vivre

Etonnant parcours que celui du lentillon... Considéré à juste titre comme une excellente source de protéines, il est revenu en force sur les tables paysannes et populaires à l'occasion de chacun des conflits qui ont ravagé le pays. Aujourd'hui il se taille une réputation de finesse et de saveur en accompagnant les mets les plus prestigieux. Il est à l'origine de recettes subtiles et goûteuses concoctées par les plus grands chefs dans des restaurants renommés. Il apparaît que la nature du sol champenois donne au lentillon de la Champagne une saveur douce et sucrée fort appréciée des gastronomes.

L'appellation

La zone traditionnelle de plantation se situe entre Troyes et Reims. Le lentillon de la Champagne fait l'objet d'une demande de classement auprès de l'Institut National des Appellations d'origine (I.N.A.O.) alors que le lentillon rosé de Champagne est une marque. On le trouve sur de nombreuses tables régionales et dans les épiceries fines.

Technique de production

Le semis s'effectue en automne sur sol calcaire. Le lentillon de printemps est sensible au froid mais germe à + 4°. Il sera donc semé dans les terrains à l'abri ne gelant pas en dessous de - 9°. La plante frêle est cultivée en association avec une céréale qui lui servira de tuteur, en général le seigle. Cette culture ne nécessite aucun engrais. Le lentillon est cependant très exposé à un moucheron (Cecidomye) contre lequel il faut utiliser un insecticide à base de pyrèthre. La récolte du lentillon et du seigle se fait mécaniquement en août ; on obtient un tiers de lentillon et deux tiers de seigle. Le tri s'effectue après récolte.

Economie

Une vingtaine de producteurs régionaux assure une production annuelle de 100 tonnes environ

Anecdote

Dans les années 1930, les habitants de Banogne-Recouvrance, à une quarantaine de kilomètres de Reims, étaient connus comme des « Mangeux de lentilles » parce que « le terrain se prête bien à la culture de ces légumes » et « qu'ils en mangent jusqu'à 7 fois à la file ». Nous sommes loin des tables royales et des purées à la mode au 18^{ème} siècle mais c'est grâce à cette réalité campagnarde que les lentilles ont survécu et sont devenues emblématiques de la Champagne actuelle.

Le produit et les écrits

Lise Bésème-Pia qui a collecté beaucoup d'anciennes recettes régionales et publié de nombreux ouvrages sur le gastronomie champenoise parle ainsi du lentillon de la Champagne : « A tous les gastronomes qui prétendent ne pas aimer les légumes secs, je conseille leur petit frère de la Champagne, tendre et doux sous la dent, à la fine saveur légèrement sucrée que l'on peut marier de bien différentes façons... Avec les viandes comme les poissons, en salade tiède, velouté, coulis ou purée... Et ce n'est certainement pas un hasard s'il fut jadis nommé : « Lentillon de la reine » ! ».

Lise Bésème Pia vit et travaille dans les Ardennes à Sécheval (voir référence des auteurs régionaux)

Le service de la dégustation

Le lentillon de la Champagne s'accommode de très nombreuses façons et peut se servir chaud, tiède ou froid. Des restaurateurs champenois, comme « Les Crayères », « L'Assiette champenoise » ou « Le Vigneron » à Reims mais aussi « L'auberge Saint-Vincent » à Ambonnay et « Le Théâtre » à Epernay le font figurer sur leur carte. On retrouve la trace du lentillon dans de nombreux ouvrages, notamment celui de Lise Bésème-Pia : *La cuisine au Champagne – D'hier à aujourd'hui* - Editions du Coq à l'Ane –.

Bibliographie

Champagne-Ardenne - Produits du terroir et recettes traditionnelles

Collection : « L'inventaire du patrimoine culinaire de la France »

Editeurs : Albin Michel et Conseil national des Arts culinaires

Dépôt légal : septembre 2000

ISBN 2-226-11516-1

Contacts

Auteur de livres régionaux

Lise Bésème-Pia

Le Petit Paquis

08150 SECHEVAL

Tel 03 24 32 68 25

Producteur

La Bertonnerie

Mme et M. LE BEUF Christian

51360 PRUNAY

Tel 03 26 49 10 02