



Le Chicon



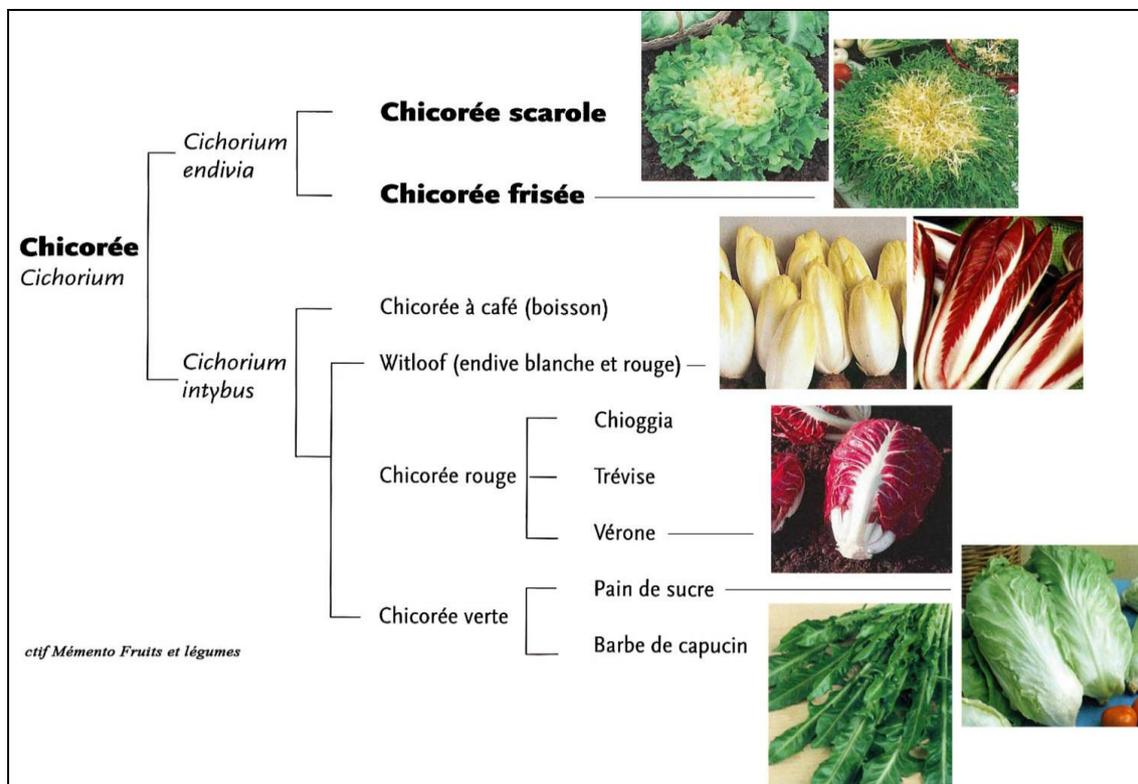
Lise Cartuyvels

Qu'est-ce qu'un CHICON ?

Nom latin : *Cichorium intybus* var. *foliosum* L.

	<p>Le chicon ou chicorée de Bruxelles ou chicorée witloof est le nom donné traditionnellement en Belgique et dans le nord de la France pour désigner les pousses blanchies obtenues par forçage d'une variété d'endives.</p> <p>Cette chicorée amère (de la famille des Astéracées) normalement au cycle de développement bisannuelle est toutefois cultivée (par forçage) comme plante annuelle de manière à produire ces fameux « chicons ».</p>
<p>Endives avec leur racine</p>	

Contrairement à ce que son nom usuel pourrait laisser croire, cette endive n'est pas une variété issue de l'« endive vraie » nommée *Cichorium endivia* L. qui donne les salades scaroles et frisées.



Le chicon est un légume qui n'existe pas à l'état sauvage. Il a vraiment été créé par l'homme avec, comme toujours dans ces cas-là, une petite part de hasard.

Une découverte de hasard, petit historique

On raconte que le chicon serait né exactement en même temps que la Belgique, au moment de la Révolution, en septembre 1830. A l'époque, on cultivait beaucoup la chicorée. Lorsque la révolution éclate, un paysan de Schaerbeek décide de mettre son stock de chicorée à l'abri, dans sa cave. Et pour qu'il soit bien protégé, il recouvre le tout d'une petite couche de terre. Les jours passent, les choses se calment. Et lorsque notre homme redescend dans sa cave, il découvre que ses chicorées ont produit un étrange feuillage blanc. Qu'il va appeler witloof (blanche feuille, en traduction littérale). Ce serait là l'origine du chicon.



Officiellement pourtant, c'est le jardinier chef du Jardin botanique national, un certain Frans Bresiers qui est l'inventeur du chicon.

A l'époque, Schaerbeek se situait à la campagne et le Jardin botanique national (qui se trouve aujourd'hui à Meise) se trouvait en plein centre de Bruxelles, sur ce site qu'on appelle d'ailleurs, toujours le Botanique près de la Gare du Nord.

Dans ce Jardin, on collectionnait des plantes en tous genres. Le jardinier en chef, apprenant que la chicorée produirait des feuilles blanches, va faire toute une série de tests. Il comprend assez vite que si le chicon est blanc, c'est parce qu'il a poussé dans le noir. En fait, l'absence de lumière empêche la photosynthèse. Donc sans chlorophylle, les feuilles ne sont pas vertes comme dans tous les autres végétaux mais restent blanches.

Le travail de Frans Bresiers et le travail du Jardin botanique national vont consister à transformer ces pousses blanches nées du hasard (donc irrégulières) en un véritable légume. Plus gros, bien ferme, avec des feuilles bien serrées Un peu moins amer aussi. Tout ça, c'est un travail de sélection, puis la mise au point des techniques de culture, de forçage. Cela va prendre plusieurs dizaines d'années puisque les premiers witloofs apparaissent sur les marchés de Bruxelles en 1867.

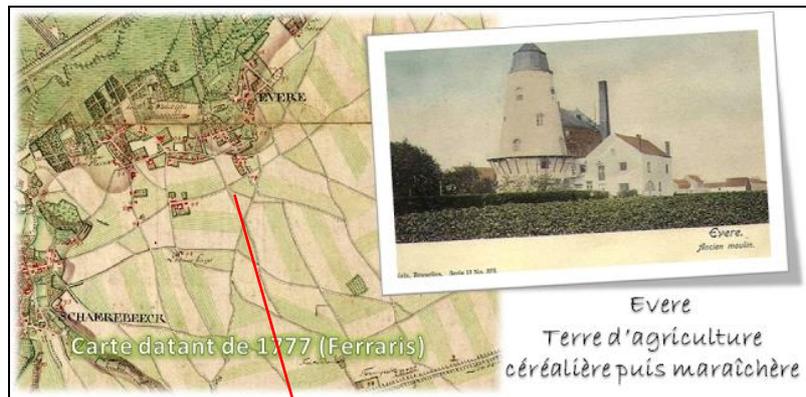
« Witloof » est la toute première appellation flamande et populaire. Chicon, c'est une appellation que l'on doit à Frans Bresiers. En fait, il reprend le nom scientifique latin de la chicorée « Cichorium » et c'est à partir de là qu'il crée le mot chicon.



Où trouve-t-on les cultures de CHICONS ?

Si les premiers chicons ont poussé à Schaerbeek, la culture s'est ensuite déplacée avec l'urbanisation.

La première culture du chicon de pleine terre à des fins commerciales est née en 1867 à Evere. Sa paternité en revient à un cultivateur bien inspiré, Jef Lekeu.



La commune d'Evere a longtemps été la patrie de la culture du chicon qui par la suite, s'est petit à petit étendue à une bonne partie du Brabant flamand. C'est toujours le cas aujourd'hui, notamment à Kampenhout où l'on peut d'ailleurs visiter un musée du chicon.



Le Musée du Chicon à Kampenhout

- www.witloofmuseum.be
Leuvensesteenweg, 22
1910 Kampenhout
Tel: 016 22 33 80
- witloofmuseum@kampenhout.be



Le Musée du Chicon illustre de façon passionnante la culture et le commerce du chicon, tout en mettant en lumière les aspects sociaux et culturels de la culture du chicon.

Une tablette à l'accueil vous permet de tester vos connaissances au sujet des chicons.

La confrérie des compagnons du witloof

La confrérie défend et fait la promotion de la culture de la witloof (chicon ou endive) de pleine terre ainsi que de tous ses produits dérivés (tant solides que liquides), en participant à des manifestations gastronomiques, culturelles, folkloriques et traditionnelles. L'association entretient des contacts avec d'autres groupements aussi bien belges qu'étrangers, œuvrant dans le même esprit et enfin, contribue à toute action favorisant l'aide pour des œuvres à caractère social, humanitaire ou caritatif.



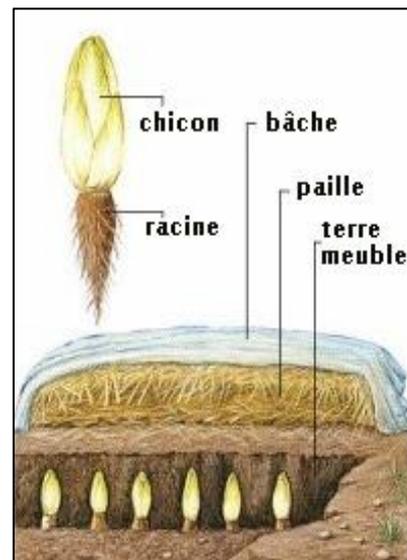
Comment cultive-t-on le Chicon ?

La production de chicons menée à grande échelle se déroule en deux temps :

La graine, semée au printemps, donne une plante à racine traçante tubérisée et à longues feuilles vertes. Ces racines-tubercules sont récoltées en octobre et conservées au sec dans l'obscurité en attendant le moment de leur forçage.



Pour le forçage, chaque racine va être repiquée dans une "fosse" (trou de 20cm de profond sous lequel se trouve un moyen de chauffage), puis être recouverte de terre et de paille sous une bâche micro-poreuse.



A une température d'environ 20°C, la racine mise à forcer en pleine terre (méthode traditionnelle) ou le plus souvent aujourd'hui, en salle obscure, fournit au bout de 3 - 4 semaines un bourgeon blanc crème à jaune pâle, à feuilles bien serrées qui sera récolté : le chicon.

En repiquant ces racines à différents moments, on peut obtenir une production de chicons tout au long de l'hiver jusqu'au printemps.

Le chicon de salle n'est pas lavé après récolte, car il n'est pas en contact avec la terre.



Le Chicon et ses traditions culinaires

Dans notre Belgique, ce légume qui est l'endive peut se retrouver dans différents plats pour le plaisir de nos papilles. En voici quelques exemples :



La tarte aux chicons



**Gratin de chicons
ou roulades de chicons-jambon gratinées**



**Feuilles de chicon aux crevettes grises
(comme amuse-bouche)**



**Chicons crus en salade
(ici avec de la salade de blé et des haricots blancs)**



Chicons braisés



Velouté de chicons

Les Belges restent les plus gros mangeurs de chicons au monde:
8 kg par an et par habitant

La recette du velouté de Chicons

(préparation : moins de 60 min)

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

- 500 g de chicons
- 2 branches de céleri blanc
- 2 branches de persil frais
- 1 oignon
- 1 dl de crème légère
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1,5 litre de bouillon de poule (3 cubes dissous dans 1,5 litre d'eau chaude)
- sel et poivre
- Pour la garniture (facultative):
100 g de crevettes grises de la mer du Nord



Ustensiles :

- Un couteau
- Une louche
- Une grande casserole
- Une cuillère à soupe
- Une cuillère en bois
- Un mixer
- Un récipient gradué



Les différentes étapes de la recette



Au préalable:

- Émincez l'oignon.
- Coupez le céleri en morceaux.
- Retirez le cœur dur des chicons et coupez-les en morceaux

La préparation: (40 min)

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole.
2. Faites-y revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Ajoutez les morceaux de céleri et de chicons et faites étuver pendant 10 min.



4. Saupoudrez les légumes de farine et mélangez bien.

5. Tout en remuant, versez le bouillon de poule. Faites cuire 20 min à feu doux



6. Mixez très finement le potage. Prolongez la cuisson d'1 min

7. Ciselez le persil



8. Dans une soupière, mélangez le jaune d'œuf, la crème et le persil ciselé.

9. Versez la soupe de chicons par-dessus et mélangez bien.



La présentation

Ajoutez quelques crevettes de la mer du Nord dans le velouté (facultatif)

Accompagnez de pain baguette ou de fines tranches de pain gris.

BON APPETIT



Voir le dossier en vidéo

Sources :

<https://fr.wikipedia.org/Endive>

[http://www.jardinier-amateur.fr/la culture du chicon](http://www.jardinier-amateur.fr/la-culture-du-chicon)

<http://www.vivrebelgique.be/specialites-culinaires>

<https://www.rtb.be/le-chicon-serait-ne-a-bruxelles-vers-1830>

<http://www.365journeesdecouvertes.be/musee-chicon-kamphenhout>

<http://www.confries.be/conf/witloof>

<https://www.google.be/chicons>

[https://www.colruyt.be/veloute de chicons](https://www.colruyt.be/veloute-de-chicons)



Erasmus+

www.erasmus-isj-namur