# FLAGEOLET







## HISTOIRE

Le chanoine **Piero Valeriano** enfonça dans la terre, avec respect et curiosité, de grosses graines en forme de rognon que le Pape Clément VII lui avait confiées, les ayant reçues pour sa part d'un navigateur venant d'Amérique. Le religieux nota le processus de germination, s'émerveilla d'une pléthorique fécondité, fit savoir combien il s'était régalé du ragoût qu'il avait fait préparer à partir de cette récolte. Les grains eurent bientôt conquis l'Italie du Nord. C'était en 1528... C'est **Catherine de Médicis** qui l'aurait apporté en France, à l'occasion de son mariage avec le futur Henri II, célébré le 20 octobre 1533. Considéré comme le plus fin des haricots à écosser, le flageolet doit son nom « Flageole », emprunté au nom italien des haricots « fagiolo », en souvenir de la fève ancestrale « faval ».

#### LA CULTURE EN FRANCE

Les flageolets en conserve et surgelés sont toujours préparés à partir des graines fraîches et vertes de certaines variétés de haricots. Ils sont récoltés en se**ptembre et octobre**. Une machine, dotée d'un peigne, récolte dans le champ, les gousses, les feuilles et les tiges. Des batteurs disposés dans un cylindre font éclater les gousses, qui libèrent les flageolets. Ils sont projetés sur des filets à maille et tombent sur un tapis et débarrassés des résidus végétaux, ils sont récupérés dans une trémie puis livrés rapidement à l'usine.

# À L'ACHAT

En conserve comme en surgelé, il existe **trois principaux calibres de flageolets** : **extrafins, très fins, mi-fins**. Ce tri correspond au diamètre des grains, les flageolets extrafins étant inférieurs à 8,4 mm.

### À TABLE!

Le flageolet, traditionnellement consommé avec de l'agneau ou des viandes grillées, est également délicieux avec les poissons au four et se prépare aussi simplement en salade, accompagné d'oignon et de fines herbes émincées assaisonnés avec une vinaigrette.

# LE SAVIEZ-VOUS?

Le terme flageolet
désigne aussi une famille
désigne aussi une famille
d'instruments à vent à
sifflet (flûtes à conduit)
regroupant divers
instruments:
flageolet français,
flageolet anglais,
flageol catalan, csakan...



