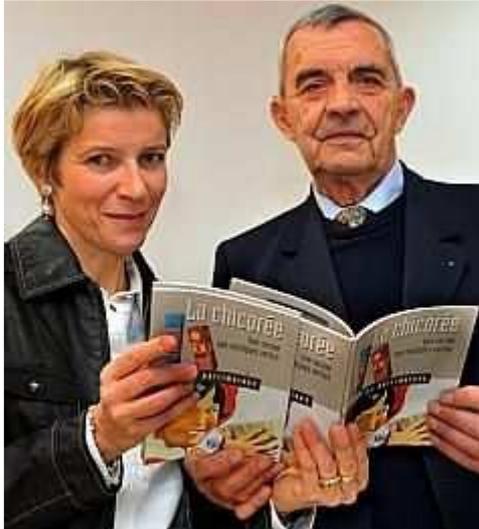


Un livre pour ne pas perdre une goutte dans l'étonnante histoire de la chicorée

dimanche 07.11.2010, 05:14 - La Voix du Nord



Nathalie Mathis, auteur du livre, au côté de Jacques Piat, doyen des producteurs de chicorée.
PHOTO PATRICK DELECROIX

| PARUTION |

C'est une belle plante qui appartient au Nord - Pas-de-Calais, autant que le maroilles ou le genièvre. Rien d'étonnant, donc, si la collection Les Patrimoines consacre son trente et unième volume à la chicorée. ...

Elle est mentionnée pour la première fois sur un papyrus égyptien il y a quarante siècles... mais c'est dans la région plutôt que sur les bords du Nil que la chicorée a fait son trou.

Son histoire est d'abord celle d'une racine, cousine du « chicon », qui a ensuite déclenché une véritable épopée industrielle. « En 1690, en Hollande, on torrèfiait déjà la chicorée, mais son véritable développement remonte à Napoléon en raison du blocus des importations de café », explique Nathalie Mathis, qui a remonté le temps pour retracer la saga de la chicorée.

Plus que deux fabricants

Son récit s'appuie aussi sur la rencontre de grands témoins, comme Jacques Piat, 85 ans, véritable mémoire de la profession. Pourquoi un célèbre restaurant lillois est-il baptisé La chicorée ? « Parce qu'un marché spécialisé avait lieu sur place, chaque mercredi après-midi, les industriels achetaient les "cossettes" à des coursiers », se souvient le doyen des producteurs, qui s'est ensuite reconverti dans la biscotte (Prior) et le cake (Reina).

Les fabricants étaient trois cents dans l'Hexagone il y a un siècle, encore une soixantaine après-guerre, il en reste deux : le géant Leroux à Orchies et Lutun à Oye-Plage, à deux pas du

terroir de la plante. « Le sol de la Flandre maritime est l'un des meilleurs au monde pour la culture de la chicorée », s'enflamme Jacques Piat.

« Perçue comme le café du pauvre »

Nathalie Mathis détaille les quatre métiers qui composent la filière : le sélectionneur, le planteur, le sécheur et le raffineur.

Les dernières décennies n'ont pas toujours été faciles pour la chicorée. « Elle a été perçue comme le café du pauvre, la boisson des parents, avant de pâtir du déclin des boissons chaudes au petit déjeuner », résume Nathalie Mathis.

Mais la filière conserve des atouts et n'a pas dit son dernier mot. « La profession a réalisé un gros effort de diversification, Leroux est dans le pôle de compétitivité nutrition-santé, c'est un produit 100 % bio, naturel, qui a des qualités digestives. On assiste à un nouvel engouement pour la chicorée », rassure Nathalie Mathis.

Leroux et la réclame

Pour ses partisans, la plante médicinale n'a que des qualités. « Le café était interdit aux mineurs de fond parce que c'était un excitant et qu'il accélérail le rythme cardiaque, ils buvaient donc de la chicorée », se souvient Jacques Piat.

Le livre fait un sort à la société Leroux, géante du secteur, qui a assuré son développement et sa notoriété par son dynamisme industriel... mais aussi par ce que l'on n'appelait pas encore la pub mais plutôt la réclame. Concours, porte-clefs, équipe cycliste sur le Tour de France, soutien au basket... le combat pour la chicorée reste aussi un sport. •

DOMINIQUE SERRA

« La chicorée, une racine aux multiples vertus », collection Les Patrimoines, éditions La Voix du Nord. 52 pages, 7 euros.