

























## Origines des légumes

<b>MEDITERRANEE</b>	<p><b>Radis</b></p>  <p>Probablement de l'est du bassin méditerranéen ou d'Asie.</p>	<p><b>Fenouil</b></p>  <p>Méditerranéen par excellence. Fut d'abord timidement apprécié par les Romains du XVème siècle, puis plus largement dès le XVIème avec l'arrivée sur le trône de Catherine de Médicis.</p>	<p><b>Céleris</b></p> 	<b>AMERIQUE</b>	<p><b>Haricots verts</b></p>  <p>Rapporté du Nouveau Monde par Christophe Colomb et introduit en France, dit-on, par Catherine de Médicis.</p>	<p><b>Aubergines</b></p>  <p>Née en Inde il y a plus de 4000 ans. Adoptée par les espagnols au XII° siècle ; les italiens à la fin de la Renaissance. Mais, dans la France de Louis XIV on en consomme guère qu'à Versailles.</p>	<p><b>Tomates</b></p>  <p>La tomate des Aztèques fut rapportée des Andes péruviennes par les conquistadores il y a 400 ans. D'abord sur les tables espagnoles, puis italiennes, avant d'être adoptée par les habitants du midi de la France puis à Paris à la Révolution.</p>
	<p><b>Artichaut</b></p>  <p>Afrique du Nord, Egypte ou Ethiopie</p>	<p><b>Brocolis</b></p>  <p>Sud de l'Italie Introduit en France par Catherine de Médicis</p>	<p><b>Poireaux</b></p>  <p>Probablement du Proche-Orient.</p>		<p><b>Maïs</b></p>  <p>Originnaire du Mexique. Le maïs a été introduit en Europe au XVI° siècle.</p>	<p><b>Poivrons</b></p>  <p>Originnaire du Mexique, d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud.</p>	<p><b>Courges</b></p>  <p>Amérique Centrale et du Sud Consommées depuis plus de 10 000 ans.</p>

<b>Europe</b>	<p><b>Betteraves</b></p>  <p>Connue comme légume depuis l'Antiquité. L'origine de l'utilisation alimentaire des racines de betterave semble se situer dans la grande plaine qui s'étend de l'Allemagne à la Russie.</p>	<p><b>Endives</b></p>  <p>La légende veut que ce légume fut « inventé » vers 1830 en Belgique.</p>	<p><b>Côtes de Blettes</b></p>  <p>Europe méridionale</p>	<b>ASIE</b>	<p><b>Concombre</b></p>  <p>La plante qui poussait naturellement au pied de l'Himalaya aurait été domestiquée pour la première fois en Inde il y a au moins 3000 ans.</p>	<p><b>Aubergines</b></p>  <p>Née en Inde il y a plus de 4000 ans. Adoptée par les espagnols au XII<sup>e</sup> siècle ; les italiens à la fin de la Renaissance. Mais, dans la France de Louis XIV on en consomme guère qu'à Versailles.</p>	<p><b>Oignons</b></p>  <p>Connu dès L'Antiquité. Il provient sans doute d'une espèce sauvage d'Asie Centrale. Apprécié des Egyptiens, des Grecs, des Gaulois et des Romains et n'a jamais cessé d'être utilisé.</p>
	<p><b>Choux</b></p> 				<p><b>Petits pois</b></p>  <p>A l'origine d'Asie Centrale, on les trouve dans les régions montagneuses et dans la vallée du Nil. Ils existent depuis plus de 4000 ans. Les petits pois sont arrivés en France qu'au XVII<sup>e</sup>me siècle.</p>	<p><b>Navets</b></p>  <p>L'origine géographique des navets est incertaine. Ils proviendraient probablement d'Asie ou d'Europe.</p>	
<b>MOYEN – PROCHE ORIENT</b>	<p><b>Carottes</b></p>  <p>Asie Mineure</p>	<p><b>Epinard</b></p>  <p>Iran</p>	<p><b>Salades</b></p>  <p>Certainement Orient et Moyen-Orient</p>				