

COURGE ET COURGE!



Le professeur Paris a fait ses études à la State University à New York, où il a obtenu son doctorat en génétique en 1978. Sioniste convaincu, il s'est immédiatement installé en Israël. Ses recherches fondamentales sur les cucurbitées vont progressivement révolutionner la culture de ces fruits à travers le monde. (Photo: Bethsabée Süßmann)

Par Roland S. Süßmann

Aujourd'hui comme hier, les enfants rêvent de la citrouille de Cendrillon qui se transforme en carrosse d'or. A l'Institut Volcani de Tel-Aviv, également connu sous le nom de «Agricultural Research Organisation (A.R.O.)», nous avons rencontré *le professeur HARRY PARIS*, qui consacre sa vie à la courge, à la citrouille et à la courgette. A première vue, cela peut sembler curieux ou inutile, à moins qu'il ne découvre la fameuse citrouille qui

deviendra un carrosse royal. Au cours de notre entretien, le professeur Paris nous a clairement fait comprendre que ce genre de recherche n'était pas à son programme.

Mais alors, de quoi s'agit-il? Depuis dix ans, le Professeur ne s'occupe pas de tournesols mais de cucurbitacées, cette plante potagère dont les fruits sont : la courge, la citrouille, le pâtisson, la gourde, le potimarron et le potiron, pour ne citer que les plus connus. Son but est de développer de nouvelles qualités de courges par le biais de la science, à savoir par la génétique, la géné-

tique moléculaire et la physiologie des différentes cultures. M. Paris passe la majeure partie de son temps non pas dans son laboratoire, mais dans les champs afin de suivre l'évolution effective de ses recherches.

Une question très simple se pose: pourquoi créer de nouvelles courges alors que celles que nous trouvons sur le marché sont très bonnes?

Effectivement, l'on pourrait se poser la question de savoir pourquoi réinventer la roue! Mais ce n'est absolument pas de cela dont il s'agit, bien au contraire. Notre but est de créer un nouveau produit de qualité. Nous améliorons le fruit existant et dans certains cas, nous créons même de nouvelles variétés. Notre recherche ne constitue pas un projet à court terme et notre but n'est certainement pas d'améliorer le goût d'un fruit ou sa conservation afin de lui permettre de rester un jour de plus sur un étalage. Pour illustrer mes propos de manière plus simple, je vous citerai le cas de l'un de mes collègues venu de France qui, dans notre plantation expérimentale de Neve Yaar, développe actuellement un nouveau type de melon à la fois doux et un peu acide, comme une orange. Le goût de ce melon n'aura donc rien en commun avec ceux que nous connaissons aujourd'hui. Un autre de mes confrères, aujourd'hui à la retraite, a inventé en 1974 le melon Galia, aujourd'hui présent sur tous les marchés et qui en fait est un croisement entre deux melons très sucrés, le musqué et le charentais. C'est dans cet esprit que nous créons un nouveau produit de qualité qui doit être à la fois attractif par son aspect extérieur et disposer d'une



Goldy est un exemple typique d'un nouveau genre de courgette développé par le professeur Harry Paris. De très belle apparence, elle est particulièrement savoureuse panée ou frite et convient très bien pour les quiches.



La courge Quara, qui tire son nom d'une tradition séfarade, est servie le soir de Roch Hachanah avec la bénédiction suivante: «quera-roah gezar dinénou» (anéantis la rigueur de l'arrêt qui nous condamne).

partie intérieure dont la dégustation constitue un véritable plaisir. Dans notre institut, nous développons ainsi de nouveaux poivrons, tomates, melons, etc.

Existe-t-il des courges que vous avez créées et qui se trouvent déjà sur le marché international?

Je prendrai l'exemple de la courge spaghetti, très vendue aux USA. Une fois ouverte, les pépins retirés et après avoir cuit pendant 11 minutes, toute sa «viande» se détache et prend la forme de spaghettis. Servie en plat, elle ressemble étonnamment à des pâtes, les calories en moins. Cette courge peut être assaisonnée avec de la sauce tomate, bolognaise, etc. Toutefois, la courge spaghetti n'est pas très belle, elle est jaunâtre à l'intérieur et à l'extérieur et totalement sans saveur aucune. Après avoir étudié les possibilités génétiques relatives à sa couleur et à son goût, nous avons créé une courge spaghetti orange à l'extérieur et à l'intérieur, au goût excellent, légèrement doux, que nous avons appelée «Orangetthi». Pour couronner le tout, ce magnifique fruit contient 15 fois plus de vitamines que sa sœur aînée. Je dois encore dire que la couleur orange de l'Orangetthi est un puissant antioxydant, ce qui ralentit les risques de cancer et combat le vieillissement du corps.

Après une cuisson de 11 minutes dans l'eau, combien peut-il rester de vitamines?

Je ne suis pas un expert en la matière mais, d'après ce que j'ai pu obtenir comme renseignements, la quantité restante s'élève à environ 30%.

Où peut-on trouver l'Orangetthi?

Vous touchez là à un problème fondamental relatif aux inventions israéliennes. En effet, nous sommes

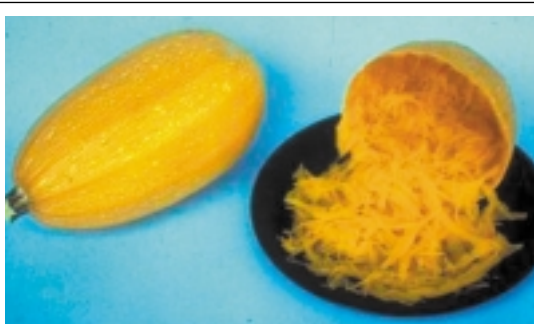


En général, le pâtisson est blanc. Le prof. H. Paris a mis au point une variété bicolore, ce qui enrichit la présentation visuelle des mets. Le pâtisson est servi farci.

très forts en ce qui concerne les découvertes, mais nous sommes incapables de les commercialiser correctement à travers le monde. Il est vrai qu'il est difficile de trouver de l'Orangethi, mais le concept d'une courgette orange au goût exquis et possédant les avantages que je vous ai décrits a tout bonnement été copié aux États-Unis. Aujourd'hui, une courgette spaghetti, avec quelques gènes en moins relatifs à l'intensité de la pigmentation, est actuellement en vente partout en Amérique sous trois formes différentes. Ce nouveau produit est donc sur les marchés, mais malheureusement Israël ne profite en rien de cette manne.

Beaucoup de personnes mangent les pépins des potirons. Constituent-ils véritablement un apport pour la santé?

Absolument, mais surtout sous forme d'huile. Il est démontré que les pépins de potiron ralentissent l'agrandissement de la prostate et agissent de manière préventive et curative en cas de problèmes de ves-



L'Orangethi a été mise au point en 1986. De couleur orange, elle contient 15 fois plus de vitamines A que les autres courges spaghetti connues.

sie. Finalement, ils auraient aussi un effet légèrement aphrodisiaque. D'ailleurs, il est intéressant de constater qu'à travers l'histoire, la littérature et la peinture, les cucurbitacées sont toujours associées à des descriptions sexuelles ou aux questions de fertilité. Selon certains dires, les grains de potiron auraient même un effet paralysant sur le ver solitaire.

Combien existe-t-il aujourd'hui de genres de courges?

Il y a trois familles de courges et de cucurbitacées. L'une est très connue sous le nom *cucurbita maxima* (potiron), la seconde, la *cucurbita muscata* (citrouille musquée) qui, lorsqu'elle est cuite, dégage une odeur de muscat (très répandue au Moyen-Orient), et la troisième forme, la plus importante, se nomme *cucurbita pippo*. Chacun de ces groupes a des sous-groupes, les variétés sont très nombreuses, elles vont de la courge calebasse (gourde) à la courgette. L'utilisation se fait de manière variée et, selon leur âge, les fruits peuvent être mangés crus ou seulement cuits. Certains, connus sous le nom de pâtisson, ne peuvent être consommés que cuits, souvent farcis de viande hachée. Venons-en au Zucchini, la courgette vendue



Les cucurbitacées sont omniprésentes dans la littérature, la peinture et la philatélie.

en Europe, qui peut-être accommodée à toutes les formes de plats et qui en général n'est pas farcie. Nous en avons créé une de très belle forme et particulièrement bonne, que nous avons appelée «Hybrid 663». Sa peau est très sombre, parfaitement cylindrique, sans pépins et son goût est excellent. En fait, ce sont la forme et la couleur qui déterminent son utilisation dans la cuisine: les plus courtes sont faites pour être farcies et les plus longues pour être cuites sous différentes formes.

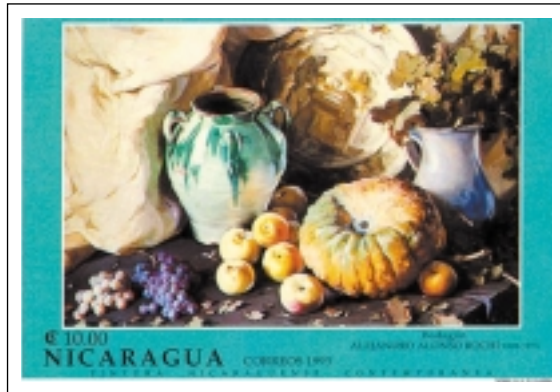
Pour en revenir à vos travaux, avez-vous créé une courgette qui est aujourd'hui vendue dans le monde?

Absolument, il s'agit de la courgette jaune à l'intérieur comme à l'extérieur, que j'ai intitulée «Goldy» en hommage à l'épouse de Tevje le laitier dans «Le Violoniste sur le toit» et à son magnifique rêve d'être

un homme riche lorsqu'il dit: «... je verrai ma femme, ma Goldy, qui aura l'air de l'épouse d'un homme riche, dotée d'un double menton et criant toute la journée après les domestiques. Ah, combien elle serait de bonne humeur».

Pour résumer votre travail, peut-on dire que vous développez une courge plus attractive pour le consommateur, de meilleur goût, avec plus de vitamines et plus facile à produire?

Tout à fait. Nos produits de qualité améliorée ne s'adressent pas seulement aux consommateurs, mais également aux paysans qui peuvent faire pousser plus de fruits au m² et ainsi accroître leurs productions et leurs chiffres d'affaires. Nous avons aussi mis en place de nouvelles techniques de plantation et de ramassage si bien que tout en étant plantées de



manière plus dense, nos courgettes se cueillent plus facilement. De plus, les courges que nous perfectionnons ayant du goût, il n'est plus nécessaire de les assaisonner ou de les sucrer.



La fleur de courge est une délicatesse très appréciée sous sa forme pannée, en particulier en France et en Italie.



Dans de nombreux pays, la courge sous toutes ses formes constitue un aliment de base.

Quels sont vos projets d'avenir?

Nous allons développer de plus en plus de fruits de qualité en espérant que des sociétés israéliennes seront à même de les commercialiser, il faudrait qu'elles fassent preuve d'un peu plus d'innovation et de dynamisme!

Pour terminer, comment comparez-vous les possibilités de recherche en Israël par rapport aux autres pays?

Sans trop m'avancer, je crois pouvoir dire qu'il n'existe pas beaucoup d'autres instituts totalement dévoués à la recherche permanente à long terme et où les chercheurs peuvent travailler librement en fonction de leur vision et de leur imagination. Ailleurs, les chercheurs ont en parallèle une position d'enseignant et leurs travaux dans l'agriculture sont soit limités à des cultures régionales, soit dirigés vers les fruits et légumes les plus vendus au monde, à savoir les tomates, les pommes de terre et les concombres. Une recherche dans un domaine dit secondaire rencontre certainement beaucoup de difficultés pour être initiée ou même menée à bien car généralement, les universités sont financées par des groupes d'intérêt précis ou bien les décisions se prennent en raison d'un certain nombre de pressions politiques. Tel n'est absolument pas le cas au Volcani Institute.

En conclusion, nous pouvons dire que grâce aux travaux du professeur Paris, courges, gourdes et potirons ont un grand avenir et que sous peu, nous en retrouverons de plus en plus de variétés dans nos assiettes. La question qui reste ouverte est celle de savoir quand nous verrons la courgette bleue et blanche que nous mangerons afin de développer notre sentiment sionniste? A cette question, le professeur Paris n'a pas répondu pour l'instant.