



## **Terminologie      Salsifis      et scorsonères par Hervé This**

**On nous propose sous le nom de salsifis des légumes dont les racines (la partie vendue) sont noires : ce sont en réalité des salsifis noirs, et pas des salsifis !**

**Le salsifis ? Un plante dicotylédone bisannuelle, de la famille des Composées, de la sous-famille des Chicoracées, cultivée pour sa racine comestible de couleur blanche. Blanche, pas noire !**

Et quand la racine est noire ? C'est alors un salsifis noir, encore nommé salsifis d'Espagne, ou scorsonère. Bien sûr, la racine ressemble au salsifis sur le plan gustatif. Les deux plantes appartiennent à la même famille, mais ont deux genres botaniques différents : le véritable salsifis appartient au genre *Tragopogon*

porrifolius et la scorsonère appartient au genre *Scorzonera hispanica*.

Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, la culture de la scorsonère a supplanté celle du salsifis, jugée moins goûteux, plus fibreux et moins productif. C'est ainsi le salsifis noir que l'on retrouve le plus souvent sur les étals et en conserve, en bottes et parfois avec les feuilles ; la racine est noire, longue, cylindrique, et la chair est de couleur crème. La Belgique, les Pays-Bas, la France et la Pologne en sont les principaux producteurs en Europe, de même que le Chili et l'Inde.

**Par Hervé This**