



FLORENT TANET POUR «LE MONDE»

CUISINE

## Le radis droit dans sa botte

Légers, croquants, piquants, les petits roses lancent l'offensive de charme du printemps

Stéphanie Noblet

**D**ans la palette des verts tendres qui colorent les étals maraîchers se distingue, en touches pointillistes, le rose délicat des radis. Droits ou ronds dans leurs bottes, magenta ou fuchsia, voire violines ou franchement écarlates, unis ou bicolores, parfois dégradés – rien que du naturel, aucune coloration douteuse. Discrètement strié sous une peau satinée, leur corps s'incarne dans diverses silhouettes, longilignes, ventrues ou bicornues. Mais la finesse domine : de la pointe de sa radicelle à l'extrémité de sa feuille gracie et duveteuse, l'espèce crucifère recèle bien des atouts poétiques. Certes, il en pousse toute l'année sous serre – et sous blister plastique au supermarché, tristes spécimens rabougris. Mais c'est au printemps que les

petits roses donnent le meilleur d'eux-mêmes, avec le croquant hors pair des primeurs, tout juste sortis de terre. Un simple rinçage à l'eau, une coupe express des fanes et racines et ils sont prêts. Dès l'enfance, on aime les croquer ainsi, avec les doigts, du sel et l'indissociable duo pain-beurre. J'en connais qui garnissent leurs tartines d'une couche de rondelles roses moins épaisse que leur litière beurrée. D'autres qui zappent le pain pour tartiner directement le légume. D'autres enfin (dont je fais partie) qui croquent autant le vert cru des tiges que le blanc de la chair, ne laissant aucune trace du nombre avalé... A chacun sa manière. Dans son évidente simplicité, la trinité radis-pain-beurre de qualité demeure un grand moment gastronomique.

«*Ils sont pas trop piquants ?*» C'est la rituelle question du client, témoigne Xavier Morize, maraîcher francilien dont les premiers radis sont sortis de terre début mars, avec deux semaines d'avance... Un client qui veut titiller ses papilles sans prendre trop de risque, tel le touriste occidental dans une gargote asiatique qui précède chaque commande de plat d'un prudent «*not too spicy?*». Mais la comparaison s'arrête là ; car si le juste dosage des épices s'opère en cuisine, le piquant des radis résulte de leur qualité de vie souterraine. «*Seuls ceux qui ont manqué d'eau piquent trop*», explique M. Morize. En somme, les radis qui arrachent sont ceux qui l'ont été trop tard, oubliés par un arroseur pingre ou étourdi... Méfiance, donc, devant des modèles hypertrophiés, qui risquent aussi de sonner creux et d'avoir le ventre nou. Acheter une botte de radis, c'est toujours un peu la loterie et voilà tout le piquant de l'affaire – sinon, on se contente d'un concombre.

Dans cet ordre de gabarit, le radis noir hivernal à la peau mate et rugueuse, vif et piquant lui aussi, voit sa saison se terminer ; d'autres, plus rares, verts, roses ou violettes, réservent de bonnes surprises. Bien plus doux, le cousin blanc japonais (daikon) est le commis d'office des plateaux de sushis, mais s'apprête facilement à la maison (avec sauce soja et huile et graines de sésame). Pour jouer leur plus belle partition dans nos assiettes, ces radis ont un instrument de choix : la mandoline. Une lame inégalable pour les détailler en fines rondelles et mettre en valeur la transparence marbrée de leur chair, en carpaccio, en salade... Avec les petits roses, on redouble de prudence car l'opération est périlleuse, mais c'est ainsi qu'on réalise de jolies écaillles pour garnir, par exemple, un poisson – sans cuisson, pour garder leur croquant. On ne les fait jamais cuire ? J'ai tenté la chose, toujours avec déception. Les radis roses glacés quelques minutes au beurre perdent un peu de leur couleur mais pas tout leur charme, tandis que leur goût évoque plutôt celui du navet... Seules les fanes méritent vraiment d'être cuites, pour finir en soupe : excellentes avec un simple bouillon de volaille, ou, pour leur redonner du piquant, avec du cresson, de l'oseille ou une pointe de wasabi.