

Les courges d'automne



De haut en bas dans le sens des aiguilles d'une montre :

Musquée de Provence - Potimarron vert - Potimarron orange - Giraumon antillais - Patidou - Butternut - Acorn.

Après avoir dégusté les courgettes, courges d'été, le Syndicat d'Initiative de Vauhallan présente les courges d'automne du Jardin de Cocagne de Limon, aux formes, couleurs et saveurs multiples.

Les courges, *Cucurbitaceae Cucurbita*, sont utilisées depuis plus de 10000 ans dans de nombreuses régions du monde, Amériques, Afrique, Inde, Polynésie... Elles ont une place primordiale dans l'alimentation et sont présentes dans la vie quotidienne, ustensiles de cuisine, gourdes, instruments de musique...

Elles furent introduites sur le Vieux continent à l'époque de Christophe Colomb.

A partir du potiron *Cucurbita maxima*, exclusivement originaire d'Amérique centrale, les jardiniers étam-pois au XVIII^e siècle ont créé le *potiron rouge vif d'Etampes*, aujourd'hui le plus cultivé en France. Pou-vant atteindre 15 kg et un diamètre de 50 cm, on dit qu'il fut le modèle de Walt Disney pour « la citrouille de Cendrillon » qui se transforme en carrosse, d'où son nom, outre Atlantique, de *Cinderella Pumpkin* (le potiron de Cendrillon).

Le *Happy Jack* est souvent utilisé pour Halloween*.

N'oublions pas une autre gloire essonnienne le *potiron bronzé de Montlhéry*.

La *Butternut* ou *doubeurre*, cultivée par Cocagne, est actuellement la plus consommée en France.

Au niveau diététique, les courges possèdent de très nombreuses vertus.

*Document du SI Vauhallan : *Halloween, pure tradition celtique*.