



LE HARICOT DE SOISSONS:

Tapas!  
Le bon gros  
au **cœur tendre**  
se réinvente

Autour de Camille Hoche, ils sont une vingtaine à s'être engagés dans la culture d'un produit qui avait pratiquement disparu. Sous leur impulsion, le Soissons devient carrément tendance !

“C'est le plus gros haricot français que l'on puisse trouver. C'est le meilleur, aussi. C'est un vrai produit de gastronomie”, commente, enthousiaste, Camille Hoche, productrice et présidente de la coopérative. C'est à l'initiative de la Chambre d'Agriculture que l'aventure a commencé, grâce à Mireille Chevalier, chargée de développer et de protéger la filière du Haricot de Soissons. Le vrai. C'est elle qui a motivé tout ce petit monde. “Il y avait encore quelques petits producteurs qui le cultivaient dans leur jardin. Nous avons sélectionné et acheté la récolte d'un monsieur qui faisait du Haricot de Soissons depuis des générations. Nous avons semé, puis inscrit la variété au catalogue officiel des semences et des plants. Nous sommes les seuls à commercialiser cette semence”, continue fièrement Camille, la jeune agricultrice. Le Haricot de Soissons est cultivé dans la région depuis la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Souvent une culture mixte vigne et haricots. Le XIX<sup>e</sup> siècle signe l'apogée du Haricot de Soissons... et le XX<sup>e</sup> sa presque disparition, avec la vigne. Désormais, le Haricot de Soissons est sauvé. “On sème au début du mois de mai, puis lorsque la plante commence à monter, elle est tuteurée avec du noisetier ou sur des filets à ramer. Les cosses qui contiennent environ quatre haricots apparaissent de juillet à septembre. En septembre, on coupe les pieds et la

plante se dessèche. Les cosses ne sont récoltées que parfaitement sèches. La récolte se fait à la main, en octobre, et le tri se fait sur un haricot ayant un taux d'humidité inférieur à 17 % et supérieur à 12 %, pour garantir la conservation. Ensuite, on applique un traitement naturel, au froid”.

**Pas de pesticides et pas d'herbicides.**

Ce féculent qui bénéficie de la marque « Saveurs de Picardie » avec une production encore confidentielle : cinq tonnes l'an dernier, sur une surface de quatre hectares. Mais attention : pour séduire de nouveaux fans, la coopérative innove ! Et des idées, elle n'en manque pas, à commencer par la façon de l'accommoder. Le Haricot de Soissons accompagne parfaitement viandes, poissons, et il se déguste aussi en salade. Mais Bertrand Venet, un autre producteur, a eu une idée qui pourrait bien rallier les plus sceptiques, tant elle est inventive et malicieuse : “Le Haricot de Soissons, en tapas,

C'est le plus gros haricot de France. Le meilleur aussi

c'est fantastique ! On peut en faire un accompagnement complètement inattendu pour l'apéritif. C'est sympa, sain, branché... et c'est bon !”. Les tapas sont une formidable incitation à la convivialité. À tester absolument : on vous a trouvé quelques recettes. Alors, saperlipopote, invitez les amis !

☛ CARTE: E3

**COOPÉRATIVE DU HARICOT DE SOISSONS**  
Ferme de Vauxrains  
à Vaudesson



Tél. : 03 23 53 96 65  
[www.haricotdesoissons.com](http://www.haricotdesoissons.com)  
À la coopérative, on vous indiquera tous les points de vente.

10 idées Tapas pour accompagner un champagne de Picardie



**P**réparez les sauces et les pices, placez, par exemple les Haricots de Soissons, chauds ou froids dans un grand plat. Ou mieux, dans plusieurs petits plats... il n'y a plus qu'à déguster !

- **À LA NORMANDE**  
Crème fraîche, sel poivre et thym.
- **À LA TOMATE**  
Coulis de tomate, piment d'Espelette, sel.
- **MEXICAIN**  
Guacamole.
- **AUX BAIES ROSES**  
Sel, vinaigre, huile d'olive, poivre et baies roses.
- **À LA TRUFFE**  
Sel, poivre du moulin, huile parfumée à la truffe et persil.

- **LE SOISSONS DES ÎLES**  
Lait de coco, filet de citron vert (râpez également une partie du zeste), vanille (fendez la gousse et récupérez les graines), queues de crevettes, poivre.
- **AU CHORIZO**  
Sel, poivre, vinaigre et huile d'olive, morceaux de chorizo.
- **AUX QUEUES D'ÉCREVISSES**  
Lait de coco et de la coriandre fraîche.
- **AU SAUMON FUMÉ**  
Crème fraîche et de l'aneth ciselée.
- **AU MAROILLES**  
Le maroilles peut être légèrement fondu... c'est exceptionnel (et doublement picard) !

[www.espritdepicardie.com](http://www.espritdepicardie.com)  
PARTAGEZ VOTRE PICARDIE  
et vos bonnes adresses