

La pomme de terre au Pérou : un véritable patrimoine andin

Dernière mise à jour le 12/08/2022

Si l'on mange si bien au Pérou, la qualité de la pomme de terre joue un grand rôle. Papa a la huancaína, papa rellena, causa... c'est la base de nombreux plats typiques péruviens. Les chefs l'ont bien compris et remettent au goût du jour des pommes de terre oubliées.

Si la France est connue pour ses nombreux fromages, le Pérou est connu comme étant LE pays de la pomme de terre ! En effet, il possède le plus grand nombre de variétés de pommes de terre du monde : plus de 3 000 sur un peu plus de 5 000 existant en tout. Avec des noms pas si faciles à retenir : huayro macho, qeqorani, ritisisa, puca shongo...



L'histoire de la pomme de terre au Pérou

Pour mieux connaître ce tubercule, il est intéressant de se pencher sur son histoire : peut-être ne le saviez-vous pas, mais la pomme de terre a été cultivée pour la première fois il y a environ 8 000 ans dans **la cordillère des Andes** sur les **hauts-plateaux du sud-est du Pérou** et du nord-ouest de la **Bolivie**, plus précisément aux alentours du [lac Titicaca](#). Le Pérou est considéré comme le plus gros producteur de pomme de terre d'Amérique latine.

Une légende qui remonte à des siècles

Selon une légende, les hommes qui cultivaient le quinoa dominèrent pendant de nombreuses années les peuples des **montagnes andines** avec le but de les laisser mourir de faim en diminuant leurs rations. Ces derniers implorèrent alors leur dieu, qui leur donna des graines. Les graines donnèrent naissance à de jolis buissons, et lorsque ces derniers fleurirent, les oppresseurs les leur prirent, considérant cela comme une bonne récolte. Les hommes des montagnes implorèrent une deuxième fois leur dieu, qui leur répondit : « remuez la terre, les vrais fruits y sont cachés ». Ils découvrirent alors les pommes de terre, qu'ils gardèrent secrètes. Tous les matins, ils rajoutèrent à leur maigre petit déjeuner une ration de pomme de terre leur permettant de reprendre des forces, et finirent par chasser les envahisseurs.

L'introduction de la pomme de terre en Europe

Mais comment fut-elle introduite en Europe ? La réponse se trouve dans la **conquête espagnole** de l'**Empire inca** au début du XVIe siècle. Elle fût d'abord importée dans la péninsule Ibérique, puis dans le reste de l'Europe, trouvant son apogée aux alentours

des années 1750, pour enfin se retrouver, aujourd'hui, dans l'assiette de millions de personnes. En France, c'est grâce à Antoine Augustin Parmentier qu'elle a eu du succès !

Au cœur de la gastronomie péruvienne

Au Pérou, il ne s'agit pas simplement d'un ingrédient complémentaire, mais d'un élément central de la [gastronomie péruvienne](#) et présent dans beaucoup de **plats typiques**. Parmi ces derniers, on peut citer la « causa », qui consiste en deux couches de purée de pomme de terre jaune garnie au milieu de poulet, de crabe ou de fruits de mer, servie froide et assaisonnée avec du citron et du piment.

La « papa rellena » est une pomme de terre reconstituée, farcie de viande, d'œufs et d'olives, qui est ensuite frite. Puis il existe aussi la « carapulcra », qui comprend des pommes de terre séchées préparées avec un piment spécial (« panca »), des cacahuètes et une sorte de sauté de porc.



Ce tubercule prend une place si importante dans le pays que l'on lui a même consacré une journée. Ainsi, le 30 mai prochain, on fêtera « Día Nacional de la Papa », le Jour national de la pomme de terre, et ce depuis 2005 !

Petit point linguistique :

Sachez qu'en Amérique Latine, pomme de terre se dit "papa" et non "patata" comme en Espagne !

Dorénavant, vous ne verrez plus vos patates de la même manière...