

Ils font vivre l'Oise

# J'AIME L'OISE, ON SE SERRE LES COUDES ! JOSÉ LENZI, LE CRESSONNIER DE BRESLES

José Lenzi est producteur de cresson, un légume ancien qui a planté ses graines dans les marais oisiens il y a plus de 200 ans. Aujourd'hui, c'est à Bresles que la famille Lenzi cultive cet aliment unique en son genre et aux multiples propriétés.

Publié le 17 novembre 2020

José Lenzi est producteur de cresson, un légume ancien qui a planté ses graines dans les marais oisiens il y a plus de 200 ans. Aujourd'hui, c'est à Bresles que la famille Lenzi cultive cet aliment unique en son genre et aux multiples propriétés.

## UN PEU D'HISTOIRE

C'est sous l'impulsion du directeur des Hôpitaux de la Grande Armée que la plante, reconnue pour ses vertus culinaires et médicinales, est importée des cressonnières allemandes au XIX<sup>ème</sup> siècle. Si l'Essonne produit aujourd'hui 40% du cresson cultivé en France, c'est dans l'Oise que sont nées les **premières cultures**, dans la région de Senlis et de Chantilly plus exactement.



# UNE CULTURE EN PERTE DE VITESSE

Un savoir-faire artisanal bien de chez nous que de nombreuses familles se sont transmis de père en fils. José fait partie de cet univers et incarne la 3<sup>ème</sup> et dernière génération de cressonniers Lenzi.

« C'est mon grand-père qui a créé cette cressonnière à Bresles avant de la transmettre à mon père qui me l'a ensuite également léguée. Voilà maintenant 48 ans que je suis dans le cresson. J'y travaille depuis l'âge de 14 ans et mon père a arrêté à l'âge de 70 ans » nous raconte-t-il.

La **culture du cresson** est une affaire de famille dans l'Oise. 3 noms se partagent, en bons termes, le monopole local mais c'est un artisanat en voie d'extinction.

Après José, aucun Lenzi ne prendra la relève.

## DES ACTIONS POUR REDORER LE BLASON DU CRESSON

Pourtant le cressonnier de Bresles n'a pas encore dit son dernier mot et n'hésite pas à multiplier les actions pour sauver sa culture ou tout simplement la faire connaître du grand public.

Entre plusieurs visites scolaires, José Lenzi vend sa production sur le marché de Beauvais et fournit d'ailleurs Allan Castellote, le chef cuisinier du restaurant Le Senso, qui est à deux pas de son étal. Pour rendre ses lettres de noblesses à ce légume ancien, l'artisan sait s'entourer.

« Je travaille depuis 4 ans en étroite collaboration avec un professeur de l'Institut LaSalle à Beauvais. Il a de nombreux contacts avec les États-Unis où le cresson est produit massivement. Cela pourrait nous aider à relancer bientôt la machine » souligne José.

Mais ce n'est pas tout ! Avec ses **vertus médicinales**, le cresson pourrait bien servir la recherche médicale.

« On a découvert que le cresson dénitratait l'eau. C'est encore en études mais ce produit pourrait bien aider la lutte contre le cancer. »

Avec de telles possibilités, José Lenzi fonde beaucoup d'espoir en l'avenir du cresson et espère que cette **culture traditionnelle** ne viendra pas à disparaître.

« Tout le monde ne connaît pas le cresson. Mais on peut faire beaucoup de chose avec ce légume ancien. Apéritif, beurre d'escargot, soupe, salade... »



## JOSÉ GARDE ESPOIR

Seulement voilà. Comme-ci cela ne suffisait pas, la crise sanitaire de la COVID-19 sévit depuis bientôt 1 an. **José a perdu une bonne partie de sa production lors du premier confinement** car c'est entre septembre et mai que le cresson est récolté. **Les marchés, principal moyen de distribution pour M. Lenzi, ayant été suspendus, la vente de son produit n'a pu se faire.** Le deuxième confinement que nous traversons actuellement a moins d'impact puisque les marchés ne sont plus aujourd'hui proscrits mais la période reste néanmoins difficile pour le développement de son exploitation.

José garde malgré tout le sourire car **il constate, davantage encore en cette période de crise sanitaire, que « les gens s'intéressent de plus en plus aux produits frais et locaux. Progressivement, cela devient important pour eux mais également pour leurs enfants ».**

Espérons que le constat de M. Lenzi perdure et ainsi que le cresson continue à être cultivé dans l'Oise pour des siècles et des siècles.

## CONTACT



### Cressiculture de Bresles

📄 José Lenzi

📞 [06 14 71 07 62](tel:0614710762)

📍 Prolongement rue de Trye  
60510 Bresles

## — IDÉE RECETTE



## QUICHE AU CRESSON ET AU FROMAGE

### Les ingrédients

- › 2 bottes de cresson
- › 1 noisette de beurre
- › 1 pâte brisée
- › 2 petits fromages de chèvre de la [Ferme de la Badrouille à Buicourt](https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/buicourt/ferme/ferme-de-la-badrouille/176816) (<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/buicourt/ferme/ferme-de-la-badrouille/176816>)
- › 3 oeufs
- › 40cl de crème liquide
- › 50g de tomme au foin rapée de la [GAEC de la Chapelle Saint-Jean à Grémévillers](https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/gremevillers/ferme/ferme-de-la-chapelle-st-jean/150703) (<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance/oise/gremevillers/ferme/ferme-de-la-chapelle-st-jean/150703>)
- › Sel
- › Poivre

### Les étapes de préparation

1. Effeuillez le cresson et retirez les plus grosses tiges. Hachez-le grossièrement et faites-le fondre dans une cocotte avec une noisette de beurre pendant 10 min. Egouttez.

2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6-7).

3. Foncez un moule à tarte de pâte brisée.

4. Répartissez dessus le cresson et le fromage de chèvre émiettés.

5. Dans un saladier, battez les œufs et ajoutez la crème. Salez, poivrez. Versez ce mélange sur la tarte. Parsemez de tomme au foin râpée et enfournez pour 30 min.



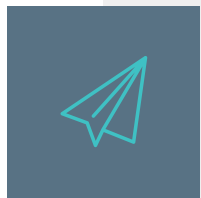
J' aime l'Oise!

ON SE SERRE LES MAINS  
*coudes!*

SOUTENEZ VOS  
COMMERÇANTS DE PROXIMITÉ  
**CONSOMMEZ LOCAL!**

oïse LE DÉPARTEMENT

Votre collectivité de proximité



**VOUS ÊTES ARTISANS ? COMMERÇANTS ? PRODUCTEURS ? ET VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER À L'OPÉRATION "J'AIME L'OISE, ON SE SERRE LES COUDES !" ?**

Contactez-nous par mail à  
[conseil.departemental@oise.fr](mailto:conseil.departemental@oise.fr)