

Gastronomie : la cuisine des plantes et des fleurs

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



■ Adepte de la cuisine sauvage, Joël Quentin, chef du restaurant Peppino à Villars (VD), propose des recettes tirées de la nature. Son marché, il le fait dans les pâturages entourant la station. Nous l'avons accompagné un jour de cueillette.



Photos Xavier Lecoltre

La cuisine des plantes et des fleurs

Entre Ollon et Villars, la nature se montre généreuse. De vastes pâturages fournissent à Joël Quentin toutes les plantes et les fleurs qui lui permettent d'élaborer des recettes originales. « Attention, certaines plantes peuvent être toxiques, voire mortelles, avertit Joël Quentin. Il ne faut pas confondre les feuilles de l'ail des ours avec celles du muguet, sous peine d'intoxication. »

Depuis le sentier qui borde un talus verdoyant, le chef observe la flore qui s'étale devant lui. Au milieu d'un parterre d'ail des ours, il déniche des grappes de pimprenelle au goût de concombre, de la berce aphrodisiaque et du méillot à la saveur vanillée. L'œil perçant, la narine frémissante, il avance dans le pâturage en effectuant sa cueillette quotidienne. « Souvent, j'emène les membres de ma brigade. Pour nous, qui sommes confinés

la plupart du temps au fond d'une cuisine, c'est un bol d'air bienvenu. » On ne s'improvise pas cuisinier de la nature et il vaut mieux s'entourer de botanistes confirmés si l'on ne tient pas à empoisonner ses hôtes. La passion de Joël Quentin s'est révélée à la suite d'une rencontre avec François Couplan, célèbre botaniste français. « Je l'ai connu il y a cinq ans, lors d'un passage à Villars, où il donnait une conférence, explique Joël Quentin. Nous avons tout de suite sympathisé et depuis, il me rend visite régulièrement. »

Pour parfaire ses connaissances en botanique, le chef se plonge dans la trentaine de bouquins qui traitent du sujet. Ce qui était à l'origine une curiosité de cuisinier s'est transformé en véritable passion au fil des ans. « En montagne, on est certain de trouver des plantes naturelles, qui n'ont subi aucun traite-

ment, dit-il. Elles représentent la base d'une nourriture saine, goûteuse et parfumée. »

La propriétaire des pâturages nous rejoint. Elle connaît bien Joël Quentin, depuis le temps qu'il fait la cueillette dans la région. « Je le laisse agir. De toute manière on n'utilise pas ces plantes. Elles doivent être comestibles, puisque je fais brouter mes vaches et mes ânes dans ces pâturages. Et mes bêtes sont en excellente santé... »

Passons à table !

Nous avons pris place au restaurant. En guise d'apéritif, on nous propose un vin de sureau. Servi frais, c'est doux, parfumé, agréable au palais. « Attention, cela se laisse boire comme du sirop ! » En entrée, le chef nous présente les poupetons de jambon de monta-

gnés au séré fumé, accompagnés d'une salade de la cueillette. Sept plantes différentes entrent dans sa composition: plantain, égopode, berce, pimprenelle, véronique, ciboulette et pulmonaire. Cela me rappelle un sketch de Coluche: « Mangez vite, avant que cela ne soit fané ! » Chaque feuille dégage un goût particulier, doux, amer ou légèrement sucré. Le tout est surprenant et il faut quelques

minutes pour habituer son palais à ces saveurs insolites. Mais cela change de l'éternelle salade verte et ses carottes râpées, arrosées de sauce industrielle.

Pour le plat de résistance, Joël Quentin propose un carré d'agneau à l'ail des ours, accompagné de blinis de pommes de terre à la berce. Des parfums inconnus chatouillent nos narines en éveil. Le goût est subtil. L'ail des ours se marie parfaitement à la viande et les saveurs d'agrumes de la berce flattent les papilles.

C'est au dessert que nous découvrons la

bonne surprise du jour. Trônant sur la salade de fraises à la menthe d'alpage, une boule de glace au géranium paraîtrait incongrue si sa saveur n'était aussi délicate. « Naturellement, précise le chef, il s'agit de géranium sauvage, cueilli dans les prés et les sous-bois, pas de la fleur qui trône aux balcons... »

Cuisine ancestrale

Plusieurs chefs remettent au goût du jour une cuisine qui remonte à la nuit des temps. Au Moyen Âge, nos ancêtres consommaient déjà les plantes et les fleurs que nous retrouvons aujourd'hui dans nos assiettes. Ils en connaissaient les vertus curatives et les goûts subtils.

C'est le Savoyard Marc Veyrat qui a lancé la mode de la cuisine sauvage, il y a une vingtaine d'années. Champion du marketing bien conçu, ce montagnard recyclé dans la haute gastronomie a fait l'objet de nombreux ouvrages et d'innombrables émissions de télévision.

Plus près de chez nous, Judith Baumann a rapidement acquis une réputation enviable en proposant, dans la Pinte des Mossettes, juste au-dessus du monastère de la Valsainte, dans le canton de Fribourg, quelques recettes aux saveurs naturelles. Chaque plat est une découverte surprenante, où les poissons, les crustacés et les volailles se marient à des plantes ou des fleurs qui les subliment.

Autre magicien de cette nouvelle cuisine au goût sauvage, Dominique Ruffieux a établi ses quartiers à Champ-Pittet, entre Yverdon et Yvonand. Le sentier qui mène du parking au restaurant permet au futur consommateur de découvrir, en traversant un jardin extraordinaire, les plantes qu'il mangera à table. Entre les étangs à grenouilles et les roselières de la Grande-Carçaille, il vaut la peine de faire une escale gourmande dans cet établissement étonnant. La cuisine aux plantes et aux fleurs peut paraître surprenante. Mais si vous avez la possibilité d'y goûter un jour, vous serez certainement séduits, comme tant d'autres gourmets curieux, par ces nouvelles saveurs qui se déclinent à l'infini.

Jean-Robert Prost

Les cuisiniers de la nature

Joël Quentin, Restaurant Peppino, Eurotel Victoria, 1884 Villars/s Ollon; tél. 024 495 31 31, fax 024 495 39 53. Ouvert tous les jours.

Judith Baumann, La Pinte des Mossettes, 1654 Cerniat-La Valsainte; tél. 026 927 20 97. Fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Dominique Ruffieux, Restaurant de Champ-Pittet, 1400 Cheseaux-Noréaz; tél. 024 425 65 14. Fermé lundi et mardi.

Marc Veyrat, Auberge de l'Eridan, 74290 Veyrier-du-Lac, tél. 0033 450 60 24 00.

Cours avec Joël Quentin

Offre spéciale pour les lecteurs de Générations

Le chef de Villars vous invite à passer une journée en sa compagnie. Au programme: cueillette des plantes sauvages et confection d'un menu.

Inclus: café de bienvenue, un jour d'information et de pratique, un jour de détente, un pique-nique, un dîner, une nuit en chambre double, un buffet petit-déjeuner (utilisation de la piscine, sauna et sanarium).

Date: 6 et 7 septembre 2003. Prix forfaitaire: Fr. 150.-, par personne.

Inscriptions: Eurotel Victoria, 1884 Villars/s Ollon, tél. 024 495 31 31.

Attention: places limitées!



Découvrez trois recettes en page 53