

Les plantes sauvages : toute une cuisine

Autor(en): **Rein, Frédéric**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 13

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-832096>

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.

Les plantes sauvages, toute une cuisine

François Couplan égraine ses conseils comme d'autres effeuillent les marguerites. Cet ethnobotaniste enseigne comment trouver, cueillir et cuisiner ces dons de la nature.

Une symphonie florale résonne à chaque pas. Le violet clinquant des raiponces le dispute au jaune orangé des pétales de l'arnica. Un doux rêve? Non, une simple balade en altitude. Ici, sur les hauteurs de Saint-Luc, en Valais, à 1600 mètres, on voit le monde d'un peu plus haut. Un recul nécessaire pour apprécier la nature qui nous entoure... C'est dans ce décor alpin grandiose du val d'Anniviers que François Couplan, ethnobotaniste de renommée internationale, initie durant une semaine une vingtaine de personnes à la reconnaissance et à la cuisine des plantes sauvages de montagne.

Lorsqu'il anime ce stage, le scientifique, toujours coiffé d'un chapeau, égraine ses conseils et ses connaissances comme d'autres effeuillent des marguerites. «A chaque fois que l'on monte de 100 mètres, on réalise l'équivalent de 100 kilomètres de latitude vers le nord. Ainsi, la végétation que l'on trouve en ce lieu est similaire à celle qui pousse en Finlande!» précise-t-il, lors de l'introduction en plein air qu'il donne avec sa compagne Françoise Marmy, également spécialiste des plantes.

Tous boivent religieusement les paroles du pape des plantes sauvages, les retranscrivent dans leur calepin. Depuis quelques années, «l'Indien des montagnes qui broute l'herbe des moutons», comme il l'entendait à ses débuts, a su transformer ce pâturage d'incompréhensions en capital de crédibilité. Ce François, installé en Suisse, qui a d'ailleurs enseigné l'art des plantes sauvages à plusieurs grands chefs de l'Hexagone, dont Marc Veyrat, est devenu une

François Couplan rappelle qu'il faut être prudent et ne pas confondre des plantes comestibles avec leur sosie toxique comme c'est le cas pour le vérate, un faux-ami de la gentiane.



icône. «Mes propositions sont entendues par de plus en plus de gens. Mais c'est assez logique. Quand on a tout, on cherche à revenir à l'essentiel. Lorsque l'on arrive à être conscient que l'on a besoin de très peu de chose, et que le reste est superflu, on se prend moins la tête! Et c'est peut-être ce qui nous évitera de basculer dans l'autodestruction...», assène-t-il, pour expliquer le succès de ses stages, tantôt culinaires, tantôt de survie.

Car dompter les végétaux sauvages ne s'improvise pas... «Parfois, une plante comestible ne se différencie de son sosie toxique que par une feuille implantée de manière différente sur sa tige, comme c'est le cas pour le vérate, faux-ami

de la grande gentiane, dont on prépare des liqueurs. Il convient donc d'être prudent, mais surtout d'avoir les connaissances nécessaires. L'approche sensorielle est capitale: l'observation fine, le toucher, l'odorat et le goût», prévient l'ethnobotaniste, auteur de nombreux ouvrages, dont *Reconnaitre facilement les plantes*.

Un kaléidoscope de couleurs

Cet apprentissage se fait au gré des rencontres végétales qui jalonnent les petits chemins empruntés par le groupe, dont les profils sont très variés. «Il ne faut pas être un sportif accompli pour prendre part aux stages, d'autant que l'on fait régulièrement des pauses pour observer les plantes. Il

Déguster la nature les canapés d'orties

Mélanger dans un bol du beurre crémeux, de l'huile d'olive, du jus de citron, de l'ail pressé et du sel.

Hacher finement des pointes d'orties crues, et les incorporer au mélange. Griller légèrement de très fines tranches de pain.

Tartinier avec la préparation aux orties.

Apéritif de lierre terrestre

Verser dans un grand faitout 1 litre de vin blanc, 1 litre de jus de pommes, 0,5 litre d'eau, 100 grammes de sucre et un saladier de lierre terrestre (tiges et feuilles) grossièrement haché.

Mixer le tout et laisser reposer une heure au frais.

Filter, puis ajouter 0,75 litre d'eau gazeuse.



Une fois préparés, les plantes peuvent être servies de manière différente. On peut même faire des tartines ou des canapés avec certaines.

Toute l'actualité de François Couplan, ainsi que les stages (d'une journée, d'un week-end ou d'une semaine), en Suisse comme à l'étranger, à découvrir sur www.couplan.com

suffit juste d'apprécier les balades dans la nature», rassure François Couplan. Ainsi, le groupe s'étiole parfois, mais finit toujours par se reformer.

Après les fleurs qui offrent des kaléidoscopes de couleurs, place à d'autres plantes alpines, plus terribles, qui s'emmitouffent dans un manteau velu pour faire face au froid des neiges éternelles situées non loin d'elles. L'odeur du trèfle alpin se cristallise dans ce paysage homérique. De temps en temps, certains courbent l'échine pour sentir la subtile fragrance chocolatée du délicat *orchis vanille*.

De la nature à la cuisine

Le côté idyllique de cette balade ferait presque oublier son but

avoué: faire son marché au stand de Dame Nature! Quelques heures plus tard, une fois de retour dans la cuisine du chalet, tous s'affairent à éplucher, couper ou équeuter les végétaux qui serviront, comme chaque fois, à la confection du repas du soir. De quoi satisfaire la fantaisie de François Couplan et d'un cuisinier français venu se former.

Puis vient l'heure de la dégustation... La salade croquante de laitue vivace, avec son goût subtil proche de la noisette et ses vertus sédatives, ouvre le bal. S'en suivent la soupe d'oseille alpestre, les pousses de raiponce au naturel, la quiche de pétales de rumex alpin, le blanc-manger des alpages (composé de mielot, d'achillée

erba-rotta et de serpolet citronné), et finalement la gelée de lichen d'Islande au citron. «Ce sont des plats volontairement simples afin de permettre aux plantes de s'exprimer en bouche!» affirme François Couplan.

L'assemblée est séduite par cette cuisine parsemée de philosophie. Elle en redemande, tout en s'ébahissant devant la saveur de ce lichen d'Islande, qui se retrouve étrié dans une verrine, plus proche des abysses stomacales que des grands espaces alpins auquel il est habitué! «Une fois dans l'eau, cette plante se transforme en véritable gélifiant», souligne le connaisseur. Preuve que le bonheur, qui est dans le pré, se retrouve aussi facilement dans l'assiette... **Frédéric Rein**