

La cuisine des plantes: pas si sauvage

GASTRONOMIE

Les herbes et fleurs comestibles prennent de plus en plus de place dans les assiettes sous l'influence de chefs qui revendiquent des compositions «brutes» et «naturelles». En coulisses, une firme néerlandaise se révèle le premier fournisseur européen.

Nous voici à Monster, une commune de 14 000 âmes située non loin de La Haye, aux Pays-Bas. Au bord de la nationale 465, à cinq minutes du centre-ville, deux hangars dernier cri s'élèvent sur plus de quatre hectares: À l'intérieur, une cinquantaine de variétés de plantes poussent en toute saison sur un substrat de cellulose, à la lumière de diodes électroluminescentes. Ici, l'Affilla Cress avec ses tiges en serpents au goût de petits pois crus. Là, le Rucola Cress avec ses minifeuilles en forme de cœur aux notes de noisette poivrée. Un peu plus loin, le From Age Cress présente même, comme son nom l'indique, des saveurs de tomate affinée... Bienvenue chez Koppert Cress, leader européen des microvégétaux.

Depuis qu'elle s'est orientée en 2002 vers le marché de la gastronomie, la firme hollandaise connaît un développement extraordinaire: son chiffre d'affaires est passé de 2,5 millions d'euros, il y a treize ans, à pas moins de 20 millions en 2013. Plusieurs centaines de restaurants étoilés européens se fournissent ici en jeunes pousses, feuilles et fleurs, conditionnées dans des barquettes en plastique. Un rêve s'écroule.

On aurait aimé croire au formidable story-telling du cuisinier-cueilleur répété de chef en chef, relayé de média en média. Mais la réalité est plus contrastée. Ethnobotaniste et éminente grise de Marc Veyrat (précurseur de la cuisine des herbes sauvages), François Couplan n'y va pas par quatre chemins: «Les petites fleurs, c'est mignon comme tout.



L'engouement pour les petites pousses et la chlorophylle s'affirme de plus en plus.

Et ça fait surtout gagner beaucoup de sous aux cuisiniers. Franchement, la plupart d'entre eux sont urbains et n'ont pas le temps, pas les connaissances. Ils jouent du pipéau. » Pascal Barbot confirme: «C'est souvent beaucoup de cinéma pour pas grand-chose. » À Paris, le chef trois étoiles de L'Astrance (nom d'une plante vivace... non comestible) a été formé à la cueillette dans les années 1990: «C'est mon ami Eric Vallet, botaniste et alors gardien de la réserve de Chaudefour, en Auvergne, qui m'a tout montré», explique-t-il. Puis, lorsque l'on précise que Koppert Cress le mentionne parmi ses clients, il se justifie: «Je n'utilise leurs produits qu'occasionnellement, par confort et pour me dépanner. Avant les

vacances de Noël, j'ai commandé des grandes feuilles de shiso que je mélange avec de la menthe et de la coriandre, servis à la manière d'un nem vietnamien avec des cacahuètes. Mais il n'y a pas photo: les espèces sauvages demeurent beaucoup plus puissantes et aromatiques. »

Comment en est-on arrivé à un tel engouement pour la chlorophylle? La réponse tient en deux mots: «raw food». Traduisez: «cuisine brute» ou «cuisine crue». Une tendance formalisée en 2009 par Cook it raw, un mouvement de toques du monde entier piloté par Alessandro Porcelli, ex-bras droit de René Redzepi, le chef du Noma. Redzepi? On y revient toujours. Aussi dé-

crié qu'admiré, le Danois s'est fait un nom en sublimant les «produits indigènes et saisonniers de nos agricultures» ou les «ingrédients sauvages», poissons et plantes en tête. La «tarte aux fleurs de saison» s'affirme d'ailleurs comme un des plats phares pendant l'été. «Tout le monde a voulu reprendre le concept redzepien», commente François Couplan. Contacté par mail, le restaurant de Copenhague certifie ne pas se fournir chez Koppert Cress.

Un goût de terre

Depuis peu, dans la capitale française, la crème des primeurs et maraichers a en tout cas pris le pli de la cuisine végétale. «Au lieu de laisser leurs légumes atteindre la maturité, des gens comme Terroirs d'Avenir et Joël Thiébault se sont mis à proposer des fleurs de moutarde ou de roquette par exemple, confie Pascal Barbot. Ils nous appellent quand ils ont des petites repousses de fenouil. Stéphane Meyer a même professionnalisé la cueillette en mettant en place un réseau qui nous fournit en plantes sauvages. » À Honfleur, la livèche (ou ache des montagnes) entre dans la composition d'un des plats signatures du SaQuaNa (deux étoiles) depuis son ouverture en 2007: une lotte ou un homard poché au citron vert, à la coriandre et à la livèche, donc, arrosée d'un bouillon de noix de coco et de combava. Cette herbe vivace «apporte au plat de la rondeur et un côté "terre"», explique le chef Alexandre Bourdais.

L'été dernier, on retrouvait également l'ingrédient à la carte des Crayères (deux étoiles) à Reims, escortant une étuvée de tiges de laitues-asperges. Et Marc Veyrat? Il le décline en ce moment sous forme de «millefeuille de pommes de terre, saumon, crème, ache des montagnes» (notre édition du 27 décembre). Au top de l'organisation, le Haut-Savoie pousse tout au long de l'année dans un stock de plantes qu'il ramasse et surgèle lui-même dans de l'azote.

La tendance s'installe. Gimmick de brasserie, les petites pousses commencent même à supplanter dans les assiettes le trait de vinaigre balsamique. Et chez les particuliers... On imagine déjà les huîtres du prochain réveillon remplacées par leur version végétale. Vous reprendrez bien un peu de bourrache? ■