

Camembert ou huître, le goût des plantes

À la sortie de la Ville, en pleine forêt, se trouve la Serre Ô Délices (1), un lieu de prédilection où « toutes les plantes sont comestibles ». Cyril Perpina, ingénieur agronome et propriétaire de ce site d'un hectare, classé agriculture biologique, ne chôme pas, partagé entre les recherches de nouvelles variétés de plantes, la réfection de la serre et les salons.

Ce samedi, Landry Lassuderie (2), son ami et chef, et lui ont mis sur pied un atelier découverte cuisine pour deux groupes. « Et ce, dans le but de faire apprécier les plantes aux saveurs diverses ». Un plan de travail et une mini-cuisine d'appoint sont dressés près d'elles. Au menu du groupe du matin, dorade-huîtres et wok de poulet fermier. Pour celui de la fin de journée, wok de crustacés et sabayon de fruits frais au loupia. La spécificité : chaque convive a le choix des herbes pour agrémenter son plat.

Jiaogulan et pélargoniums

Sonia, la maîtresse de maison, accueille les « stagiaires » avec un verre de thé à la menthe, au goût « d'after eight » avant que son époux ne les guide dans une visite détaillée. Ici, la plante de l'immortalité, « énergétique, équilibrante », est une plante millénaire de Chine au nom imprononçable, jiaogulan. Une feuille croquée laisse un goût de haricot vert cru. « Mais elle est meilleure que le ginseng, en infusion », précise Cyril. Là, c'est l'agastache, plante mexicaine



Le groupe de l'après-midi, en tablier et aux fourneaux, devant le chef, Cyril et Sonia. PHOTO M.-D. D.

au parfum d'anis sucré. Plus loin, des variétés de pélargoniums comestibles, au goût de citron ou de muscade.

L'une des dernières trouvailles de l'agronome : une plante grimpante au goût de camembert, « limite du maroilles ». Surprenant ! Une petite feuille croquée et il faut absolument se rafraîchir l'haleine avec une feuille de menthe. Et des menthes, il y en a pour tous les goûts, la menthe marocaine, celle au goût de fraise, de chocolat ou poivrée.

Mais la plante phare demeure le *mertensia maritima*, au goût iodé

d'huître. Le chef Lassuderie en a d'ailleurs utilisé pour confectionner son « pestensia », une sorte de pesto au goût d'huître.

À la fin de chaque cours, « place à la dégustation en toute convivialité pour faire plaisir dans l'échange et le partage », affirment Cyril et le chef. « C'était vraiment passionnant et délicieux », dit un participant.

Marie-Dominique Duboy

(1) 71, chemin de Pardies à Biganos.
Tel 06 09 28 11 79.

(2) 7, place de la Rotonde à Pessac.
Tel 06 61 04 15 62