

Feuille d'huître, plante à huître, huître potagère ou encore pulmonaire de Virginie sont autant de dénominations pour une même plante : *Mertensia maritima*. En 2016, Cyril Perpina a pris la suite du Jardin des Senteurs, dont cette « huître végétale » était la vedette, pour créer la Serre Ô Délices et développer autour d'elle toute une gamme de végétaux aussi bons à goûter que beaux à contempler.



# Cyril Perpina

## Cultive la gastronomie végétale

À Biganos près du bassin d'Arcachon, dans la bien nommée Serre Ô Délices, Cyril Perpina, cet alchimiste des aromates, sélectionne et propose d'étonnantes vivaces comestibles dont les saveurs sont une véritable invitation au voyage.

### Profil

Âge 43 ans.

Lieu de naissance Villeneuve-Saint-Georges (94).

Parcours Ingénieur agronome, spécialisation horticulture.

Moments-clés

Ceux passés dans la cuisine de son enfance, à récupérer des graines qu'il allait ensuite semer dans le jardin.

Activité

Pépinieriste producteur de plantes gastronomiques.

**Comment décide-t-on de créer une pépinière 100 % comestible ?**

C'est d'abord l'histoire d'une rencontre et d'une continuité. En 2015, je fais la connaissance d'Hugues Le Cieux, créateur du Jardin des Senteurs, qui était installé ici même depuis 2005. Il s'était spécialisé dans la culture de la *Mertensia maritima* (lire aussi l'encadré page suivante) qui, chez lui en Normandie, pousse naturellement, et de toute une série de plantes. Je cherchais à m'installer et il avait envie de « transplanter » sa pépinière dans son pays d'origine. J'ai pris la suite, en quelque sorte, en conservant une partie de sa gamme pour l'étoffer avec mes propres productions. Voilà comment est née la Serre Ô Délices.

**Pépinieriste, c'était une vocation chez vous ?**

J'ai toujours été attiré par les plantes : gamin, je récupérais des graines dans la cuisine et j'allais les semer dans un coin du jardin qu'on m'avait réservé. D'ailleurs loin que je me souvienne, j'ai toujours planté de l'alimentaire, même du riz et de la semoule, mais ça ne pousse pas très bien ! Pendant et après mes études d'ingénieur agronome, à Angers, j'ai voyagé : Équateur, Guadeloupe, Hollande. Une fois revenu en France, j'ai travaillé au sein des pépinières Darbonne au Barp, pas très loin d'ici. Mais assez vite, j'ai voulu faire autre chose, car l'idée de stériliser des sols pour les cent ans à venir ne m'enchantait pas trop. J'ai aussi eu un poste à la banque pendant huit ans, d'abord au guichet, puis en apportant mon expertise sur les dossiers agricoles. Après, je suis reparti à l'école, à Bordeaux Sciences Agro, pour participer à l'évolution sur un logiciel d'aide aux jeunes agriculteurs et à la formation sur celui-ci. J'ai fini par m'installer. Au début, je voulais faire des aromatiques

et du maraîchage. J'aurais bien aimé travailler en permaculture mais, à l'époque, les pouvoirs publics n'y croyaient pas trop... J'ai lâché peu à peu le maraîchage pour me consacrer entièrement aux aromatiques.

**Quand on dit aromatiques, on pense tout de suite aux « classiques » : persil, ciboulette, basilic, cerfeuil. Ici, on va beaucoup plus loin ! Comment définiriez-vous votre production ?**

Dans ma serre de 300 m<sup>2</sup>, je cultive aujourd'hui 146 variétés, mais ça évolue encore ! Même si ma gamme peut paraître un peu étonnante, en tout cas pas commune, je ne fais que des choses adaptées à la région. Ça va vous sembler bizarre, mais je n'ai pas particulièrement la main verte ! Donc, je ne produis que des végétaux résistants, car pas question de traiter. Je vise la résilience et la facilité. Et également la durabilité : dans mes plantes, tout se mange !

**Si vous deviez en mettre quelques-unes en avant, lesquelles choisiriez-vous ?**

Pourquoi pas *Tulbaghia violacea*, l'ail violet d'Afrique du Sud ? Non seulement il est très esthétique, mais il remplace avantageusement l'ail des ours, plus difficile à cultiver et moins résistant. Ou bien le géranium citron, au puissant parfum d'agrumes. À moins que vous ne préfériez la sauge ananas, dont les fleurs peuvent se manger comme un bonbon, ou la plante fromage et son goût de camembert, voire de maroilles ! Mais ce qui est important, c'est de comprendre qu'on peut abolir la frontière culturelle qui existe entre les plantes ornementales et les aromatiques. Ce qui entre dans la première catégorie chez nous peut parfaitement appartenir à la seconde ailleurs. ■

« Je ne fais que de la plante qui se mange, et de préférence vivace et rustique. »



## Talent jardinier

Au Japon, le ginseng à cinq feuilles est appelé « herbe de l'immortalité » et a été utilisé comme succédané du sucre. Fraîche, sa feuille a un goût de petit pois ou de haricot cru.

Ginseng à 5 feuilles

« J'aime les plantes qui surprennent et je ne produis que ce que j'aime. »



Cyril, le nez dans de la citronnelle d'Australie, Plectranthus species, une aromatique à la palette de senteurs très variée ; de la mûre à la menthe en passant par les agrumes et même un arrière-goût de banane !



Si elle est originaire du Brésil et du Pérou, la brède mafane est une aromatique incontournable des îles de l'océan Indien (Madagascar, Réunion, Mayotte...), où l'on consomme ses feuilles à la saveur piquante, poivrée et rafraîchissante.



La serre de 300 m² est consacrée aux aromatiques et accueille plus de 140 variétés.

Star de la Serre Ô Délices, Mertensia maritima est une vivace rampante, cousine de la bourrache. Sa culture en pot est possible et même recommandée, afin de la soustraire plus facilement à la voracité des gastéropodes qui l'apprécient également beaucoup !



Sucre des Aztèques

La stevia a imposé sa notoriété, mais voici un autre substitut du sucre, Lippia dulcis, ou sucre des Aztèques. Idéale en infusion ou dans des salades de fruits et autres desserts. Séance dégustation d'oxalis pourpre. En plus de son goût acidulé et rafraîchissant, c'est une petite merveille graphique et colorée, avec ses feuilles rouges sur le dessus et mauves en dessous, et sa floraison jaune.



## L'huître sans répulsion

On a beau vous vanter leur saveur exquise, délicatement iodée, rien n'y fait : impossible de surmonter la répugnance que leur aspect vous inspire. La solution ? Pourquoi ne pas essayer la « version végétale » du mollusque ? La Mertensia maritima est une plante de littoral dont le goût des feuilles charnues rappelle celui de l'huître. Cyril Perpina en produit à la Serre Ô Délices. « Elle était déjà proposée ici. Je n'ai fait que l'adapter dans un substrat et un conditionnement prêt à l'emploi. » Cette vivace peut facilement se cultiver en pot, dans un mélange de terre et de sable. Mais pas de terreau

pur, car elle est très sensible à la pourriture de la racine. « Surtout, explique Cyril, malgré son apparence grasse, il ne faut pas la mettre en plein soleil. Elle se plaira dans des sols légers très drainants, peu arrosés, à la mi-ombre. » En cuisine, on l'utilise de préférence crue, en l'ajoutant à des plats à base de poisson et de crustacés, ou hachée et incorporée à du beurre en pommade, comme pour un beurre d'herbes. Cuites, les feuilles perdent tout leur goût.

TEXTE ET PHOTOS  
GREENFORTWO MEDIA

### En savoir plus

• La Serre Ô Délices  
71 chemin de Pardies  
33380 Biganos  
Tél. 06 09 28 11 79.  
Serreodelices.com