

PRODUCTEURS DE GIRONDE

LE JARDIN AUX MILLE GOÛTS

À Biganos, Cyril Perpina invite clients et visiteurs à redécouvrir l'extraordinaire diversité des plantes aromatiques, dont les fleurs et feuilles ont des saveurs d'épices, de fruits et même de fromages ou d'huîtres. Un voyage dans le monde végétal, olfactif et gustatif.

Du thym et du romarin, vous en trouverez assurément chez Cyril Perpina. Mais il serait dommage d'y aller uniquement pour ces plantes aromatiques-là. L'horticulteur propose en effet près de 140 espèces différentes, belles, odorantes, faciles d'entretien et, surtout, « 100 % comestibles ». Sa star est la *Mertensia maritima*, une plante de dune aux jolies fleurs bleues dont la particularité tient surtout dans ses feuilles au goût... d'huître ! Des dizaines d'autres vous surprendront par leur saveur de petits pois, de radis noir ou de camembert, par leur parfum d'ananas, de noix de muscade ou de curry.

Pour arriver à un tel panel, l'homme mène un travail permanent de recherche et d'expérimentations. C'est même, selon lui, « la partie la plus importante et la plus chronophage » de son travail. « Quand vous trouvez un truc sympa, raconte-t-il, c'est enthousiasmant et il y a beaucoup de choses passionnantes encore à inventer. » Il n'y a pourtant qu'un an que Cyril Perpina a démarré son activité, grâce en particulier au dispositif du Département « Jeune agriculteur », mais ce « gamin de la campagne » comme il se décrit,



originaire de Léognan, s'intéresse depuis son plus jeune âge au monde végétal. Quand il était enfant, un bout de jardin lui était même réservé. Plus tard, devenu ingénieur horticole, il a travaillé dans les fleurs en Hollande, la pépinière Darbonne, puis au sein de services bancaires

destinés aux agriculteurs et dans l'informatique où il a mûri son projet.

✦ ABOLIR LA FRONTIÈRE ENTRE PLANTE ET LÉGUME

« Les plantes aromatiques, explique Cyril Perpina, on tombe dedans par passion. C'est fascinant car c'est au

carrefour de l'ethnique, des plantes de collection, de la cuisine et du médicinal. On peut parler pendant des heures de leur origine et de leurs utilisations. » Et il ne s'en prive pas ! Le contact avec le public est même ce qu'il apprécie par-dessus tout. Son objectif : « Montrer que la gamme est immense, qu'on peut les consommer sous différentes formes et abolir la frontière entre la plante ornementale et les légumes, car une plante de chez nous peut être un légume ailleurs. »

Pour illustrer cette richesse, il cite l'exemple de la bourrache, « vue comme une mauvaise herbe alors qu'elle fait de très jolies fleurs que l'on commence à voir dans certains restaurants et que ses feuilles sont très bonnes, cuites comme des épinards. » C'est d'ailleurs pour favoriser l'échange et le partage qu'il a voulu son espace ouvert au public, avec un jardin pédagogique, pour que le client, mais aussi le simple visiteur, puisse les découvrir ou redécouvrir. Laissez-vous tenter. Une surprise vous attend dans chaque pot !



INFORMATIONS PRATIQUES

La Serre Ô Délices : 71 chemin de Pardies,
33 380 Biganos, 06 09 28 11 79,
www.serreodelices.com
sur facebook page serreodelices
Ouvert tous les jours (téléphoner avant pour
vérifier la présence de Cyril Perpina sur place).

LA RECETTE DE CYRIL PERPINA ET DU CHEF LANDRY LASSUDERIE

SUPRÊME DE VOLAILLE EN ÉMINCÉ, COCO VERT ET IMMORTELLE

+ Dans un blinder, mixez 5 g d'herbes à bison avec 10 cl de lait de soja pour obtenir un lait de coco vert. Débarrassez et réservez. Débitez un suprême de volaille en petits cubes, puis réservez-le. Émincez 10 g de carottes et 10 g de courgettes en brunoise, puis réservez-les. Déglacez avec le lait et la branche d'immortelle. Rectifiez l'assaisonnement, puis laissez cuire 5 min à petit feu.

+ À faire précéder en apéritif de tapas « Mertensia maritima » (feuilles d'huître végétale sur pain grillé et beurré) et suivre par des toasts de feuilles de plante-fromage, puis une crème brûlée au géranium rosat (en faisant infuser au préalable 6 feuilles de géranium dans la crème).

ET AUSSI

SUGGESTION DE MENU

- Mojito 4 menthes
+ toast huître végétale
- Gougères à la bourrache
et sa salade de saison
- Poulet herbe coco
et plante curry
- Toast plante fromage
- Flan au géranium rosat