

De l'usage des plantes sauvages en teinture et en alimentation

Article – Association Patch Plaisir

Cette causerie s'adresse aux passionnés de beauté et de nature. Khalil Gibran le prophète disait « Nous ne vivons que pour découvrir la beauté ; tout le reste n'est qu'attente »

Pourquoi se référer aux plantes sauvages ? Il y a aujourd'hui tant d'hybrides, d'OGM, de produits venant du bout du monde comme les fraises du Chili... qu'il ne faudrait pas oublier ou mésestimer les richesses que nous avons à portée de la main.

Intégrer cette recherche dans notre quotidien peut servir d'antidote à notre monde stressant, peut nous apprendre à mieux regarder et à renouer avec nos traditions.

Chacun peut devenir magicien, alchimiste, un peu sorcier, bien sûr en cuisine avec des préparations fastueuses, goûteuses et en même temps simples et économiques. Cette approche fascinante est peut-être encore plus frappante avec les couleurs. S'il est normal que les fleurs de genêt fournissent du jaune, le millepertuis jaune va colorer en rouge vif !

Gérard commence à souhaiter une bonne année à la mode iranienne, c'est à dire en célébrant l'arrivée du printemps. La table des 7 plats est déjà une composition digne d'un patch.

Suivent quelques explications techniques sur le principe de la teinture végétale avec mordantage pour se régaler ensuite à la vue de diverses plantes accompagnées d'échantillons de couleurs. Plusieurs aquarelles de Bernard Pierré sont présentées dont deux compositions faites uniquement avec du chou rouge !

Gérard a ensuite choisi de commenter ses multiples recettes culinaires au fil de la présentation des plantes sauvages en classant celles-ci par couleur !

D'abord le jaune : jonquilles, onagre, tanaisie. Les recettes : omelettes, fleurs en sucre candi, fleurs farcies, fleurs glacées.

Ensuite séquence alchimique avec la « cueillette » de la rosée et la préparation des élixirs floraux.

Vient le rouge : coquelicot, pommier du Japon, roses, rhododendron, origan et serpolet. Les recettes : coulis, chutney, pétales sur une salade ou un toast, fleurs cristallisées, granité, beurre fleuri, liqueurs, coupe en glaçon avec fleurs incrustées...

Le blanc permet de parler des marguerites, matricaire, menthe crépue, merisier à grappes, reine des prés, sureau. Les recettes : pesto, infusions de plantes fraîches gardées au miel, chantilly parfumée et enfin sirops et gelées à l'agar agar.

Un bouquet de bleuets annonce la couleur suivante : pervenche en particulier. Exemples de desserts décorés avec les fleurs cristallisées.

Vient la couleur orange avec hémérocailles et capucines. Aux recettes précédentes qui s'appliquent toujours s'ajoute une vinaigrette aux fleurs.

Et on passe au vert : plantain, oseille, lierre terrestre, vesce, aegopode... sans oublier orties, consoude, alliaire. L'éventail des recettes s'enrichit avec des boissons pour l'apéritif (sans alcool), mayonnaise, beignets, feuilles meringuées, flans, tartes sans pâte...

Une mention spéciale pour l'ail des ours dont on ne consomme pas seulement les feuilles (exemple de feuilles farcies) mais aussi les boutons de fleurs, les fleurs et les graines. Salades, omelettes, beignets, fromage de chèvre...

Gérard s'attarde ensuite sur la cuisine au foin et au mélilot : coquelets, pommes de terre, pommes au four, noix de gigot.

Angélique et berce permettent de parfumer bien des préparations et s'utilisent pour faire des tiges confites. Pour rester dans l'ambiance patch, suivent diverses photos de plats dont le graphisme et les couleurs évoquent autant de tableaux.

Bibliographie : François Couplan, Alice Caron Lambert, Marc Veyrat et surtout Edition de Terran avec Bernard Bertrand.

Le temps de dire encore merci aux elfes et lutins sans lesquels toute cette alchimie n'aurait pu se produire, et l'on arrive au terme de ce voyage au pays des couleurs et des saveurs.