

formation

Plus de plantes sauvages dans les assiettes ?

Hier matin, à Saint-Pardoux, une dizaine de lycéens en seconde hôtellerie et restauration aux Grippeaux ont découvert les richesses culinaires naturelles.

Alliaire, tamier commun, grande oseille, ail des vignes, prunellier ou encore fraisier des bois.

Autant de plantes sauvages qui peuvent se retrouver dans nos casseroles et assiettes et qui étaient sous le feu des projecteurs, jeudi 2 mai, lors d'une balade matinale à destination d'une dizaine d'élèves en seconde métiers de l'hôtellerie et de la restauration au lycée professionnel des Grippeaux à Parthenay. Botaniste amateur et enseignant à la retraite, Michel Bonnessée a endossé le costume de guide sur les terres de l'arboriculteur et paysan Jean-Fabrice Mimeau à Saint-Pardoux-Soutiers pour « faire découvrir la richesse botanique et montrer que c'est dans l'air du temps de se rapprocher de la nature et de profiter de ce qu'elle nous offre. Et les plantes sauvages ont beaucoup plus de goût », assure-t-il.



Michel Bonnessée (à gauche), enseignant retraité et botaniste amateur, a orchestré cette balade matinale sur les terres de Jean-Fabrice Mimeau (2^e à gauche). (Photo NR)

Une « volonté » de développer la cuisine végétale dans les filières éducatives

Une sortie sur les chemins creux de Gâtine « dans la continuité d'un travail sur l'analyse organoleptique » autour du goût, de l'odeur, des couleurs ou encore des textures « et pour savoir comment exprimer les sa-

veurs, les émotions et les sensations, explique Manon Letribot, enseignante en techniques culinaires aux Grippeaux. Le but, aujourd'hui, c'est de reconnaître les plantes, les identifier à travers une fiche et se projeter sur comment on peut les cuisiner. » « L'ail des vignes, l'alliaire et le pissenlit vont très bien en salade, la grande oseille permet de ramollir les arêtes pour faire une brême farcie par exemple, le nombril de Vénus a le même goût que la salade et pousse partout sur les vieux murs de Parthenay, et le prunellier sert pour la troussepinette », cet alcool typique de Vendée, prolonge Michel Bonnessée, « adopté par la Gâtine il y a une quarantaine d'années ». Des amoureux des rondeurs de cette terre du mi-

lieu, en voici deux autres : Jean-Baptiste Mimeau et Kathy Boussiquet.

Lui savoure de « faire découvrir les paysages qu'on essaie de maintenir, en bio on est capables de faire de belles choses ». Elle se dit heureuse de « drainer plein de jeunes, d'horizons différents, autour de la terre ». Son nouveau rôle de référente départementale des Amis de la Conf' n'est pas étranger à la venue des lycéens : l'association organisait pareille Randonnée botanique le 14 avril.

Un goûter avec les plantes des Grippeaux

L'affiche de l'événement a sauté aux yeux de Manon Letribot et exalté ses convictions. « Le circuit court, c'est le plus impor-

tant, et je voulais aussi leur montrer des fermes bio : l'année de seconde est celle où on développe leurs connaissances autour des produits du terroir, puis en première on leur parle des productions françaises puis européennes en terminale, rappelle l'enseignante. Mais il y a une volonté du Campus régional de l'alimentation à Poitiers de développer la cuisine végétale. » Cette balade à Saint-Pardoux-Soutiers n'est qu'une étape supplémentaire dans ce projet éducatif. « Nous allons faire revenir tous les intervenants au lycée pour organiser un goûter avec ce qu'il y a dans les carrés potagers du lycée », conclut Manon Letribot.

Maxime Chataigner