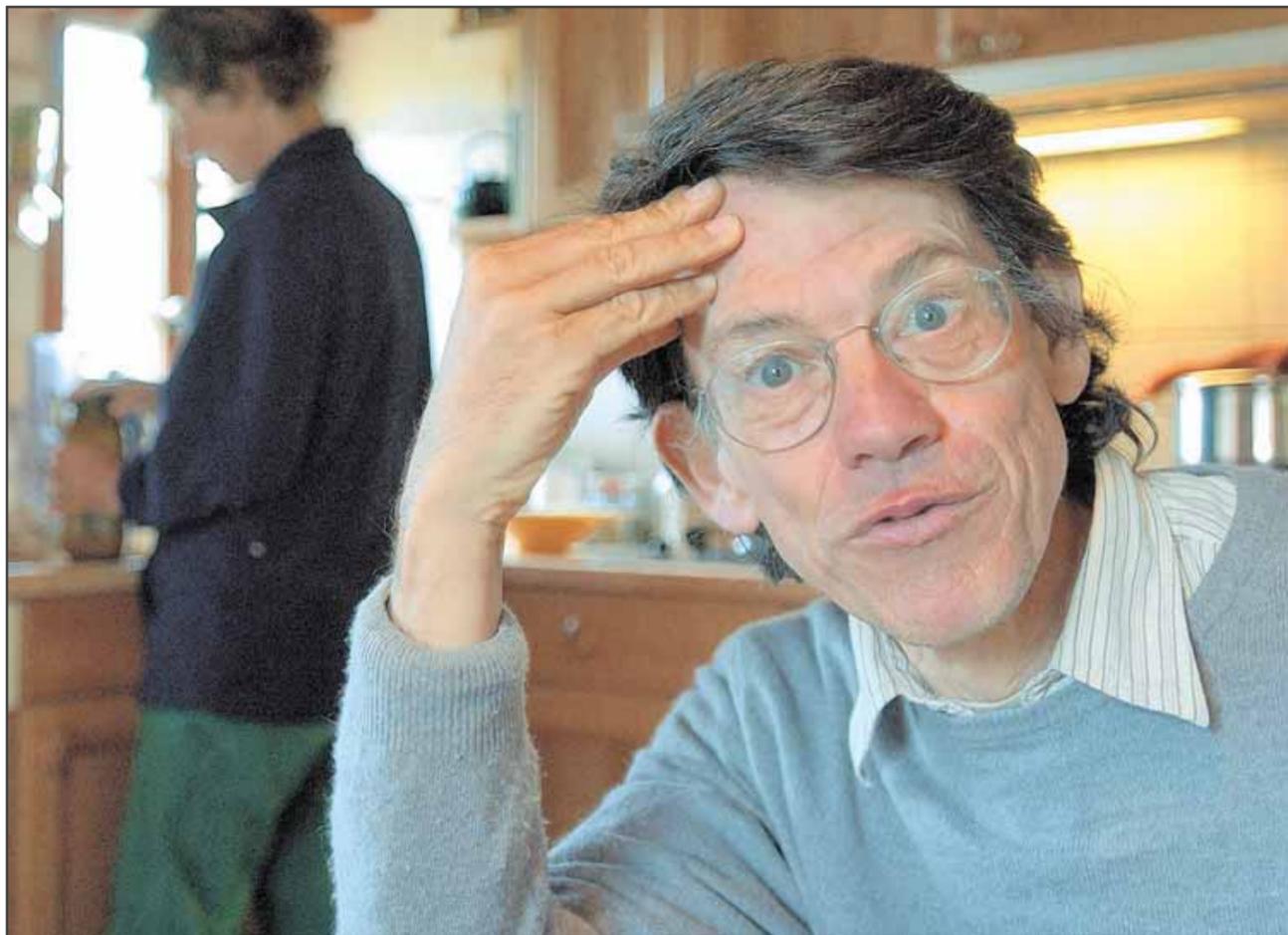




Un hommage aux Indiens d'Amérique

26 ANNONCES IMMOBILIÈRES
27 BOURSE
28 CINÉMAS
30 PROGRAMMES TV
31 UN BEAU LIVRE
32 MÉTÉO



Amoureux du paradoxe, François Couplan aime les herbes folles du terrain vague... et se sent un brin enfermé dans un parc naturel. ALAIN WICHT-A

BIO EXPRESS

FRANÇOIS COUPLAN

> Né en 1950 à Paris. Adolescence d'asphalte, musique et défonce.
> Jeune adulte, découvre que les «mauvaises herbes» sont comestibles. Révélation. Décide de consacrer sa vie aux plantes sauvages. Part pour les États-Unis, où il vivra 10 ans entre recherche, auto-stop et festins sauvages.
> Docteur ès sciences au Muséum d'histoire naturelle à Paris. Yves Coppens, son directeur de thèse, baptise sa discipline: ce sera l'ethnobotanique.
> Marié à Façoise Marmy. Vit à Massonnens depuis le milieu des années 80. Continue à voyager sur cinq continents.
> Complice et inspirateur du «cuisinier sauvage» Marc Veyrat (20/20 au GaultMillau), avec qui il a cosigné «L'Herbier gourmand», «Déguster les plantes sauvages», etc.

SCIENCES

Des nanotubes pour le cerveau

Les nanotubes en carbone pourraient être la solution idéale pour réparer des connexions cérébrales défectueuses. Cette nouvelle génération de matériaux «intelligents» constitue une «avancée significative» vers les neuroprothèses, selon une étude du laboratoire des neurosciences des micro-circuits à l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL). Les nanotubes en carbone, comme les neurones, sont de très bons conducteurs et entrent en contact avec les membranes cellulaires neuronales. Ils sont plus performants que les électrodes métalliques utilisées aujourd'hui.

Des nano-électrodes en carbone pourraient ainsi remplacer les pièces métalliques utilisées pour la stimulation cérébrale profonde dans les cas de maladie de Parkinson ou de dépression grave. Selon les chercheurs, les applications peuvent toucher la vue, l'ouïe, l'odorat, le mouvement, l'arrêt des crises d'épilepsie, les bypass au niveau de la colonne vertébrale, ainsi que la réparation et même l'amélioration des fonctions cognitives. ATS

Couplan, farfadet préhistorique

INTERVIEW • Au cœur de l'hiver, le «pape des plantes sauvages» a un peu de temps: la nature roupille. Entretien autour de son dernier bouquin, dans sa ferme de Massonnens.

ANNICK MONOD

Un farfadet. Petite taille, yeux de charbon ardent, malice et enthousiasme, et un brin mauvais coucheur avec ça. Pas étonnant que François Couplan, le pape des plantes sauvages, ait quelque chose de la créature sylvestre. Attention, pas le genre nain de jardin pour gazon tondu au cordeau. Plutôt la version sauvage – «libre», dirait-il. Couplan donc, c'est l'homme qui a popularisé les «mauvaises herbes» comestibles. Inspirateur du cuisinier «sauvage» Marc Veyrat, pionnier de l'ethnobotanique, auteur d'une bonne trentaine d'ouvrages, il est aussi l'initiateur de stages de «survie douce» et «gastronomie sauvage».

Canapé d'ortie avec un peu de citron: délicieux!

L'ethnobotaniste installé à Massonnens a publié cette année «La nature nous sauvera. Réponses préhistoriques aux problèmes d'aujourd'hui». Dans ce recueil d'entretiens, il raconte comment la passion des plantes sauvages l'a mené à revoir entièrement son assiette – avant une remise en question fondamentale de notre mode de vie. Et, comme les années passent et l'héritage doit être transmis, il anime depuis septembre sa propre école, le Collège pratique d'ethnobotanique à Lyon.

Amateur de petites plantes et de yoga, proche du régime végétarien (avec de larges exceptions), on l'imaginerait béni – presque végétal. Erreur. L'homme est sanguin, savou-

le paradoxe, cueille la contradiction, ne dédaigne pas la diatribe et vous laisse digérer tout cela comme bon vous semblera. Ça foisonne, ça bougonne, ça bouillonne. Forcément nomade, ce cueilleur de savoirs vit la majeure partie de l'année à Massonnens, dans la Glâne. Il vous accueille perché sur un velux, pelle en mains, à pester contre la neige qui encombre le toit de sa ferme.

Eh bien, l'hiver, c'est pas votre truc! Parce que rien ne pousse?
François Couplan: C'est ça! la neige, le ski, pas ma tasse de thé. Un temps, j'avais vraiment du mal avec l'hiver. Quand je n'ai pas de plantes autour de moi, je me sens seul.

Pas pour rien que les chasseurs-cueilleurs étaient nomades...
Oui, le nomadisme est tout à fait normal pour l'être humain. Depuis que j'ai une famille je bouge moins, mais avant, c'était clair: l'hiver, je fuyais le froid vers le Sud. On peut être aussi un nomade local: ça s'est fait longtemps, dans les Alpes...

Pourquoi votre approche de la nature séduit-elle autant?
Parce que l'être humain n'est pas encore mort, tout simplement! Après s'être séparés de la nature pendant 10 000 ans, on réalise ce qui est vraiment important. Une conscience est en train de germer...

Une conscience, ou l'envie de manger des fleurs pour faire joli?
Si on en reste au stade du joli, on perd un peu son temps. Mais je ne le crois pas: il y a quelque chose qui fait son chemin, un mouvement qui s'amorce. Mais attention aux

dérives du paraître et du commerce: on ne va pas s'y intéresser pour faire bien, ni pour faire de l'argent.

On peut manger combien de plantes sauvages, en Suisse?
Entre 800 et 1000. Sur les 3500 espèces qui poussent dans le pays, c'est pas énorme... Mais c'est infiniment plus que la trentaine de fruits, légumes et condiments qu'on cultive dans les jardins... Après, toutes ces plantes ne sont pas forcément savoureuses, certaines sont rares, ou demandent une préparation compliquée.

On les trouve partout?
Même en ville! A Paris, j'en ai cueilli de magnifiques en plein bois de Boulogne. A Romont aussi, à l'emplacement de la déchetterie, il y avait une friche superbe avec des plantes extraordinaires, avant. Dommage.

En Suisse, la nature est très entretenue. Pas tant sauvage...

Le Parc national des Grisons est un des rares endroits où la nature est intouchée. Mais là, c'est interdit de sortir des sentiers! Je n'irai pas! Je serais frustré en y voyant plein de plantes, et j'aurais très envie de cogner sur le nez du garde. En Suisse, le rapport à la nature est très compliqué. On a l'habitude de voir un paysage très propre, très nettoyé, mais en même temps on a une grande tolérance, une liberté d'accès.

Les plantes, vous les regardez, les caressez, les mangez. Vous ne leur parlez pas, quand même?
Je ne leur raconte pas des trucs avec la voix, non! Mais on communique avec nos sens, d'être vivant à être vivant – et ça n'a rien d'ésotérique. La posture de la plante, c'est l'acceptation totale. Elle est là où sa graine a germé. Elle ne peut pas faire autrement. C'est tout le paradoxe: laisser faire, mais ne pas être passif. Etre paisible, et pourtant ne jamais être en repos.

Trois plantes qui vous ravissent?
Facile. Prenez d'abord des petites pousses d'ortie récoltées jeunes, hachées fin, mélangées avec un peu de beurre, huile d'olive, jus de citron, sel, de l'ail, et tartinées sur du pain, c'est délicieux. En second, l'égopode. C'est une mauvaise herbe, si vous avez un jardin, vous en avez forcément. Les jeunes feuilles en salade et les feuilles plus âgées en gratin avec des patates, ça a un parfum de céleri-carotte. Enfin le cynorrhodon, ou gratte-cul. Sa pulpe est très riche en vitamine C, c'est excellent en dessert ou en pizza. C'est super bon, ça fait du bien à la santé, et on se fait plaisir en les ramassant avec des amis. C'est très important, la convivialité, le côté clan, tribu. La vie, c'est le partage. S'il ne faut garder qu'une chose, sans se prendre le ciboulot, c'est ça. I

> **François Couplan**, «La nature nous sauvera. Réponses préhistoriques aux problèmes d'aujourd'hui». Ed. Albin Michel, 295 pp.
> www.couplan.com

«LE PÉCHÉ ORIGINEL, C'EST L'AGRICULTURE...»

Pour François Couplan, l'humanité a basculé lors de la «révolution néolithique» – il y a 10 000 ans. «C'est le moment où l'homme quitte sa condition de chasseur-cueilleur, qui accepte les cadeaux de la nature et se déplace selon les saisons, et décide de produire sa nourriture en cultivant des plantes et en domestiquant des animaux.» Une catastrophe à court terme, promet-il. «Dans la première graine qui est plantée, il y a le germe de la bombe atomique. Cultiver, c'est stocker des denrées, donc faire envie. Tu m'assomes, tu prends ma récolte, ma femme, mes enfants: on vient d'inventer la guerre et l'esclavage.» Suivront la propriété privée, la guerre, la ville et les maladies. L'agriculture, vue ainsi, c'est la lutte contre la nature, le viol de la Terre. Mais sans agriculture,

pas de cathédrales, de poésie, de sciences... Le chasseur-cueilleur n'avait pas besoin de cathédrales, rétorque-t-il. «Je ne dis pas que c'est mal, la civilisation: j'aime avoir une maison et un ordinateur. Mais l'Occident a développé le «tout-matériel». Aujourd'hui, il nous faut trouver la voie de l'équilibre. Ou disparaître.» La leçon «préhistorique» à reprendre aujourd'hui? «Evaluons nos vrais besoins! Tout est question de mesure: je mange peu, très simple, et je me sens vraiment bien. J'ai arrêté de fumer, de manger viande ou fromage tous les jours.» Un dogme? «Au contraire, il faut savoir relativiser!» Entre un steak agentin aux OGM et les poules en liberté du voisin, par exemple. «Le seul truc que je ne mangerais jamais, c'est les produits industriels!» AMO

EN BREF

MÉMOIRES DE GUERRES AU THÉÂTRE ST-GERVAIS

GENÈVE A travers la manifestation «Mémoires blessées» du 7 au 27 janvier, le Théâtre St-Gervais de Genève revient sur des conflits qui ont marqué le XX^e siècle. Une exposition, des films, des débats et des conférences figurent au programme. L'Arménie occupe une large place, avec une exposition de cartes postales du début du XX^e siècle, une performance, deux concerts et une projection, indique le théâtre. D'autres films évoqueront l'Angola, le Chili ou encore l'Espagne franquiste. A relever aussi une conférence-débat avec Jean Ziegler autour de son livre «La haine de l'Occident» le 23 janvier (www.sgg.ch/theatre). ATS

LA LOUTRE EST BIENTÔT DE RETOUR EN SUISSE

NATURE La loutre pourrait faire son retour en Suisse, après avoir disparu depuis pratiquement 20 ans. Elle est d'abord attendue en Suisse romande ou dans les Grisons, selon une étude de l'association ALKA Wildlife, mandatée par la fondation Pro Lutra. D'après cette étude, des loutres pourraient bientôt apparaître dans les cantons du Valais, Neuchâtel et Genève, a indiqué la fondation Pro Lutra dans un communiqué hier. Elles sont aussi attendues sur la rivière Inn dans les Grisons. En Suisse, la loutre a disparu depuis 1989, mais les chercheurs tablent sur une repopulation naturelle comme c'est le cas dans le reste de l'Europe. Pour leur étude, les chercheurs ont examiné près de 477 ponts proches de la Suisse. ATS