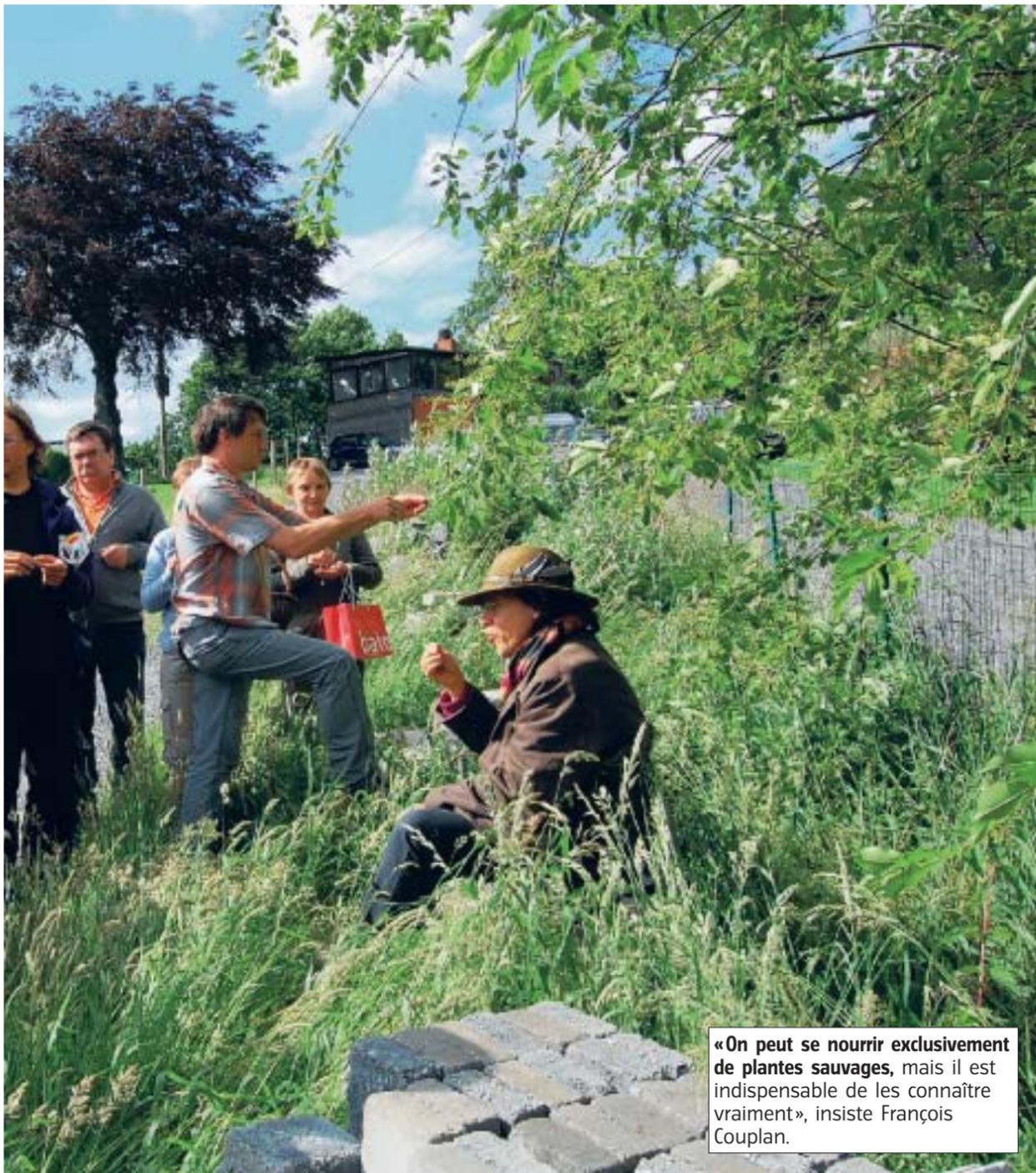


du jour, il n'y a qu'à se servir



5 Cinq plantes sauvages cueillies l'après-midi au Mont-Saint-Aubert constituaient les ingrédients principaux du menu du soir : orties, égopodes, berce, sureau et mélilot.



«On peut se nourrir exclusivement de plantes sauvages, mais il est indispensable de les connaître vraiment», insiste François Couplan.

La première «Cuisine des mauvaises herbes»

Jean-Luc Hooghe est à l'origine de la venue à Tournai, pendant une semaine, de l'ethnobotaniste. Il s'agit de la première activité organisée dans le cadre de «La cuisine des Mauvaises Herbes». «Je lis beaucoup de livres sur la botanique et l'écologie. Personnellement, je pense être déconnecté de la nature et je souhaite m'y retrouver mieux. L'idée d'inviter M. Couplan m'est venue en lisant ses livres justement», explique M. Hooghe, venu s'installer avec sa famille au Mont-Saint-Aubert, rue Boulière, il y a deux ou trois ans.

L'entreprise gantoise qu'il dirige est au départ spécialisée dans le recyclage textile. Sa société ITCGreen fabrique et commercialise d'autre part un produit d'isolation phonique à placer sous les parquets : «Ecolayer», à base de lin et de fibres textiles recyclées.

Les activités comme celle de la semaine dernière sont appelées à se multiplier. «On veut se concentrer sur les activités bon-



Jean-Luc Hooghe a l'intention d'organiser d'autres activités «bonnes pour la planète».

nes pour la planète, écologiquement justifiées. Il y a de la demande pour ce genre d'initiatives organisées dans une démarche d'éducation permanente.» ■

C.Ds.

Un rafraîchissant apéro aux fleurs de sureau

L'apéritif de mercredi a été préparé à partir de fleurs de sureau.

La recette? Rien de plus facile.

Verser un litre de vin blanc et

un litre d'eau dans une casserole; y ajouter du sucre, les fleurs de sureau et du jus de citron. Mixer, filtrer et ajouter de l'eau gazeuse.

Mettre au frais et goûter. C'est très rafraîchissant!

Des restaurants tenteront l'expérience

Des plantes sauvages aux cartes des restaurants de la région? En douceur, car le client est hésitant face aux nouveautés.

Plusieurs restaurateurs tournaisiens ont participé à l'après-midi de découverte des plantes sauvages, et leur utilisation dans la cuisine. «Soyons clair. Parlons cuisine mais pas gastronomie. Nous n'avons pas le temps pour ça», prévient François Couplan. «Ce n'est pas évident de cuisiner avec des plantes sauvages, à la maison ou au restaurant. Si je disais que j'utilise des plantes sauvages, mes convives ou



Elles sont invitées aux tables des grands restaurants parisiens, mais les mauvaises herbes inspirent encore de la méfiance de la clientèle.

clients me regarderaient bizarrement», fait remarquer une restauratrice. «Je suis malheureusement bien d'accord avec vous. Nous sommes tous pétris et farcis de préjugés. Eh bien alors dites-leur après le repas», suggère François Couplan.

«Je pense que dans un premier temps je ferai goûter spontanément des petites choses inédites aux clients», dit Véronique Ponslet («Secret de Polichinelle»). «J'utilise déjà pas mal d'ingrédients sauvages. Des champignons. Des feuilles de capucines ou de roquettes, des fleurs de ciboulettes aussi, cueillies dans mon jardin le matin pour les salades. Mais il faut être prudent car les clients n'osent pas trop essayer des choses qu'ils ne connaissent pas. Ils sont méfiants devant certains plats exotiques très parfumés. Pourtant, quand ils goûtent, ils adorent généralement; au début, les

gens n'osaient pas essayer les vins de fruits que je propose, à la rhubarbe ou au pissenlit par exemple; aujourd'hui, ils ont un certain succès».

La carte de l'Écurie d'Ennetières proposera sans doute bientôt un toast aux orties (avec huile d'olive, poivre et ail) ou un pistou à base d'orties également. «Pourquoi pas un menu complet un jour, avec des plantes moins connues?», suggère Manuelle Philippron. «Mais alors, il faudra bien prendre le temps d'expliquer aux gens ce qu'on propose, en montrant des photos des plantes par exemple».

Le patron de «L'Atelier» du Mont Saint-Aubert prend lui aussi énormément de plaisir à cet atelier hors du commun. «Je pense que les gens sont prêts à tenter ce genre de plats. Mais cela doit se faire en douceur.» ■

C.Ds.