

10 SIERRE RÉGION



Après l'effort, le réconfort. Avec l'apéritif sur l'alpe, servi par le procureur de l'alpage de Corbyre, Olivier Emery. LE NOUVELLISTE

CRANS-MONTANA Le botaniste François Couplan emmène les Chefs à la cueillette des herbes de nos alpages.

Ils croquent les plantes sauvages

CHRISTIAN DAYER

Chenopode Bon-Henri, feuilles d'apôseris, pousses de silène, tiges de berce ou feuilles de diplotaxe... Toutes ces plantes récoltées sur les hauts de Crans-Montana, à deux enjambées de l'alpage de Corbyre, se sont retrouvées... dans l'assiette d'une bonne vingtaine de Chefs et cuisiniers valaisans, invités ce lundi par l'épicerie fine Ratatouille de Crans, à suivre l'ethnobotaniste François Couplan. Un chapeau vissé sur la tête, le docteur ès sciences, pionnier de l'étude des plantes comestibles en Europe, a fait un tabac auprès de ces cuisiniers-épicuriens. Il y avait des Chefs comme Franck Reynaud, Thierry Verdonck ou Pierre Crepaud, mais il y avait aussi des sous-chefs prometteurs ou des cuisiniers intéressés par cette cueillette de plantes comestibles.

Tout en avançant dans la forêt qui mène à Corbyre, entre deux arrêts pour humer une plante, François raconte sa passion: «La cueillette des plantes sauvages est une stimulation pour tous nos sens, qu'elle nous aide à redécouvrir, car vue, toucher, odorat et goût sont alors sollicités. Et puis, marcher, respirer, s'exposer au soleil et à l'air loin du stress urbain permettent de retrouver un équilibre indispensable, tant sur le plan psychique que physique.» Mangeant ses propos, les marcheurs du jour se prennent au jeu, écrasent une tige de plantes entre les doigts, comparent les odeurs perçues, proposent une réponse au botaniste qui les encourage sans cesse. En arrivant à Corbyre, les plantes cueillies (citées au début du texte) seront cuites quinze minutes puis servies sur la raclette que tous ces gens ont partagée sur l'alpe. ●

Gastronomie sauvage, stage d'une semaine avec François Couplan, à Saint-Luc. Du 1er au 6 juillet. Inscriptions: 026 653 19 78.

GALERIE PHOTOS



Retrouvez notre complément d'images

www.lenouvelliste.ch + iPad + ePaper



On déguste les plantes, on compare les saveurs, on prend des notes. Que l'on soit chef, sous-chef ou cuisinier, les conseils de l'ethnobotaniste François Couplan (avec son célèbre chapeau) sont appréciés. LE NOUVELLISTE



Petite cueillette en montant à l'alpage de Corbyre. LE NOUVELLISTE



Une cuisine sommaire d'alpage... En quinze minutes de cuisson à 60°, les plantes seront prêtes à être servies avec la raclette. LE NOUVELLISTE



Ici, on est loin du piano de cuisson d'un restaurant. LE NOUVELLISTE



Les responsables de Léguriviera et Ratatouille épicerie fine à Crans-Montana, organisateurs de cette rencontre des Chefs. LE NOUVELLISTE

ILS ONT AIMÉ...



GRÉGOIRE ANTONIN
SOUS-CHEF
DU RESTAURANT
DIDIER DE
COURTEN, SIERRE

J'ai participé à cette balade accompagnée pour retrouver les odeurs de mon enfance. Incroyables sont les connaissances de François sur les plantes qui nous entourent.



LUCIA PERNER
CUISINIÈRE AU
RESTAURANT
CHETZERON,
CRANS-MONTANA

C'est génial de partir à la cueillette des plantes comestibles et de découvrir autant de trésors à deux pas d'où je travaille.



CHRISTOPHE AUBERT
CHEF À LA COLLINE-
AUX OISEAUX,
CHAMOSON

Cette balade m'a donné envie d'aller puiser dans des anciennes recettes oubliées. Comme nous n'avons pas assez l'occasion de nous retrouver entre chefs et gens du métier, cette journée avait une saveur toute particulière.



YVES MÉTRAILLER
CHEF AU LION
D'OR, CHAMOSON

J'ai été impressionné par le savoir-faire de François Couplan. C'est une véritable encyclopédie à lui tout seul.

Propos recueillis par
Christian Dayer

VALLÉE DE CONCHES Un nouveau loup identifié

Des analyses confirment la présence d'un deuxième loup dans la vallée de Conches. Il s'agit d'un individu mâle surnommé M38. Les analyses génétiques ont été effectuées par le laboratoire de biologie de la conservation de l'Université de Lausanne. Il avait tué une chevrette à proximité de la gare de Biel le 4 mai dernier. Un échantillon de salive prélevé par le garde-chasse sur l'animal a permis son identification, comme l'explique le service cantonal de la chasse dans un communiqué. Cet individu mâle provient de la meute du Calanda qui séjourne depuis l'année dernière dans le canton des Grisons. M38 avait déjà été repéré à Haldenstein le 21 mars, à Untervaz le 13 avril et à Disentis le 23 avril. Pour la petite histoire, les parents de ce loup avaient transité par le Valais il y a quelques années avant de se rendre dans les Grisons. Après M35, il s'agit donc du deuxième individu identifié dans la vallée de Conches. Le Service cantonal de la chasse souligne que les deux loups sont encore probablement dans la région. Toutefois, ils n'ont été observés simultanément qu'à une seule reprise par un chasseur le 4 juin dernier.

Information des exploitants d'alpage

Le Service cantonal de l'agriculture en a immédiatement été avisé pour qu'il puisse informer les exploitants d'alpage. Ils pourront ainsi prendre les mesures nécessaires pour se protéger au mieux du loup. Jacques Blanc, du Service cantonal de la chasse, concède que les agriculteurs de la région ont quelques angoisses. «Dans la vallée de Conches, on retrouve beaucoup de moutons nez noir. Les liens entre les propriétaires et leurs bêtes sont forts, un peu comme dans les élevages de la race d'Hérens. En dépit de ces liens passionnés, je trouve que les éleveurs restent très dignes malgré la présence du loup», confie-t-il. Quant aux habitants de la région, Jacques Blanc les trouve: «admirables de sérénité. Ils font preuve de beaucoup de sagesse. Ce sont des gens qui sont toujours restés en contact avec la nature. Ils savent que l'on ne peut pas toujours faire ce que l'on veut». Les habitants ont vécu avec le loup tout au long de l'hiver et une certaine résignation semble prévaloir.

● **LYSIANE FELLAY**

MÉMENTO

FINGES

Rando nocturne. Le Parc naturel Pfyng-Finges propose une balade nocturne, le samedi 22 juin entre 18 et 23 h, dans le cadre de la 8e Nuit suisse de la randonnée. L'excursion débutera à Sierre pour aboutir à la gare de Loèche-La Souste. Les participants découvriront le bois de Finges au clair de lune, longeront les étangs et dégusteront un apéritif sur les berges du Rhône sauvage. La randonnée est facile. Inscriptions obligatoires jusqu'au vendredi 21 juin: 027 452 60 60 ou admin@pfyng-finges.ch.