

Plantes sauvages et gastronomie à la Maison de la rivière

Ségrie-Fontaine. Charles-Erik Labadille et Alain Hastain vont présenter leur livre de recettes à base de plantes sauvages. Le biologiste et le cuisinier vont vous faire saliver.

Mercredi, Charles-Erik Labadille, Dr en biologie, habitant Sainte-Honorine-la-Guillaume et Alain Hastain, chef du restaurant l'Attache, à Falaise, présenteront leur ouvrage de recettes gastronomiques à base de plantes sauvages, *Les Secrets d'un chef dans la nature*, et le dédicaceront.

Charles-Erik et Alain n'en sont pas à leur coup d'essai. En 2010, les deux compères ont déjà publié un ouvrage recensant trois cents plantes spontanées comestibles dans un ouvrage intitulé *De la nature à votre table*, aux éditions Orep. Cette fois, ils sont passés à la vitesse supérieure puisque l'ouvrage a été couronné au niveau national par le Gourmand Awards 2016, prix organisé par Edouard Cointreau et qui peut être comparé, pour les livres de cuisine, aux Oscars pour le cinéma. Le livre concourt également à l'obtention internationale du Gourmand Awards 2016 dont les résultats seront communiqués en mai.

300 plantes comestibles sauvages

« Depuis 30 ans qu'il cuisine les plantes sauvages, Alain a affiné un procédé qui permet de vraiment retirer la saveur de la plante qui l'intéresse : une infusion bouillon de légumes. Toutes ses recettes fonctionnent avec ce système, y compris pour les desserts, présente Charles-Erik. Parmi les 300 plantes comestibles sauvages, il en a sé-



Charles-Erik Labadille, à gauche et Alain Hastain, dans le bocage, lors d'une cueillette de plantes sauvages, pour la réalisation de leur ouvrage.

lectionné 50 qui lui semblent avoir une saveur, une texture très intéressante pour en concocter des recettes gastronomiques très simples, d'autres plus complexes pour des professionnels ou des amateurs avertis ».

Une soixantaine de recettes sont présentées dans le livre, associant saveurs sauvages et gastronomie, agrémentées de photos où l'ordonnement artistique des ingrédients cuisinés, posés là, telle une œuvre

d'Art, suggèrent l'assiette, sans la voir et font monter l'eau à la bouche ! « Il n'est pas question, ici, de manger n'importe quoi, n'importe comment, même si la plante est comestible, mais bien de rechercher à valoriser des goûts nouveaux, qu'on ne trouve pas dans des accompagnements classiques ».

Donner envie de goûter

L'autre originalité des recettes, « c'est qu'elles sont présentées par milieux

naturels, où les plantes peuvent être ramassées (bocage, prairies humides, garrigues, montagne), pour faciliter la reconnaissance des végétaux et également donner envie de goûter le paysage, s'aérer et mieux comprendre ce qui nous entoure ». Avec Labadille et Hastain, la « cuisine du paysage » est née !

Mercredi 17 février, à 20 h 30, dédicasse à la Maison de la rivière de Ségrie-Fontaine.

Le secret de l'infusion de bouillon de légumes

Le bouillon de légumes-infusion, c'est le secret qu'Alain révèle dans ce livre, fruit de trente années passées à cuisiner les plantes de nos campagnes. « Secret qui permet de capter des saveurs originales et de les magnifier ». Cette révélation, c'est pour lui l'aboutissement de sa carrière de chef, de cueilleur chercheur de saveurs, qu'il souhaite ainsi transmettre.

Toutes les recettes présentées, y compris les desserts, fonctionnent

avec ce même secret : une infusion de bouillon de légumes (ex : serpolet, consoude ou reine-des-prés) qui consiste, une fois le bouillon réalisé, à le laisser infuser, sachant que la réussite réside dans le temps d'infusion ! Le bouillon est ensuite filtré, il ne reste rien du tout des légumes, il le fixe pour qu'il ait une consistance, qu'il ne tourne pas, avec de l'agar-agar, une algue gélifiante, ce qui lui permet de séparer cela en petites portions qu'il congèle.

Ensuite, au moment de s'en servir, pour réveiller la saveur du bouillon, il ajoute un corps gras, ici en Normandie, le beurre, qu'il va mélanger à la dernière minute.

Charles-Erik Labadille et Alain Hastain proposent des projections-conférences et dédicaces pour présenter l'ouvrage. **Mercredi 17 février**, à 20h30, à la Maison de la Rivière, Ségrie Fontaine; **Samedi 20 février**, à 15h, salle du restaurant le Tim Sam, rue du Vaugueux à Caen (14); **Mer-**

credi 18 mai, à 20h30; salle polyvalente de Roche d'Oêtre, à Saint-Philbert. Entrées gratuites.

« *Les Secrets d'un chef dans la nature*, éditions Liberfaber, 28 € édition papier, frais de port gratuits, 14 € en version numérique, à commander directement sur le site : www.Liberfaber.com