



LE GOUT DES CHAMPS

Texte et photographies de reportage JEAN-LUC PÉCHINOT Recettes DOMINIQUE SAUVAGES

L'assiette aux fleurs

INVENTEUR DES MINI-LÉGUMES, LA SOCIÉTÉ HOTGAME S'EST ENRACINÉE DEPUIS AVEC SES LÉGUMES ANCIENS MAIS AUSSI LES FLEURS COMESTIBLES QUI ÉGAIENT LES ASSIETTES DE L'ÉTÉ. TRENTE MARAÎCHERS ARMORICAINS CULTIVENT LA DIFFÉRENCE POUR RÉVEILLER LA TABLE.



D'emblée, Frédéric Manceau plante le décor : « On n'est pas des généticiens. On exploite plutôt le passé, car on n'a rien inventé. Les fleurs de capucine, on en mangeait déjà au 17^e. Et des carottes de couleur, on en trouve dans les catalogues Vilmorin de la fin du 19^e. Je fouille beaucoup sur Internet et on voyage : la betterave chioggia, je l'ai ramenée du sud de l'Italie. »

Légumes pour dinette chic

Bras droit de François Le Lagadec, le « maître-planteur », le commercial de Hotgame se veut rassurant : « Nous produisons sous tunnels mais sans chauffage, et que des produits de saison. Pas de hors-sol. Nos mini-légumes sont issus de pratiques agronomiques précises. La première méthode consiste à sélectionner la variété traditionnelle ou ancienne offrant une taille réduite à son stade idéal de développement, telle la courgette. Une seconde méthode consiste à effectuer des cultures associant de fortes densités de semis et l'utilisation de variétés précoces, récoltées légèrement avant maturité. Des techniques approchant celle du bonsaï sont aussi utilisées dans certains cas. Ces modes de production expliquent pourquoi les mini-légumes sont très tendres et demandent une cuisson rapide. »

La pensée des saveurs

Lesquels ne se contentent pas de faire beau dans une assiette : « Les chefs veulent qu'ils aient du goût. » Quatre à cinq cents maisons de bouche font en effet toute la clientèle de cette petite entreprise de Taulé, née dans ce pays de Morlaix au début des années 80, et aujourd'hui de renommée planétaire, 40 % de la production partant à l'export, du Japon à Macao : « Ces mini-navets et poireaux que vous voyez là, ils seront demain soir au Qatar. Et cette ficoïde glaciale part pour Hong-Kong. »

La ficoïde ? « Ses feuilles donnent l'impression qu'elle est gelée. Elle a un goût d'eau salée. Rafraîchissante, d'une texture ferme, elle se consomme en salade, ou cuite comme l'épinard. » De

« On n'est pas des généticiens. On exploite plutôt le passé, car on n'a rien inventé. Les fleurs de capucine, on en mangeait déjà au 17^e. »

Si les légumes lilliputiens restent leader de la gamme, les feuilles insolites se sont aussi imposées dans la haute restauration.



tétragone cornue en cordifole et de costeline en mizuna, d'autres petites salades sont aussi livrées à tout vent. Car si les légumes lilliputiens restent leader de la gamme, les feuilles insolites se sont aussi imposées dans la haute restauration. Tendances encore, les fleurs comestibles, telle la superbe fleur de pensée aux gros pétales de couleurs variées et à l'aspect velouté : « Quelle délicatesse ! Sa saveur rappelle le jasmin. Elle peut se rajouter sur les plats principaux ou les desserts. » Ou encore la fleur de primevère au goût sucré, fruité et citronné.

De l'ancien au moderne

Autre référence montante de cette « culture de la biodiversité », les légumes anciens se sont aussi enracinés sur les belles tables. Au-delà des déjà traditionnels crosnes, panais, topinambours et autres rutabagas, le découvreur de saveurs propose ainsi du cerfeuil tubéreux, à déguster cru ou cuit, son goût sucré rappelant à la fois la pomme de terre et la châtaigne. Ou encore de l'oxalis, ce féculent, consommé traditionnellement par les Indiens des Andes, se préparant au beurre, en purée ou en gratin.

Comment, enfin, en bons Armoricains, ne pas évoquer les algues alimentaires du catalogue Hotgame : de la laitue de mer au kombu breton, dont la texture charnue est appréciée avec du poisson ou des légumineuses dont il accélère la cuisson. Champignons, plantes sauvages et autres produits spéciaux, tel le sawa wasabi, s'ajoutent encore à cette gamme de quelque deux cents variétés, cultivées par une trentaine de maraîchers, coopérateurs de L'Armorique maraîchère. « Avec eux, nous cherchons toujours du nouveau. On part en groupe découvrir ce qui se cultive ailleurs : Brésil, Turquie, Swaziland... » Combien de terres restent en effet à découvrir, à toutes faims utiles... ? ▸