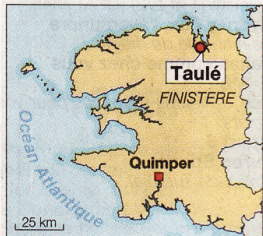


INSOLITE

Roland-Garros se régale des fleurs de Taulé



Au banquet des trois coopérateurs finistériens, Ghislaine de Lanslut déguste une fleur de courgette, François Le Lagadec une primevère et Éric Gelebart un souci.

Une salade de pensées, y auriez-vous pensé ? Et un bouquet de soucis ? Une frisée aux primevères ? Un rôti aux bégonias ? D'étonnants Finistériens produisent des fleurs à manger. On s'en régale au tournoi de Roland-Garros. Jeu, fleurs de courgette et match...

Ghislain de Lanslut n'a pas chômé cette quinzaine. Hier encore, l'agricultrice aux gestes de dentellière a cueilli, avec deux doigts agiles, 2 800 fleurs de courgettes qui ont rempli 140 barquettes hermétiquement filmées. Et hop, en voiture pour la porte de Saint-Clément dans le camion réfrigéré.

C'est très joli, une fleur de courgette. On dirait un pavillon de trompette jaune d'or avec, au cœur, un bouton délicat. « C'est très bon aussi, ça a un arrière-goût de noisette. Ça se frit à la poêle avec un filet d'huile. Ça peut également se farcir de viande et de poisson que l'on passe au four. » Les convives des restaurants huppés de Roland-Garros en conviendront. Depuis le début du tournoi de tennis, les fleurs à manger du pays de Morlaix les régaleront. Quelques jours avant les affamés du Court central, d'autres palais tout aussi distingués, ceux des festivaliers de Cannes, avaient goûté aux raretés horticoles de Bretagne.

Il n'est pas de banquet luxueux en France qui n'ait eu droit aux délices haut de gamme de Hotgame, l'étonnante coopérative de Taulé (Finistère) que dirige François Le Lagadec : « Nous sommes au menu de tous les repas de chefs d'État sans le crier sur les toits. Aujourd'hui, à Roland-Garros, ce sont nos

fleurs qui font merveille mais nous venons de loin. Nous avons inventé de toutes pièces les mini-légumes frais en 1983. Au dernier sommet de l'Otan, ce sont nos petits choux-fleurs qui ont été cuisinés. Et là, je peux vous dire que nos produits ont été sévèrement calibrés. Il n'est pas question que George Bush ait une plus petite assiette que Tony Blair. »

Ainsi donc, une coopérative maraîchère née en 1963 au cœur du pays légumier, forte de quarante exploitations disséminées sur un rayon de 20 km entre le Léon et le Trégor, acquise à la révolution de l'agriculture biologique, s'est invitée à la table des plus grands : « Nous avons produit des légumes très originaux, oubliés, délaissés, méconnus. Puis, nous avons mis au point les légumes miniatures que les chefs français et européens ont adoptés. Tous les jours, nous en expédions vers Londres, New York, Tokyo. Les restaurants chics savent que nous produisons en pleine terre. Pour les fleurs, nous avons mis la production au point en défilant un

peu entre nous. Et ça marche. Ça marche parce que nous suivons le fil de notre histoire. Elle est faite de passion et de rigueur. Ça marche, parce nous avons toujours un coup d'avance. »

Les fleurs à manger sont apparues en 1989 : « Des chefs lyonnais cuisinaient des capucines. Les Niçois travaillaient la courgette. On a un peu élargi la gamme. »

Que produit Éric Gelebart, le paysan de Garlan : « Je fais du souci au goût safrané, de la capucine poivrée, de la pensée au parfum plus neutre, du bégonia acidulé, de la primevère sucrée, de la violette qui emplit

la bouche de nuances de guimauve et de la fleur d'ail. » Jeune agriculteur, il pense que les fleurs n'ont pas encore tout donné : « On compte 3 500 espèces, nous n'en produisons qu'une quinzaine. On a de la marge. »

Mais, la maison Hotgame ne court pas après les tonnages de l'agriculture intensive : « La fleur, c'est précis, rapide. La moindre trace de goutte d'eau et c'est fichu. Une barquette, c'est quinze fleurs impeccables.

« Nous sommes au menu des chefs d'État »

Ça part d'ici et 36 heures après, c'est dans une assiette au Japon. C'est un métier. » Un vrai métier. Contentons-nous de manger nos jardins des yeux. N'allons surtout pas nous amuser à croquer les splendeurs qui poussent dans les plates-bandes de nos massifs : « Surtout pas. Les fleurs des jardinières ne sont absolument pas comestibles. Les nôtres, si. On les fait pousser pour ça et rien que pour ça. » Jusqu'à nouvel ordre, une boutique de fleurs n'est pas une épicerie. Mais alors, où trouver ces barquettes fleuries ? « Dans quelques épiceries fines ou alors dans des Monoprix de grosses villes. Nous sommes aussi rares que discrets. »

Et que faut-il attendre de ces coopérateurs finistériens à l'avant-garde du goût sophistiqué ? « Des choses. Un des nôtres délire sur les champignons de manière prometteuse. Regardez derrière vous. Vous voyez ces pots ? Ce qui y pousse vient du Pérou et reste un mystère pour l'instant. Là, en ce moment, nous achevons de mettre au point une nouvelle salade qui va en étonner plus d'un. Elle est charnue, salée. Enfin, pour tout dire, elle a goût d'huître. Elle s'appellera l'huître végétale. Avec un verre de muscadet, on s'y croirait. »

François SIMON.