

Une assiette gourmande

Cuisiner et manger autrement, faire découvrir des plantes et fleurs qui peuvent constituer une assiette gourmande, c'est ce que proposait la Maison de la nature d'Hirtzfelden.



À l'issue de la ballade, de beaux paniers garnis de plantes et de fleurs à déguster. PHOTO DNA

ML 29/06/2016

Laurent Clémence a entraîné dernièrement 25 personnes et quelques enfants dans une promenade et cueillette autour de la Maison de la Nature d'Hirtzfelden, organisatrice de l'animation. Ensemble, les participants ont découvert et cueilli des plantes et des fleurs, celles qui poussent dans nos sous-bois, au bord des chemins, des herbes folles qui font pester les jardiniers, ces mauvaises herbes chassées dans nos plates-bandes afin de constituer le menu du jour. Avec Laurent Clémence, petits et grands ont, ensuite, concocté un repas végétarien. Ce dernier est traiteur et gérant de C'Passiflora depuis 2006 où il propose une cuisine naturelle à base de plantes sauvages et de fleurs comestibles associées aux légumes et fruits de chez nous. Après un CAP-BEP à l'école hôtelière de Guebwiller, Laurent Clémence a fait ses armes dans de grandes cuisines et en 1993 il découvrit à Bâle la cuisine bio et bio-végétarienne au Restaurant Parterre. Pour lui, « cette cuisine de plantes et fleurs permet à l'humain de trouver un équilibre et un respect de soi ». Au menu, cette journée, de magnifiques

assiettes colorées et goûteuses avec un tartare d'orties et une mousseline de chou-fleur au lierre terrestre, des carottes aux plantes et géraniums sauvages et en dessert une roulade aux fraises, menthe et sureau. À table, tous les cuisiniers et commis se sont régalés. Fiers de leur cueillette et de ce nouveau savoir. Ils seront désormais nombreux à regarder différemment les mauvaises herbes de leur jardin ou sur le bord des chemins...