

HIRTZFELDEN

De la cueillette à l'assiette



Laurent Clémence a initié le public à la cuisine naturelle avec des plantes sauvages et des fleurs. Photo L'Alsace/Christian Werthe

Plus d'une vingtaine de passionnés de cuisine naturelle ont participé, samedi, à la Maison de la nature du vieux canal à un atelier de cuisine basée sur des plantes sauvages et des fleurs comestibles, sous la direction de Laurent Clémence de la société Passiflora.

L'intervenant est spécialisé dans la cuisine naturelle aux plantes sauvages. La matinée a débuté par la collecte des ingrédients pour confectionner le repas. Pour cela, le groupe a pris la direction de l'ancien canal du Rhône au Rhin où, le long du chemin de halage puis de la prairie en contrebas du cours d'eau, chacun a cueilli plantes et fleurs pour ses besoins culinaires.

Ainsi, dans les paniers des participantes se sont retrouvés des orties, des géraniums sauvages, des marguerites, des pétales de coquelicots, pissenlits, de l'ail des ours et d'autres végétaux encore. Au retour, toute cette récolte a été triée et nettoyée. Puis est venu le temps de la confection du repas commun.

Au menu, du chou-fleur au lierre terrestre, des blinis aux plantes, du tartare d'ortie, de la compote d'abricot à la fleur de lavande sauvage, de la brioche, du malfatis à l'ail des ours et aux bleuets. Cette dégustation originale a été appréciée par les cuisiniers amateurs qui souhaitent découvrir une autre approche culinaire.