

Manger les plantes sauvages des villes, une solution d'avenir?

Gourmand Le milieu urbain regorge de végétaux qui poussent spontanément. Et certains sont comestibles. Le cuisinier et paysagiste zurichois Maurice Maggi publie un livre de recettes végétariennes surprenantes.

Valérie Hoffmeyer

Vous reprendrez bien un peu de risotto aux graines et racines de rose trémière, prélevées au pied de mon immeuble? Une pizza aux herbes sauvages? Une salade de plantain? Une sauce églantine? Avec ses recettes végétariennes de «Mangez la ville!» Maurice Maggi écrit un chapitre étonnant de l'épopée de la nature en ville. Le Zurichois, paysagiste de formation, cueille, apprête et fait goûter ses trouvailles à des gourmets en quête de produits locaux et inédits. Comment fait-il? Cuisinier dans un restaurant zurichois, ce guêrillero vert de longue date donne aussi des cours, invitant les citadins à mieux connaître la flore comestible qui pousse spontanément dans les parcs et les rues, en plein centre ou à la périphérie. Son credo: la ville n'est pas un territoire stérile, sale et pollué. Elle recèle des trésors gourmands pour qui sait les dénicher.

Où trouvez-vous les plantes que vous cuisinez?

J'ai une collection de sites de cueillette et de récolte partout en ville. Les parcs, les cimetières, les rues de mon quartier et aussi des terrains en friche. Parfois je vais aussi dans la forêt ou dans les bois bordant les cours d'eau, mais toujours dans l'agglomération.

Dans certaines recettes, vous employez de jeunes feuilles d'arbres. Cela ne risque-t-il pas de porter atteinte à l'arbre si tout le monde se met à prélever des feuilles au printemps?

Pour l'instant, il y a très peu d'habitants qui utilisent ces plantes. Lors d'une prochaine crise économique, cela pourrait bien changer. Peut-être que nous ne pourrions ou ne voudrions plus disposer d'une nourriture qui a fait le tour de la planète avant d'arriver dans notre assiette. Alors, oui, le recours systématique et généralisé aux ressources locales et sauvages pourrait devenir problématique. On en est loin encore. Cela dit, je préconise toujours de prélever de petites quantités. D'abord parce que les plantes doivent pouvoir se régénérer, ensuite parce qu'elles sont très goûteuses et qu'il faut les utiliser avec parcimonie.



A Détroit, les gens cultivent des légumes dans les parcs publics non par loisir mais pour se nourrir. Les villes pourraient-elles s'affranchir des campagnes pour leur alimentation?

Je connais ces potagers de Détroit, ils figurent dans le documentaire «Wild Plants» de Nicolas Humbert*. N'oublions pas qu'à l'origine, le jardin est productif, c'est seulement avec la prospérité qu'il est devenu ornemental. Aujourd'hui, on revient à cette notion d'autoculture par nécessité économique comme à Détroit, mais aussi du fait de la méfiance croissante des gens envers l'industrie alimentaire. Si nous voulons une société à 2000 watts, nous devons dès à présent réduire les transports des denrées alimentaires. En 2030, 80% de l'humanité vivra dans les villes. Autant les jardiner, d'autant qu'il est avéré que le travail de la terre a une influence positive autant sur la santé des gens que sur le climat.

Maurice Maggi (en blanc) apprête ses cueillettes citadines pour des gourmets soucieux de manger local et inédit. Juliette Chretien

«En 2030, 80% de l'humanité vivra dans les villes. Autant les jardiner»

Maurice Maggi, auteur de «Mangez la ville!»

En Suisse, l'image de la ville est assez négative, par opposition avec une nature qui serait, elle, pure et propre. Comment convaincre les gens de manger ce qui pousse dans le sol urbain?

En rappelant à ceux qui achètent des produits frais en grande surface que cette nourriture bien emballée a passé avant par quatre, cinq, six paires de mains. Lesquelles? Celles, par exemple, de ces employés d'entreprises maraîchères du sud de l'Europe, certifiées bio, occupés à l'emballage des tomates. Ils doivent timbrer pour aller aux WC, un temps décompté et non payé. Je ne suis pas sûr que l'hygiène de base soit irréprochable dans ces conditions... Par comparaison, le cueilleur de plantes sauvages urbaines connaît la provenance de ce qu'il mange. Il a la responsabilité d'évaluer lui-même la qualité de ce qu'il cueille et doit se demander: est-ce que cela est bon pour ma

santé? Si la réponse est négative, alors il ne récolte pas, voilà tout. C'est une démarche qui effraie un peu les débutants, mais avec l'expérience, cela devient une simple routine. Les blocages sont surtout dans les têtes. Mon livre est un appel à l'expérience et aux tests. J'ai récolté et cuisiné dans de nombreuses villes avec des habitants: tous les participants vivent encore à ce jour et je peux vous assurer qu'ils gardent un souvenir durable de leur apprentissage! ●

* Sorti le 27 octobre 2016, encore dans certaines salles romandes.



A lire
«Mangez la ville!» Maurice Maggi, Ed. Plume de Carotte, 320 p.

A faire cette semaine

- Le jardin ne cesse de stimuler la **créativité**. Une petite rocaille par-ci, un muret de pierres sèches par-là, une structure pour conduire la clématite, etc. Sauf si le sol est détrempé ou gelé, l'hiver est idéal pour se lancer dans ces réalisations mises de côté à la belle saison.
- Les **arbres à racines nues** envahissent les jardinerias. C'est le moment de choisir un fruitier ou une haie. Avant de les acquérir, il est primordial de vérifier l'état racinaire des sujets élus: coupes de racines franches, ni pourriture ni dessèchement. Une fois acquis, toute attente surtout dans un endroit chauffé peut leur être fatale. Le mieux est de les planter sans attendre dans un trou déjà creusé.
- Même si c'est tentant lorsqu'on les achète en fleurs, les **camélias** n'apprécient guère de vivre à l'intérieur des maisons. Ils s'y dessècheraient sans attendre. Ces magnifiques arbustes de climat océanique ont besoin de grand air, de fraîcheur au pied et de soleil pour leurs fleurs. Pour profiter un maximum de leurs couleurs, mieux vaut donc leur trouver un emplacement près d'une porte d'entrée ou d'une porte-fenêtre de terrasse. **G. V.**

Entre chiens et chats | La chronique des animaux domestiques

Le chat, ce manipulateur narcissique

Nos petits félins font tout pour se placer au centre de notre attention. Ils jouent sur notre sensibilité ou usent du harcèlement.

Derrière leurs airs de ne pas y toucher, les chats sont des manipulateurs hors pair! Des preuves? Commençons par une étude qui s'est intéressée à leurs miaulements. Menée sur une dizaine d'années, elle a démontré que leurs vocalises reproduisent les pleurs des enfants, des sons auxquels le cerveau

humain est programmé à répondre. C'est d'autant plus vrai s'agissant des femmes, guidées par leur instinct maternel. Ce n'est donc pas un hasard si Minou se tourne plus régulièrement vers madame pour obtenir ce qu'il désire.

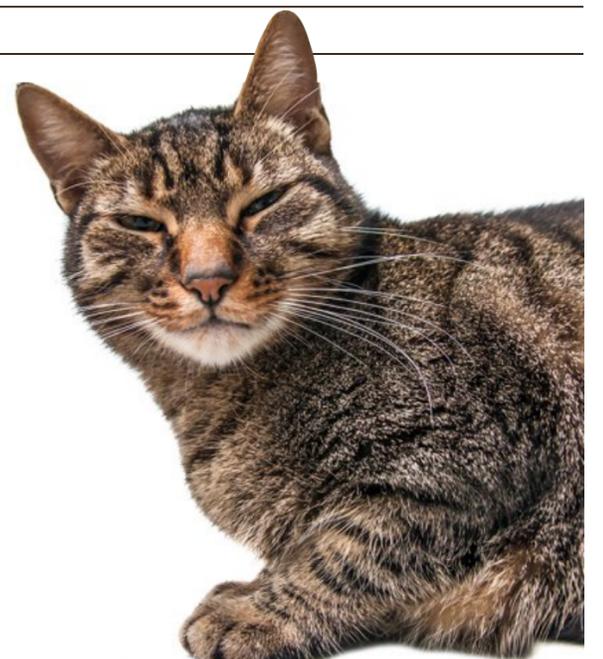
Autre technique pour attirer notre attention: le harcèlement. Subtil, bien évidemment. Avez-vous remarqué la propension qu'ils ont à toujours être là où l'on ne voudrait pas qu'ils soient? Il suffit, comme par hasard, de lire un bon roman pour voir le chat débouler, se frotter à nous et tenter de nous faire oublier, à grand renfort de ron-

rons bruyants, l'intrigue passionnante dans laquelle nous étions plongés. Même constatation quand on se trouve, enfin seul et tranquille, assis sur le trône. La porte est fermée, il va gratter; elle est ouverte, le voilà en équilibre sur nos genoux. On n'a souvent pas plus de répit sous la douche, où il joue les voyeurs. Le chat passe son temps à se placer au centre de son univers, et par la force des choses du nôtre.

Ce qui pourrait s'apparenter à du narcissisme pathologique d'un point de vue humain se trouve être un comportement parfaitement normal dans le

monde des félins domestiques, d'après Marie-Hélène Bonnet, comportementaliste française, spécialiste des chats. Un monde dans lequel l'homme tient donc une place centrale.

N'est-ce pas lui qui est là pour l'admirer, pour l'aimer, pour le caresser et pour lui servir ses croquettes préférées? Et, il faut bien l'avouer, on a de la peine à lui refuser quelque chose. Pourtant, selon Marie-Hélène Bonnet, il faudrait, dès le début, être capable de lui dire non, sous peine de se faire manger tout cru par ce petit manipulateur aux dents longues! **Frédéric Rein**



Pfeiffer V./iStock