

La gastronomie sauvage en... cuistax



Le parcours de 5 km offre de splendides vues.

Cueillez et dégustez des plantes comestibles tout en descendant la Citadelle de Namur en pédalant !

Amateurs de beaux paysages, de plaisirs gourmands et aussi de sensations, cette excursion devrait vous ravir ! C'est au sommet de la Citadelle de Namur que le rendez-vous est fixé pour « L'équipée sauvage », une excursion organisée par l'asbl « Cuisine sauvage ». Après avoir pris un petit-déjeuner au Château de Namur, nous partons, road-book en poche, dans le bois environnant, à la découverte de quatre plantes comestibles. Et pas n'importe lesquelles : ce sont celles que nous

retrouverons dans nos assiettes durant l'aventure à cuistax, à savoir le pissenlit, le lierre terrestre, l'ail des ours et l'égo... euh... l'égopode !

Quatre plantes

« Voilà, je viens de broyer quelques feuilles d'une de ces plantes dans ma main, sentez et devinez de laquelle il s'agit », lance Gilles, le guide de notre groupe composé d'une vingtaine de curieux. Le long du sentier, au pied des arbres, lentement, délicatement, nous chipotons et



Gilles, notre guide, nous aide à reconnaître quatre plantes.

reniflons les plantes qui ressemblent aux quatre illustrations reprises dans notre petit carnet d'excursion... Je tente ma chance : « Ah, je sais, c'est du pissenlit ! ». Eh bien non, pas de chance, c'était du lierre terrestre... « On le reconnaît à la tige carrée, à la disposition des feuilles et à la fleur en forme de gueule. C'est particulièrement bon dans un mojito ou avec une boule de glace ! » La balade ludique et interactive nous emmène ensuite aux abords du château d'eau de la Citadelle où nous sommes invités à cueillir un maximum de boutons de pissenlits (pas encore ouverts du tout donc) avant de les plonger dans un bocal de vinaigre. « D'ici trois semaines, on pourra les déguster comme des câpres. » Plus loin sur le sentier, nous découvrons l'égopode. « Au Moyen Age, cette plante était cultivée et vendue sur les marchés. Puis, avec l'évolution des modes, elle a acquis le statut de mauvaise herbe alors que l'égopode a des vertus et de la saveur. » C'est vrai qu'en mordillant la tige, on reconnaît un goût de céleri, aussi un peu de carotte... Ensuite, nous longeons un vaste tapis d'ail des ours. « C'est comme dans le cochon : tout est bon dans cette plante qui est particulièrement délicieuse en pesto. Il suffit de mixer ses feuilles avec des pignons, de l'huile d'olive et du parmesan. Et pourquoi pas quelques fleurs blanches pour la décoration. »

Pas besoin de pédaler

Même si nous avons grignoté ou suçoté quelques tiges, feuilles et fleurs, cette promenade découverte nous a mis en appétit. Retour au Château pour embarquer sur un des nombreux cuistax. Poncho sur le corps (eh oui, drache belge oblige), sac à l'épaule (peu pratique d'ailleurs, préférez plutôt un sac à dos), bonnes chaussures aux pieds, nous pédalons vers notre première halte gourmande. Enfin... pédalons, freinons, plutôt ! C'est que la route descend assez fort. Alors que je gère le volant, mon copilote, qui semble fort apprécier la vitesse, s'occupe, lui, du frein.

Des haltes gustatives

C'est donc en un rien de temps que nous arrivons à notre première étape, sur l'esplanade de la Citadelle, au Panorama, où nous attend un tartare de bœuf garni de câpres (de pissenlit, évidemment), servi avec des bulles locales (bière ou mousseux). Allez, on remonte sur le cuistax. Cette fois, je m'occupe du frein, un outil bien plus indispensable que les pédales, finalement ! Des conducteurs s'amuse à faire la course alors que les copilotes actionnent joyeusement leurs klaxons pendant cet agréable parcours offrant de beaux points de vue sur la vallée... On s'arrête maintenant à Terra Nova : ici, nous dégustons des petits gris de Namur au jus vert d'ail des ours, un plat concocté par le chef Olivier Bourguignon du restaurant le D'Arville. Succulent ! C'est reparti pour une ultime descente sinueuse jusqu'au restaurant d'un autre chef namurois, par ailleurs ex-candidat Top Chef, Carl Gillain. A l'Agathopède, nous savourons ainsi du cabillaud aux jeunes pousses d'égopode. Enfin, la dernière étape de ce parcours de 5 km, nous mène sur un chemin de halage le long de la Meuse. Tiens, pour la première fois, nous devons vraiment pédaler ! C'est reparti pour une petite course entre cuistax. Mince, le nôtre se fait dépasser par celui d'un jeune homme de 79 ans ! A bord d'un bateau restaurant, nous prenons le dessert : une glace vanille aux fraises de Wépion et au sirop de lierre terrestre. Délicieusement surprenant... Comment remonter au point de départ pour récupérer la voiture ? Non, non, pas de souci, il ne faut plus pédaler, des navettes assurent le trajet jusqu'au Château de Namur. Vos mollets peuvent se reposer ! X



Petits gris de Namur à l'ail des ours.



Cabillaud aux jeunes pousses d'égopode.



Glace vanille aux fraises de Wépion et au sirop de lierre terrestre.

Pratique

« L'équipée sauvage », Citadelle de Namur. Prix : 85 €/personne. Événement réalisé 2 x l'an pour les particuliers et à la demande pour les groupes (100 à 400 pers.). Infos et réservations : <http://cuisinesauvage.org>