Namur, capitale de la cuisine sauvage ?

Par Lauranne **DEBATTY**

Nous sommes des milliers de Namurois à passer nos dimanches à défricher nos petits terrains, à entretenir le potager, à tondre la pelouse et à éradiquer à coup de pesticides les plantes qui nous « envahissent ». Pourtant, quand on s'y intéresse de plus près, ces «mauvaises herbes», représentent une mine d'or du point de vue durable, qualitatif et gustatif. C'est dans une démarche de sensibilisation à l'environnement que Lionel Raway, éco-conseiller jambois, a créé le concept "Cuisine Sauvage" qui propose de redécouvrir les plantes sauvages à travers des ateliers cuisine et des balades d'initiation.

Pas plus local que la distance d'un bras

C'est prouvé, 30 à 50 % des légumes issus de la filière industrielle sont perdus tout au long de la chaîne de production. Cuisine Sauvage prône le circuit court. Lionel Raway explique : « *Il n'y a pas plus proche que son jardin et l'avantage, c'est qu'on ne perd rien en cours de route. On sélectionne un produit savoureux sans monopoliser de surface agricole et en évitant l'usage de pesticide.* »

L'essentiel du travail de l'asbl se focalise sur la sensibilisation : « *J'aime notre activité car elle ne nous annonce pas directement comme environnementalistes ou moralisateurs. Les gens viennent nous voir pour des motivations diverses -cuisine, jardinage, amusement- et de notre côté, c'est aussi l'occasion de faire passer un message.* »

Un savoir ancestral remis au goût du jour

En admettant que l'ortie, l'ail des ours ou le mouron blanc sont des légumes commes les autres, on se rend vite compte que les arracher constitue une perte de temps et un gâchis alimentaire. Il est étonnant de constater qu'on s'évertue à se débarrasser des égopodes -plantes qui courent sous les haies et dans les sous-bois- alors qu'au Moyen Âge, les gens payaient cher pour avoir ce légume dans leur assiette.

Bien sûr, tout le monde n'a pas envie d'avoir un jardin bordélique. La solution : la gestion différenciée. Elle consiste à séparer son jardin en une parcelle propre et une parcelle naturelle. Le résultat : un jardin plein de charmes et de saveurs.

Loin d'être une cuisine de lapin, Cuisine Sauvage veut recréer du lien entre l'Homme et la nature : « *Ce qu'on voudrait, c'est que les gens intégrent les plantes à leur alimentation courante. On peut tout à fait se cuisiner une salade gastronomique en mélangeant ce qu'on a acheté à ce qu'on a cueilli.* »

Un patrimoine commun à partager

Lionel Raway ne se targue pas d'être le créateur d'une démarche unique : « *Les chasseurs cueilleurs ne nous ont pas attendus pour se nourrir de plantes sauvages. Beaucoup de blogs -aux qualités variables- vantent déjà les mérites des plantes. Mais nous, on veut créer un site officiel avec des informations validées.* »

D'ici quelques mois, l'asbl alimentera donc une plateforme Internet qui permettra à toute la francophonie de trouver des informations sur les plantes sauvages comestibles ou de participer, de manière collaborative, à la richesse du site. Outre ce site participatif, l'asbl a des ambitions de restaurant et de service traiteur. Elle aimerait aussi ouvrir le volet éducatif en proposant des stages et des week-ends survie.

Lionel Raway (au centre) et quelques curieux lors d'une balade d'initiation à la Citadelle.

L'asbl Cuisine Sauvage

Lionel Raway s'est entouré d'un conseil d'administration et d'un conseil de gestion d'une dizaine de personnes aux compétences variées dont la cuisine, l'éducation et la botanique. Grâce au futur site web de l'asbl et à son pôle physique (prochainement situé à Jambes), Cuisine Sauvage compte bien positionner Namur en tant que capitale de la cuisine sauvage.

479 Confluent 32p.indd 30 10/04/14 18:07