Violaine MARCHAL

Lionel Raway, un cuisinier sauvage

Lionel, quel est votre terroir ?

Je suis de Namur. J'aime par-dessus tout la vallée de la Meuse dans laquelle j'ai grandi et profité pleinement de mon enfance : j'y ai pêché l'écrevisse, escaladé les rochers, appris à aimer la nature.

Parlez-nous de la « cuisine sauvage ».

Il s'agit de la cuisine des plantes sauvages, c'est-à-dire des plantes qui échappent à la culture et à la vente. Ces « mauvaises herbes » sont une source incroyable de saveurs, de textures et de vertus, que l'on aurait bien tort d'abandonner au compost.

Comment est né votre intérêt pour cette alimentation ?

Je crois que je suis avant tout intéressé par l'autonomie alimentaire. C'est un rêve de gosse en quelque sorte : vivre dans une cabane au fond des bois et de ses cueillettes…

Comment avez-vous acquis vos connaissances en botanique ?

J'ai suivi de très nombreuses formations. J'ai aussi mené pendant plusieurs années un « club » de cuisine sauvage qui rassemblait botanistes, médecin, pharmacien, cuistot. Cela a été particulièrement instructif ! Enfin, rien ne s'acquiert sans des heures et des heures de pratique.

Parlez-nous un peu de votre métier et de votre quotidien.

Je suis formateur en cuisine des plantes sauvages. Je trouve beaucoup de plaisir dans ce métier, qui allie l'ensemble de mes compétences et me permet de donner un sens à mon action. Je suis enseignant, guide nature, guide montagne, conseiller en environnement mais aussi traiteur-restaurateur. L'éducation à l'environnement et les changements de comportement me passionnent.

Une question qui taraude souvent les gens est de savoir si je me nourris exclusivement de plantes sauvages. La réponse est non et je ne prône rien de tel : j'invite simplement chacun à prendre conscience de la richesse et de la diversité de la nature en goûtant à quelques plantes sauvages, de temps à autre. Se faire plaisir, rien de plus.

Vous dites que « la cuisine sauvage agit en faveur de la préservation de l'environnement ». Pouvez-vous développer ?

Avec plaisir ! Ce qui m'intéresse dans la cuisine des plantes sauvages, c'est qu'elle nous amène à nous intéresser à des plantes méconnues que nous détruisons parfois avec beaucoup d'acharnement. On ne compte plus les personnes qui arrachent l'égopode de leur jardin, par exemple. Mais savent-elles qu'il s'agit d'un ingrédient au goût frais et savoureux,

que de nombreux chefs-coqs payent cher pour en servir à leurs clients ? Goûter et cuisiner cette plante, c'est la faire changer de statut : la « mauvaise herbe » devient subitement « légume ». Cette modification de regard n'est pas sans conséquence : elle nous pousse à délaisser le bidon d'herbicide et nous permet d'accepter plus de diversité au jardin, laquelle est source de vie.

Je crois que vous êtes très actif dans votre domaine : pouvez-vous m'en dire un peu plus ?

Je porte un projet associatif nommé « Cuisine sauvage ». Nous organisons des balades de découverte, des ateliers cuisine, des formations. Nous organisons également des événements pour entreprises, toujours centrés sur la découverte de la gastronomie sauvage.

Ce projet de gastronomie sauvage est né il y a quatre ans. Il semble répondre à une demande du public, car notre volume d'activités double chaque année ! Nous organisons des balades dans toute la Wallonie, en France et au Luxembourg et nos ateliers Cuisine à domicile connaissent un franc succès : nous emmenons un petit groupe cueillir dans la nature puis revenons en cuisine pour préparer tous ensemble un repas « sauvage » complet et délicieux, que nous partageons autour d'une bonne bouteille. Les plaisirs du grand air et de la table, en somme !

Vous considérez-vous comme un « transmetteur » ?

Je pense que la cuisine sauvage relève du savoir patrimonial (chacun détient un morceau de connaissance) et non du savoir d'un seul homme. Je ne cherche donc pas à entretenir l'image d'un expert au savoir complexe, ni celle d'une discipline ardue réservée aux initiés.

Affirmer un savoir et étaler une science ne m'intéressent pas, que du contraire !

Je cherche à démystifier, à rendre simple et accessible, à vulgariser (c'est ma formation d'enseignant qui ressort). En ce sens, je travaille dans un esprit franc de partage et de collaboration et les productions de l'asbl que je coordonne sont toutes libres de droits.

Ne pensez-vous pas que la connaissance des plantes comestibles pourrait également se faire par l'éducation et l'enseignement aux enfants ?

Si, certainement, mais ce savoir se perd. De plus, nous développons de plus en plus une « peur de la nature », comme la nomme François Terrasson. Ce qui n'est pas maîtrisé ne nous plaît guère, voire nous inquiète. Le sauvage n'est donc pas ce que nous affectionnons naturellement.

On a coutume de dire que la cueillette est interdite dans la nature, est-ce vrai ? En règle générale, comment doit-on conserver les fruits de sa cueillette ?

La cueillette n'est pas interdite, mais elle doit respecter certaines règles, autant législatives que morales : ne cueillez pas dans les zones protégées, ne cueillez pas de plantes protégées, ne cueillez pas plus que ce dont vous avez besoin, ne pillez pas la nature et ne mettez pas une plante en péril.

Les règles d'hygiène ou de conservation sont globalement identiques à celles des légumes du potager.

En cas de doute sur l'identification d'une plante, abstenez-vous. Pour le reste, foncez !, vous n'avez pas idée de tout ce que la nature peut vous offrir.

Constatez-vous un changement dans les habitudes des consommateurs ?

Oui, la cuisine sauvage a le vent en poupe et fait beaucoup parler d'elle. Les visites sur notre site explosent. Les conséquences sont positives : on note un regain d'intérêt pour la nature et une augmentation de la biodiversité dans les jardins.

Où avez-vous l'habitude de faire votre cueillette ? Comment la pratiquez-vous en règle générale ?

Je cueille en fin de compte assez peu, car je ne vends pas de produits alimentaires, je ne fais pas de service traiteur et je ne tiens pas de restaurant. Mes cueillettes se limitent aux ateliers cuisine pour groupes d'une quinzaine de personnes, dont les lieux sont très variés puisqu'ils se donnent à domicile. Pour utiliser une image, j'aime dire que mon métier est d'apprendre aux gens à pêcher, mais pas de vendre du poisson.
Je refuse toute commercialisation de la nature.

Vous-même, possédez-vous un jardin ? Y consacrez-vous beaucoup de temps ?

Je possède un petit jardin de ville long et étroit dans lequel je pratique une gestion différenciée : je tonds les abords pour respecter le jardin de mes voisins et je laisse au centre une bande enherbée pousser librement. Il s'y développe une incroyable diversité et les plantes comestibles y sont abondantes.
Je n'y consacre pas une seule minute puisque ces " mauvaises herbes " poussent à merveille sans mon intervention. Je n'ai qu'à me baisser pour récolter ces plantes aux saveurs incroyables !

Ces « mauvaises herbes » sont une source incroyable de saveurs, de textures et de vertus, que l'on aurait bien tort d'abandonner au compost

INFOS :
Rue Hugo d'Oignies 21
5100 Jambes
www.cuisinesauvage.org