

Christopher Aguetand, botaniste

Le goût naturel du partage

Féru de plantes sauvages, Christopher Aguetand décide un jour d'aller présenter son herbier à Marc Veyrat. Le jeune homme s'occupe aujourd'hui du jardin botanique de la Maison des Bois et partage son savoir avec enthousiasme.

Ces deux là étaient faits pour se rencontrer. Christopher Aguetand, 28 ans, a grandi entre Thônes et Manigod. Comme le chef Marc Veyrat, il revendique son enfance dans un environnement rural, son amour pour les Aravis et les valeurs de la montagne : celles du travail bien fait, du respect de la nature et le goût des choses simples. Les plantes de montagne n'ont pas de secrets pour lui, même s'il avoue avoir découvert auprès du chef que certaines étaient comestibles. Myrrhe odorante, polypode, tussilage, ache des montagnes, reine des prés, chénopode bon-Henri, oxalis et berce se disputent la vedette dans son panier en osier. À chaque plante sa spécificité et Christopher Aguetand n'est pas avare d'expli-



Christopher Aguetand, 28 ans, est un enfant des Aravis, qui a grandi entre Thônes et Manigod.

cations. « L'ail des ours pousse toujours près d'un cours d'eau. Le calament ne supporte qu'une demi-journée de soleil. L'oxalis apprécie l'ombre, on le trouve donc dans la forêt. Elles ont, chacune, des besoins particuliers... »

Des connaissances acquises durant son enfance paysanne et montagnarde, qu'il a su mettre au service de la virtuosité du chef.

« La ache des montagnes, c'est le céleri sauvage. L'oxalis, c'est l'oseille des bois, l'oseille sauvage.



Pour réussir une bonne cueillette, il faut être patient, aimer marcher et avoir l'œil avisé.

Le serpolet, c'est le thym des montagnes. Comme les fruits et les légumes, les plantes sauvages ont leur saisonnalité, explique-t-il. Le tussilage est la première plante qui sort à la fonte des neiges. Avec les crocus et l'ail des ours. Il faut y aller au bon moment, sinon après, c'est trop tard. L'été, quand toutes les plantes sont présentes dans les champs et les sous-bois, je demande au chef ce dont il a besoin en cuisine et je pars à la cueillette. On peut difficilement faire plus frais.»

L'AZOTE POUR CONSERVER

Marc Veyrat a mis au point une méthode de conservation des plantes sauvages imparable. «Nous utilisons l'azote qui présente l'avantage de bloquer les molécules, explique Christopher Aguetand. C'est comme si la plante se mettait en repos végétatif. Quand on la ressort, elle n'a rien perdu de sa saveur».

Le jeune botaniste avoue une certaine préférence pour «le calament des montagnes. C'est une plante

putassière. Son nom vient de la difficulté à définir son goût tellement elle est charmante. Elle a le goût d'œillet, de rose, de menthe, elle a tous les goûts! Et en plus elle est vraiment très belle...». Une passion qu'il partage avec les enfants ou les clients de la Maison des Bois à l'occasion des cueillettes organisées par le chef étoilé, afin de les sensibiliser à la sauvegarde de cette incroyable biodiversité. ■

Sophie Extier



Pour le botaniste, les plantes sont des ingrédients indispensables en cuisine.

Carrés d'agneau

■ POUR 6 PERSONNES

3 carrés d'agneau.
 Pâte morte spéciale : 200 g de farine, 1 œuf, 40 g d'eau, 5 g de sel. Bouillon de légumes : 1 l d'eau, 1 dl de vin blanc, 3 carottes en dés, 1 blanc de poireau, 1 gousse d'ail, ½ oignon, 1 bouquet garni. Garniture aromatique : 100 g de poitrine de porc non fumé, 500 g d'os d'agneau, 50 g de carotte, 20 g d'échalote, 1 gousse d'ail, 3 tomates, 1 bouquet garni, 5 cl de vin blanc.

■ PRÉPARATION XXXX

Préparer la pâte morte, faire une fontaine avec la farine. Ajouter l'œuf battu, sel, eau. Bien mélanger, puis refermer la pâte en faisant une boule. Inciser en formant une croix. Mettre à reposer au réfrigérateur pendant 1 h. Faire fondre dans une casserole la poitrine de porc à feu vif. Ajouter les os d'agneau, la garniture aromatique. Laisser suer le tout à couvert pendant 10 min, puis dégraisser, mouiller avec le vin blanc, réduire de moitié. Adjoindre ½ l d'eau et ½ l de bouillon de légumes, cuire 75 min (laisser reposer 10 min, puis dégraisser et ajouter 4 branches de pimpiolet).



Mettre à chauffer les carrés d'agneau dans une cocotte en fonte avec 75 g de beurre, saler et poivrer. Bien les saisir de chaque côté environ 5 mn. Adjoindre 3 grosses poignées de pimpiolet. Mettre au four très chaud à 270° pendant 8 mn. Retirer et présenter à vos convives. Pour les bébés légumes : 2 bottes de carottes fanes, 2 bottes de navets fanes, 1 kg d'haricot vert. Cuire individuellement à l'eau bien salée. Rafraîchir à l'eau froide. égoutter. Passer les navets avec 20g de beurre, sel et une cuillère à soupe rase de sucre glace. Beurrer les autres légumes, saler, rassembler le tout et tenir l'ensemble à four couvert pendant 5 minutes et servir.