

Marc Veyrat, chef étoilé

Le génie des plantes

L'irréductible chef au chapeau est de retour ! Deux ans après l'incendie qui avait ravagé la Maison des Bois, le voilà gratifié de deux étoiles au guide Michelin. Précurseur dans l'utilisation de la botanique sauvage en gastronomie, il lance aujourd'hui sa fondation afin de transmettre son savoir et ses valeurs.



Le chef haut-savoyard est l'instigateur de l'utilisation des plantes sauvages dans la cuisine.

« Certains naissent avec une cuillère en argent dans la bouche, moi je suis né avec une cuillère aromatique », annonce d'emblée Marc Veyrat. Depuis toujours, le chef ne cesse de rendre hommage à son enfance, à sa famille et à l'environnement qui l'a vu grandir. Il est celui qui a su mieux que personne mettre la nature dans l'assiette en sublimant et en révélant toutes les subtilités

gustatives des plantes sauvages comestibles. Un parcours qui se joue en trois actes, trois événements majeurs dans sa vie d'homme et de cuisinier. « Pour commencer, j'ai eu une chance inouïe, celle d'être né dans une famille paysanne », explique-t-il. En 1926, son grand-père ouvre la première ferme d'hôte en France, à Manigod. Sa grand-mère, dotée de quelques connaissances en bota-

nique, l'emmène parfois ramasser des herbes. « Je me souviens encore du premier chénopode bon-Henri que j'ai ramassé avec elle. On l'a mis dans la soupe et j'ai trouvé ça excellent », raconte Marc Veyrat. Il découvre l'égopode, cousin germain du céleri, puis l'oxalis, la berce et le calament, qui fut une révélation... Le jeune homme s'intéresse vite à ces trésors naturels, consulte des livres et com-



©L.C.



©L.C.

Dans le conservatoire alimentaire, un parcours initiatique a été reconstitué dans la roche en souterrain. Les produits biologiques, sans pesticides, insecticides, ni engrais chimiques y sont conservés.

mence à introduire ces plantes dans la cuisine. Le plaisir procuré à ses convives par ces nouvelles sensations gustatives l'encourage à continuer ses recherches.

RENCONTRE AVEC FRANÇOIS COUPLAN

Le second épisode déterminant fut sa rencontre avec François Couplan, qu'il considère comme le plus grand botaniste au monde. «C'était il y a vingt ans exactement, explique Marc Veyrat. J'avais préparé un dîner et il s'est passé quelque chose d'incroyable entre nous. Il m'a félicité pour ma soupe aux chanterelles en

me disant qu'il n'en avait jamais mangé d'aussi bonne. J'ai dû le contredire en lui expliquant qu'il n'y avait pas de chanterelles dans cette soupe mais de l'épierre sauvage trouvée dans les sous-bois.» Le scientifique venait de rencontrer le paysan. Le duo rédigea de nombreux ouvrages dont le célèbre *Herbier gourmand*, paru en 1997.

« LA TERRE EST SOURCE DE VIE »

Le troisième acte de cette vie peu ordinaire ressemble à une prise de conscience. Après un grave accident de ski en 2006, qui l'oblige

à abandonner ses activités, Marc Veyrat traverse une période de réflexion. Parvenu au sommet de la gastronomie, il réalise que la nourriture, issue de la nature, revêt un caractère spirituel. «Les plantes sortent de terre et montent vers le ciel, s'enthousiasme-t-il. La terre doit être respectée, car elle est source de vie.» Après avoir transmis son savoir à ses élèves, pour la plupart devenus chefs étoilés, il souhaite aujourd'hui laisser une trace plus universelle en sensibilisant les enfants au respect et à la connaissance de la nature à travers sa fondation. ■ **Sophie Extier**



Marc Veyrat dirige avec le sourire toute l'équipe de la Maison des Bois.

Sa vie est un roman

Après plusieurs ouvrages consacrés à la cuisine et aux plantes, Marc Veyrat a eu envie de se raconter dans une autobiographie intitulée *Un chemin de fleurs et d'épines*, sortie le 4 avril dernier. Son enfance dans la ferme de ses parents où l'on travaillait dur, mais où les joies simples étaient partagées : cueillir tous ensemble des myrtilles pour faire de la confiture, se nourrir des bienfaits de la nature... Puis ses premiers pas dans l'univers de la cuisine, la poésie de la création, mais aussi la violence, surtout quand on veut gagner des étoiles. Un parcours sans faute pour ce chef reconnu comme l'un des plus novateurs de son temps. Il obtient même un 20 sur 20 au Gault & Millau. Du jamais-vu ! Jusqu'en

2006, où un accident de ski le brise et le condamne pour cinq ans au fauteuil roulant. Quand il s'en sort, il a réfléchi et décide de revenir aux sources. À Manigod, son village natal, il crée La Maison des Bois, qui brûle à peine achevée, mais renaît aujourd'hui de ses cendres. Un endroit magique au milieu des alpages, où il a installé sa fondation afin de transmettre aux jeunes son idéal de retour au naturel. *Éditions Michel Lafon, 18,95 €*

