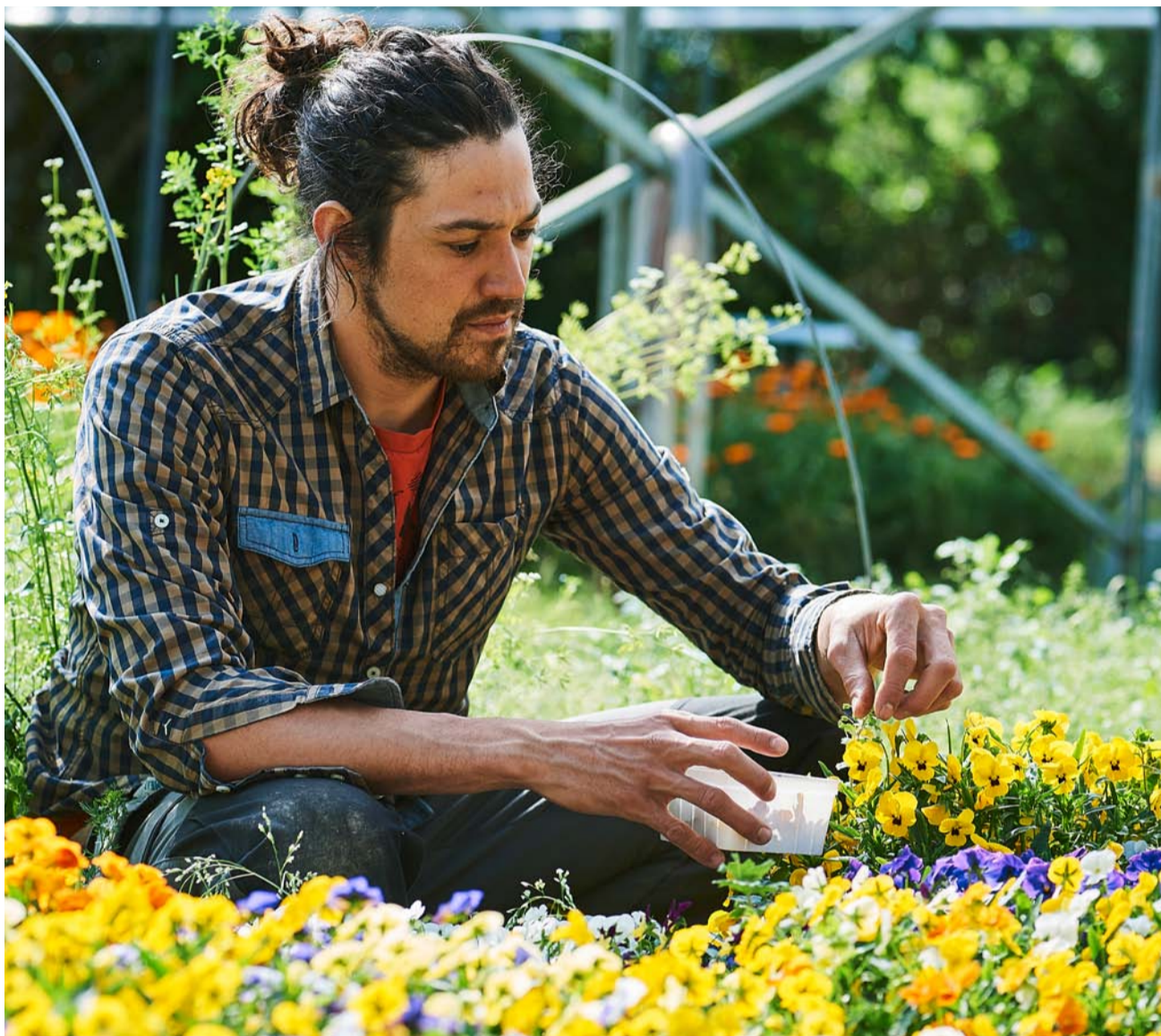


**DE SAISON** Camille Boschung cultive une myriade de fleurs comestibles et d'herbes aromatiques dans la campagne genevoise. Un paradis pour l'œil et tous les sens.

# De si tendres pensées qui, demain, fleuriront nos salades



Camille Boschung cultive herbes et fleurs comestibles, en mode bio. L'horticulteur genevois cueille actuellement les pensées multicolores. Les soucis sont aussi en fleur à Soral.



© PHOTOS GUILLAUME MEGEVAND

« Mangez vos soucis! » lançait déjà François Couplan, parmi les pionniers de la vogue de la cueillette, au début des années huitante. Camille Boschung en a fait sa profession de foi, à l'enseigne de 1001 Herbes, à Soral, dans la campagne genevoise. Des soucis mais aussi des bleuets, des tagètes et des pensées, de la mauve et de la bourrache, parmi beaucoup d'autres. On ne le sait pas toujours, mais de nombreuses fleurs sont délicieuses, en plus d'être dotées de vertus étonnantes. Camille est tombé tout petit dans ce monde magique, grâce à une grand-mère guérisseuse, qui préparait des onguents à base de plantes pour soigner toutes sortes de maux.

## À chaque plante son utilisation

On le rencontre très, très loin de la ville, dans la fraîcheur du vallon de la Laire, pour

commencer la visite de son royaume. Sur cette parcelle ombragée, qui descend en pente douce vers le ruisseau, la réglisse repousse, à force de patience, au côté de la sauge ananas et de la sauge sclarée; l'absinthe striée de blanc livre déjà son parfum entêtant, la verveine suivra, puis l'hysope et la monarde, ajoutant les touches rouge vif de ses inflorescences à cette prairie paradisiaque. Chacune a son petit talent ou sa vraie gloire, note en substance le jeune horticulteur. Pour autant qu'on sache l'observer, l'écouter, recueillir ses parfums comme autant de confidences. L'achillée? Cette humble fougère, minuscule mais si parfumée, est «bonne pour la circulation, la sauge sclarée régulatrice hormonale et glycémique». Même la rue s'y met, avec son odeur âcre réputée «éloigner les insectes». Mais le plus beau est à venir, sur une autre parcelle, entre vi-

gnoble et frondaisons vibrant de chants d'oiseaux: deux lignes touffues jaune or et orangé de soucis, juste en face des bleuets. Le souci ou calendula? Un anti-inflammatoire. Le bleuet? «On l'appelle aussi casse-lunettes, il est réputé traiter les affections des yeux et de la vue». Facétieux, avec ça, il n'est pas toujours bleu, certaines tiges sont couronnées ici de rose, de rouge, de blanc...

## À chaque fleur sa saveur

Après son école d'horticulture, Camille voulait se lancer dans les huiles essentielles. Il y aurait fallu des surfaces plus importantes, des moyens techniques qu'il n'avait pas. Il a commencé par «bricoler» dans le potager d'un collègue, avant de dénicher un lopin à Avusy et, de fil en aiguille, de louer quelques parcelles pour se lancer en indépendant, voilà un an. Camille fait lui-même l'essentiel de ses semences et achète le reste à un semencier bio. «Quelques-unes de ces plantes sont vivaces ou bisannuelles, tel le souci. Il refleurit très tôt au printemps, mais il faudra prendre soin de le renouveler.» Sinon je dois être attentif aux rotations des cultures, reconnaît Camille. Et là, comme beaucoup d'aromates sont des labiacées, qui se concurrencent entre elles, veiller à introduire dans le tournus quelques intrus tels que la capucine ou la coriandre. Le problème principal de ces cultures? «Les pucerons, peut-être.» Comment lutter en mode bio? «Les coccinelles, le savon noir», répond le producteur.

Les fleurs comestibles sont si nombreuses et complexes qu'on peut les classer en fleurs-condiments, fleurs-légumes, épices, salades, fruits, fleurs à infuser ou macérer ou simplement décoratives, selon Alice Ca-

## CUISINEZ-LE AVEC DES FLEURS...

Les sakuras et le lotus au Japon, l'hibiscus et la rose au Proche-Orient, la fleur d'oranger, l'acacia et la fleur de courgette dans le bassin Méditerranéen, le sureau et les cramiats (pissenlits) dans nos régions, le safran un peu partout... On les avait un peu oubliées, elles sont pourtant innombrables – plus de 150 sous nos climats, selon Alice Caron Lambert, auteure de *La cuisine des fleurs*. Il aura fallu le coup de pouce de quelques chefs pour relancer l'intérêt pour la cueillette et singulièrement les fleurs comestibles qui surgissent à notre porte, voire dans nos villes. Trois exemples au hasard? Les desserts à l'aspérule de Judith Baumann et Virginie Tinembart, les paupiettes de coquelicots de Carlo Crisci, le brési d'aloïau aux cramiats de Georges Wenger. Mais encore? Des salades extraordinaires, beignets, sirops, confitures, liqueurs et autres glaces...

ron Lambert, auteure de *La cuisine des fleurs*, un livre de référence en la matière.

Ainsi, la pensée et le bleuet ont une saveur discrète, mais sur une salade ou un gâteau, quel éclat! La bourrache a un petit goût iodé, alors que la monarde, sucrée, camphrée, évoque l'origan, et que la capucine a des notes safranées. Bientôt s'y ajouteront les violettes, les capucines, les tagètes et même un champ de roses. Mais pour l'heure, la récolte tient dans quelques boîtes carrées: bleuets, soucis, pensées multicolores, bourrache. Un peu, beaucoup, passionnément...

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

## LE PRODUCTEUR CAMILLE BOSCHUNG

Camille Boschung est issu de l'École d'horticulture de Lullier (GE) et, après une parenthèse en tant que paysagiste, s'est installé dans la campagne genevoise à l'enseigne de 1001 Herbes. Difficile, quand on ne vient pas d'une famille paysanne, de trouver un lieu; à force de passion, d'énergie et d'insistance, il y est arrivé et livre aujourd'hui sa cueillette – furieusement bio – à quelques-unes des bonnes tables de la République, à une herboristerie ainsi qu'à des artisans qui la transforment en desserts, savons, tisanes, absinthe. On le trouve aussi sur le marché de Rive à Genève le samedi. Cinq parcelles entre Soral et Bernex pour une surface d'un hectare, dont 400 m<sup>2</sup> sous serre: le jeune horticulteur y cultive un nombre indéterminé, mais vertigineux, d'herbes aromatiques, fleurs et plantes originales, anciennes, rares, de l'achillée à la violette. Camille Boschung a vu son travail récompensé par le Prix Iddea pour le développement durable en 2015.

+ D'INFOS 1001herbes.ch

