

## Démystifier notre garde-manger



**Sophie Suraniti**

2 septembre 2017 **Chronique**  
Chroniques

Lorsque, fin juin, est sortie l'application mobile gratuite Vild Mad (« nourriture sauvage » en danois) pour les appareils Android et Apple, plusieurs d'entre nous ont soupiré d'envie en imaginant un tel outil pour identifier nos propres comestibles sauvages. Avec Yvan Perreault du Jardin des noix, nous y avons un peu rêvé dans son coin de Lanaudière...

*« Un outil d'identification des comestibles sauvages nordiques avec tous les détails concernant les meilleures parties à cueillir, le meilleur temps et la meilleure façon de les cueillir, pour assurer aussi la pérennité de la ressource, ça nous en prendrait un à nous aussi, au Québec. »* Je déambule avec Yvan dans son verger de noix situé à Saint-Ambroise-de-Kildare, admirant ses bosquets en bordure d'eau, ses plants potagers laissés à leur heureux sort. Il fait bleu, l'herbe est détrempée et partout autour de nous, du comestible que je suis incapable de reconnaître, mais qu'Yvan débusque en deux temps trois enjambées. À peine ai-je fini de goûter la verdurette sauvage que le nuciculteur a déposée au creux de ma main qu'il me fait signe de le rejoindre pour en goûter une autre, puis une autre. Je ne sais plus où poser les pieds. J'ai peur d'écraser. Tant de nature comestible au sol ! Des années de promenades, de quadrillages et de lectures ont forgé l'oeil d'un connaisseur comme Yvan. Pour moi, citadine fraîchement débarquée ce matin du bus à Joliette, il faudrait une application mobile dans l'esprit de celle qu'a sortie le médiatisé chef René Redzepi (du restaurant Noma à Copenhague) et ses équipes dans le cadre des activités de son symposium MAD, réunissant les acteurs de l'industrie culinaire. Un clic, une fiche descriptive, des photos et des recettes pour s'approprier l'affaire sauvage.



Photo: Sophie Suraniti Yvan Perreault, propriétaire du Jardin des noix situé à Saint-Ambroise-de-Kildare dans Lanaudière

Il faudrait que l'application rêvée, imaginée, envoie la photo prise à l'endroit où je me trouve à une banque de données qui identifie de suite ce que c'est, ainsi que la partie comestible. Par exemple, ce petit périmètre de sol sauvage. C'est toujours mélangé ! Qu'est-ce qu'une appli pourrait dire de ce parterre végétal à un mobinaute ? « *Actuellement, cela prend un humain avec une formation* », me rétorque illico Yvan. Et voilà mon guide-animateur-formateur-mycologue-spécialiste des produits forestiers non ligneux reparti dans

son exploration du sol. De la chicorée ici, du mauvais trèfle là... Hum, ça, non, pas intéressant à manger, trop amer... « *Je pense que cette application mobile pourrait fonctionner pour les petits fruits sauvages et les champignons.* » À condition que ces derniers soient montrés sous différents angles. Avec le sauvage, on n'a pas le droit à l'erreur. Par contre, selon Yvan, cela ne marcherait pas pour des plantes sauvages du type laitue en champs. Ces dernières étant souvent mêlées à d'autres. De plus, un cueilleur bien formé est capable de repérer de loin un gros bosquet dans lequel une plante abonde. Dans ce cas, une telle application ne servirait pas ; excepté pour le cueilleur occasionnel, celui du dimanche. Mais pour identifier certaines plantes poussant parmi d'autres, pour éviter les confusions (les sosies entre végétaux), pour dire quelle partie est bonne à manger et à quelle période (un calendrier de comestibilité détaillé), ça oui.

« *Au Québec, nous avons le projet de fermes forestières. Les comestibles sauvages sont finalement peu présents en milieu naturel. En pleine forêt, on trouve des champignons à l'ombre des arbres, ainsi que des plantes printanières et un peu de sève provenant notamment des érables ou des bouleaux. Mais pour le reste, les comestibles sauvages nordiques les plus intéressants [du point de vue gastronomique] proviennent principalement des milieux dits intermédiaires* », m'explique Yvan. Après avoir trop domestiqué nos paysages, le projet vise à les réintroduire dans les terrains en friche, en bordure, en lisière ; entre champs et forêts. C'est là que ça se passe et que ça se mange ! Pour Yvan, qui de formation en cueillette s'invente son métier de fermier forestier, une application d'identification serait pertinente dans ces zones agroforestières en voie de reconstitution. Et puis, souhaite-t-on absolument économiser les contacts humains, tout ce mentorat qui se dispense à travers la province ? Depuis quelques années, la filière de cueilleurs s'organise, se professionnalise. On imagine donc, on suppute, et l'on voit déjà venir les défis qu'une appli du type « Québec sauvage 101 » poserait... Comme parler du conditionnement, c'est-à-dire des étapes de préparation nécessaires pour transformer le comestible en quelque chose de mangeable. Yvan me donne en exemple le cacaoyer, pour lequel cela a pris des années avant qu'on en fasse des tablettes de chocolat !

Pas que visuel

Il faudrait aussi penser à intégrer les autres sens. Seule la vue ne suffit pas. Le toucher ou l'odorat importent dans un contexte d'identification sensible, incertain. Entre deux champignons ayant la même allure, l'un mangeable, l'autre pas, le cueilleur doit plus qu'étoffer sa grille d'analyse. « *C'est remettre la vie des gens entre les mains d'un outil techno. En fait, il faudrait mettre au point une machine incertaine... Ce qui impliquerait une intelligence artificielle ! L'appli mobile devrait être capable de dire : "Il pourrait également s'agir de ceci" et d'ouvrir la discussion* », réfléchit tout haut Yvan, entre deux piétinements de chiendent (du bon compost pour le sol !). Et puis, qu'est-ce qui est vraiment bon, et quand ? Certains comestibles sauvages nordiques ne sont intéressants dans l'assiette que lorsqu'ils sont associés à d'autres ingrédients, et ce, à un stade précis de leur développement.

Malgré tous ces paramètres à prendre en compte, allons-y, imaginons, rêvons d'une application mobile qui listerait tous les comestibles sauvages du Québec et qui montrerait tout leur potentiel ! Parce qu'il y en a. Beaucoup. Juste à nos pieds.

## Un verger qui produit, et bientôt, une usine à noix

C'est en plongeant dans la lecture du *Répertoire des arbres et arbustes ornementaux* que les frères Yvan et Alain Perreault décident de créer un verger d'arbres à noix, une culture unique au Québec. En 2006, Yvan qui faisait déjà la cueillette de fruits sauvages et de champignons, découvre ce livre. Les noix comestibles y sont à peine mentionnées. Cela lui donne des idées. Les noyers cendrés aiment le sol argileux ; une caractéristique de la terre paternelle rachetée par le cadet Alain. « *Tentons une rangée de noyers cendrés !* » propose Yvan à son frère. D'autant plus que sa délicieuse noix n'est pas disponible sur le marché. Les premiers arbres sont plantés en 2007. Depuis, le verger a pris de l'ampleur. Noyers, caryers, pacaniers, noisetiers... Comme les noix tombent des arbres au même moment, la ferme des Perreault s'agrandit actuellement pour accueillir en 2018 des salles équipées de machines post-récolte : ébrouer (extraire le brou, ou l'enveloppe des noix), laver, sécher et casser les noix. [aujardindesnoix.com](http://aujardindesnoix.com) (<http://aujardindesnoix.com>)

## Fauxmagère du dimanche



On trouvera sans doute un jour une autre appellation pour désigner ces substituts fromagers sans produits laitiers ! Le terme ne me dérange pas outre mesure et essayer d'en faire à la maison m'amuse ! Dans une petite boîte cartonnée (c'est l'organisme de réinsertion MainForte Montréal qui emballage), Pascale Richard et Max Valencia, le duo derrière cette gamme de kits bien conçus, on trouve les ingrédients (excepté les noix, graines ou lait de soja), les ustensiles (thermomètre, moule, étamine) et les recettes pour confectionner trois fromages véganes de style cheddar, mozzarella fondue et ricotta. J'en ai testé deux sur trois. Ne comparez pas avec les « vrais » fromages. Il s'agit ici de pâtes végétales formées, éloignées en matière de goût des

originaux. On joue le jeu du végane ou pas ! Un conseil : relevez-les d'herbes fraîches ou d'épices. La trousse (39,50 \$) permet de faire jusque 8 kg de fauxmage. [u-main.ca](http://u-main.ca) (<http://u-main.ca>)