



Comme le dit le proverbe, tous les goûts sont dans la nature. Certains la font directement arriver dans votre assiette.

À la Bar à Thym, Anne improvise des recettes en mélangeant plantes et produits bio.

Vinca, elle, propose dans son restaurant "Aux délices des saisons" des cours pour apprendre ses secrets culinaires.

Au Noyer, Philippe Durand cultive des dizaines d'espèces de plantes et crée de nouvelles senteurs d'apéritifs.

## ► DOSSIER

## La cuisine à base de plantes

Rencontre avec un producteur de plantes, à l'Herbier de la Clappe

# Senteurs des Bauges

Au Noyer, Philippe Durand cultive les plantes sous toutes leurs formes : médicinales, aromatiques et même transformées en apéritif...

Le coup de cœur que Philippe Durand a eu pour le Massif des Bauges l'a poussé à y construire sur place sa maison, devenue "l'Herbier de la Clappe". Il n'est bien sûr pas le seul à avoir bâti son "home sweet home" à l'ombre du col de Plainpalais, mais en arrivant en Savoie, Philippe Durand avait déjà un projet bien précis derrière la tête. "J'ai une formation agricole à la base, raconte-t-il. J'étais passionné depuis bien longtemps par les plantes médicinales, et alors que je travaillais en Afrique, j'ai sympathisé avec des habitants des Bauges, du Noyer, plus précisément". Ces amitiés l'ont poussé à s'installer dans leur village, pour y être aujourd'hui producteur de plantes, et également propriétaire de quatre chambres d'hôtes.

Une double casquette qui implique beaucoup de responsabilités. Mais cette polyvalence était nécessaire selon lui. "Séparément, ces deux activités n'étaient pas viables, financièrement", précise-t-il. Mais qu'il reçoive ou non des touristes de passage, Philippe Durand ne passe pas une journée sans s'occuper de ses quelques quarante espèces de



Philippe Durand s'est installé dans les Bauges pour mener à bien "un projet à la fois personnel et professionnel" autour des plantes.

plantes. Celles-ci sont soit le fruit de la cueillette, soit de la production pure.

Serpolet, origan, menthe, lavande, arkebuse... Dans la pièce qui sert de magasin et de lieu de stockage, chaque ti-

roir correspond à une espèce différente. Leur utilisation varie suivant les besoins des clients : aromatique pour cuisiner un plat de manière originale, médicinale pour apporter un peu de bien-

être... Le maître des lieux conseille, apporte son avis de connaisseur, mais se défend d'avoir la science infuse. "J'ai avant tout une approche agricole de ce métier, prévient Philippe Durand. Je ne suis pas herboriste, et pas médecin non plus. Il y a une différence entre connaître les vertus des plantes médicinales et savoir faire un diagnostic. Je suis toujours amusé quand je vois des gens venir en me demandant : "Je n'arrive pas à dormir, vous avez quoi pour guérir ça ?" Je laisse les phytothérapeutes travailler là-dessus !".

### Des apéritif 100 % naturels

Toutefois, en bon passionné, Philippe Durand n'hésite pas à expérimenter lui-même de nouvelles senteurs... alcoolisées. "Je prépare en effet des apéritifs, en faisant macérer des plantes dans du vin blanc, explique-t-il. Je fais un peu des expériences, pas forcément toujours concluantes ! À chaque essai, il faut changer les doses, les durées de macération. Par exemple, pour créer un apéritif à la lavande, il n'y avait rien dans les livres. En ce moment, je travaille sur l'absinthe, c'est encore un autre sujet..."

Son inlassable travail de chercheur de saveurs, Philippe Durand ne le pratique pas tout seul. Depuis plusieurs années, il fait partie du Syndicat des producteurs de plantes de Savoie, qu'il a contribué à créer avec un autre exploitant du Noyer, Benoît Claude, du "Sanglier philosophe". "On partage nos expériences, nos techniques, et surtout, on fait connaître d'une même voix nos produits".

Et les clients sont nombreux pour le néo-savoyard : plusieurs restaurants, comme l'Oxalis à Val Thorens, font leurs courses à l'Herbier, et l'Institut technique des plantes médicinales (ITPM) contacte régulièrement Philippe et ses "collègues" pour profiter de leur savoir. Des connaissances que ce dernier accumule avec simplicité, et la certitude d'avoir fait le bon choix de vie. "Quand je suis venu ici, c'était pour mener à la fois un projet personnel et professionnel. Je suis en plus dans un environnement superbe, alors..."

NICOLAS LEMÀLE  
Renseignements : 04 79 63 49  
94. Site Internet :  
www.lherbierdelaclappe.com