



AU NOYER, VISITE GUIDÉE DE L'HERBIER DE LA CLAPPE, MERCREDI

À la découverte des plantes médicinales dans les Bauges

La pluie n'aura pas freiné l'enthousiasme des stagiaires de Florence Pajot et Philippe Durand, venues découvrir les plantes médicinales, et plus généralement l'Herbier de la Clappe, au Noyer, jeudi matin.

Renée et sa belle-fille, Émilie, venues de Roanne (Loire), ainsi que Lili et Sylvie, de Savoie, ont, pendant trois heures, appris les vertus des plantes cultivées au domaine. « On a oublié », se lamente Renée. « Je viens parce que ma fille est dans la voie pharmaceutique, mais aussi parce que j'ai des problèmes émanant de la nature comme des allergies, et j'aimerais trouver des solutions par la nature », explique Lili.

« Vous marchez sur un trésor »

À 9 heures, Florence Pajot, qui travaille à l'Herbier de la Clappe depuis sept ans, après une reconversion professionnelle, commence la visite. À quelques mètres de l'entrée de la maison, sous un tilleul, elle cueille une feuille verte et nous présente le plantain. Nous réalisons que nous avons certainement déjà marché dessus sans nous en rendre compte. « Vous marchez sur un trésor », sourit Florence Pajot. La suite de la visite, nous la ferons les yeux rivés vers le sol. « Vous voulez essayer de manger de l'ortie ? », lance Florence Pajot. Tout le monde se prête au jeu.

Prêle, alchémille, pimprenelle, frêne, verveine, mauve... On découvre les 3 000 m² de cultures, au pas de course, sous une pluie



Les stagiaires ont participé au mondage, une technique qui consiste à retirer les feuilles de la tige. Photo Le DL/C.G.

battante, avant de s'abriter dans une petite pièce pour échanger sur les plantes que nous venons de toucher, sentir ou froter entre nos mains.

Des tisanes et des apéritifs

Florence Pajot nous invite ensuite à nous rendre sous le préau. Elle nous présente les outils, avant de nous faire pénétrer dans le séchoir.

« Les plantes peuvent rester ici entre deux et cinq jours », explique-t-elle. Elles sont ensuite vendues sous forme de tisanes, mais aussi d'apéritifs, la spécialité de Philippe Durand, installé à l'Herbier de la Clappe depuis 15 ans. Son atelier, situé à côté du séchoir, est dédié à la confection de 14 apéritifs différents. « La plante et le vin macèrent plusieurs jours avant que nous ajoutions l'alcool, à

96 degrés, et du sucre », détaille-t-il. Après quelques minutes de mondage, souvent effectué l'hiver, qui consiste à retirer la feuille de la tige avant d'amener les feuilles au séchoir, l'heure de la dégustation a sonné. Sureau, rose... C'est le moment de découvrir une autre facette des plantes : le goût, après avoir fait fonctionner l'odorat et la vue. L'Herbier de la Clappe propose ces stages durant la

période estivale. Le dernier, prévu le 21 août, affiche complet. Ils reviendront donc l'été prochain.

En attendant, il est toujours possible de participer à la visite guidée du domaine, mercredi.

Chloé GUÉROUT

Visite guidée mercredi 15 août. L'Herbier de la Clappe, chef-lieu, Le Noyer. Rens. au 04 79 63 49 94 ou www.lherbierdelaclappe.com.