



Et si sur le chemin, nous avons rencontré un sorcier cuisinier, qu'aurions-nous fait ? Nous nous serions mis à table, nous aurions ouvert le bec, fermés les yeux et nous nous serions laissés faire...

C'est ce que nous avons fait !



Le portrait qui suit vous surprendra à bien des égards, à commencer par la forme : je ne peux m'empêcher de la faire taquine car l'homme, cueilleur de fleurs et de plantes sauvages, et cuisinier, ne l'est pas moins...



Gérard Verret est atypique.

D'abord, il fut expert comptable pendant 35 ans. Dans le cabinet qu'il dirige où il travaille avec 35 personnes. Au bout de ce long temps à triturer chiffres et calculettes, il rend son tablier. Mauvais jeu de mot me direz-vous, mais non, pas tant que ça : la cuisine viendra bien plus tard... Il se donne deux années de vagabondages variés, histoire de faire le point ; voyages et photos rythment son quotidien. Sans doute le temps nécessaire à l'incubation du Gérard version 2, puisque bientôt il s'engage dans la création des éditions du Fennec, aventure qui durera 5 ans, puis dans les voyages dans le désert avec l'agence « L'Ami du Vent » dont il participe à la création et dont il supervise le fonctionnement jusqu'à ce jour.

Dix ans plus tard, Gérard Verret, qui est atypique, rappelons-le, se souvient qu'il est non seulement passionné d'espaces naturels, mais aussi qu'il est gourmand. Alors un beau matin, avide de nouvelles expériences, il se plonge dans les recettes de cuisine à base de plantes sauvages, et bien vite, il monte l'association « Jardin Gourmand ».

Gérard Verret est gourmand.



Alors à la retraite, le temps « libéré » et bien que sans les quelques sous qui sont habituellement nécessaires à une nouvelle activité, il s'adonne à l'expérimentation et à la recherche. Tour à tour il cueille et fabrique à l'envie confitures, liqueurs, sirops, fruits et fleurs cristallisés, confits et autres petites douceurs qui deviennent rapidement les reines de sa cuisine. Chaque fois, il goûte, associe saveurs et textures. En parallèle, il avait acquis le statut de paysan et commençait à accueillir des hôtes pour une nuit ou un repas. Il choisit de s'inscrire alors au catalogue « Accueil Paysan ». Problème : Gérard ne cultive rien (si ce n'est le bien-être de ses hôtes), il laisse pousser, cueille et transforme. Difficile de cocher une case, de classer l'activité du bonhomme... On cherche, ça paraît compliqué, et puis un jour on trouve quelques part dans les statuts celui de « paysan atypique ». Ça semblait tellement évident... et Gérard, qui est aussi un peu coquin, y ajoute le terme d' « innovant ». C'est à dire que quand on en arrive à distiller de la rosée pour certaines préparations... on n'avait quand même pas tellement vu ça avant !



Gérard Verret est innovant.

Simplement, voici quelques exemples de ce que nous avons eu le plaisir de déguster pendant ces quelques jours passés à sa table :

Limonade de sureau ; sirop de foin ; tartine de chèvre, crème et graines de poireaux sauvages dans bol de croûte de foin ; glace de mirabelle (les mirabelles sont congelées entières, juste mixées au moment du dessert puis mises dans nos gosiers ébahis) ; poulet cuit en croûte de pâte à sel sur lit de foin, omelette à la fleur d'onagre ; fleur de courgette farcie ; concombre lacto-fermenté au tofu... j'arrête là le supplice, je sens que certain(e)s d'entres vous sont en train de perdre la raison. Et je peux vous assurer qu'il y aurait de quoi, tant cette cuisine « curieuse » est pleine de saveurs, de couleurs et de formes et... économe ! Le pire dans toute cette histoire, c'est que Gérard prépare tout cela avec une rapidité déconcertante ; si en plus de tout cela on y ajoute un petit alambic trônant dans la cuisine, on se dit que vraiment, l'alchimie n'est pas bien loin.

Gérard est aussi efficace, qu'il est taquin. Rigoureux, méticuleux, et un puits de ressources et de connaissances en matière de plantes et fleurs sauvages.

Petite anecdote : à l'entrée de son jardin il y a le panneau « jardin sauvage, espace protégé, interdit aux jardiniers ». En Alsace, où chaque jardin est méticuleusement fleuri de géraniums et tondu de frais, au début, ça n'est pas très bien passé... Puis Gérard, pédagogue, a expliqué à son propriétaire qu'il y avait là, à l'état sauvage, plus de 50 variétés et espèces de plantes comestibles et succulentes. Et pour terminer de le convaincre, il l'a invité à sa table afin de lui faire découvrir sa cuisine sauvage. Aujourd'hui, c'est son propriétaire qui explique aux voisins les raisons d'un jardin si « mal » entretenu...



Gérard Verret est surprenant.

En dehors de son rire, tout à fait rigolo la première fois qu'on l'entend, il y a toutes les petites surprises semées un peu partout dans la maison ou sur la table ; là, un bonhomme poireau ; ici, des graines germées pour décorer la table ; là, des boîtes contenant des petites phrases à piocher, des oreillers de rêves et des bouillottes en noyaux de cerises et là, sur l'étagère, des conserves aux couleurs féeriques...les parcs d'attraction sensés provoquer l'émerveillement n'ont qu'à bien se tenir !

Cette rencontre fût passionnante car elle provoque chez qui va au « Jardin Gourmand » la formation d'images sorcières et d'imaginaire vagabond. Tout cela grâce à la coopération entre l'homme et le vivant. Ça peut faire un peu fleur bleue, mais quand on réalise que l'on peut se nourrir avec tant de diversité et de fantaisie, simplement en se penchant pour cueillir, on rêve.

Et on est heureux de constater que le beau et le bon sont à portée de doigts.

Gérard, avec quelques autres, contribue à faire connaître les plantes et leurs vertus. Encore un système économe et sans conséquences pour la Terre, à condition bien sûr, de ne prendre que la quantité dont on a besoin...



Merci à Tifenn pour ce beau portrait

Merci à Frédéric pour les photos

Vous trouverez bien d'autres portraits de producteurs atypiques

1) sur leur site <http://www.cheminfaisant2005.net>

2) Et dans leur livre : PAYSANS - Un tour de France de l'agriculture durable