

Des légumes et des hommes



Trio de spécialistes autour du légume et loin des lieux communs. (Photo C. C.)

Samedi, le restaurant L'Envers du Décor accueillait dans ses murs l'association Cepdivin pour une conférence en présence d'Astrid Bouygues, Gabriel Saad et Ségolène Lefèvre autour des légumes.

Étrange thématique pour une conférence ? On serait au premier abord tenté de le penser. Du plat d'épinards bouillis qui refroidit sur la table familiale aux choux de Bruxelles de la cantine, les légumes ont parfois laissé dans les mémoires quelques traumatismes d'enfance.

Or là, pas de rutabaga ligneux ou de brocoli mal cuit, mais une véritable passion, véhiculée par l'Histoire. « Au Moyen Âge, le légume appartenait au pauvre, pas au seigneur qui consommait de la viande et surtout des gibiers », rappelle Ségolène Lefèvre, auteur de « Le goût des légumes, du jardinage à l'art culinaire ». Les Français, longtemps, restent réfractaires aux légumes « nouveaux », haricots, tomates et pommes de terre arrivés des Amériques, avant de les accommoder à toutes les sauces.

L'engouement récent de certaines catégories sociales pour les légumes est symptomatique de l'époque. « La nourriture apparaît comme révélatrice d'une certaine condition sociale », relève Gabriel Saad, auteur avec Astrid Bouygues d'un abécédaire légumophile.

Dégustation raisonnée

À une époque où l'on peut manger n'importe quel légume à n'importe quel moment de l'année, des voix s'élèvent pour en revenir à une dégustation raisonnée en fonction des saisons. François des Lignéris, propriétaire de cette table incontournable dans la cité, en fait partie. Il prône son engagement en faveur d'un développement durable en mettant en valeur depuis l'été dernier une charte Respect, acronyme pour Répertoire élémentaire de simples pratiques environnementales, culturelles et techniques.

En clair pour le client : des produits frais uniquement, et une carte qui suit le fil des saisons. Attendre la bonne saison pour déguster un légume, c'est aussi faire un pari sur un meilleur goût, et ainsi réhabiliter le légume, tout en prenant garde à l'empreinte carbone laissée : consommer bio, certes, mais à quoi bon si le produit traverse la moitié de la planète ?

La conférence, au-delà du culinaire, a posé de véritables questions sociétales