

IL FAIT POUSSER DES HUÎTRES

Dans son jardin, Hugues Le Cieux récolte une salade iodée, huître végétale prisée des bonnes tables.

Par Virginie Félix Photo Théophile Trossat pour Télérama

Au pays des ostréiculteurs stars, elle joue les vedettes discrètes. Et pourtant, cette belle plante en a sous le pied. Un talent d'imitation, qui lui permet de reproduire le goût iodé de l'huître. Prouesse repérée par les chefs cuisiniers, que ses pâles feuilles vertes à la saveur marine inspirent de plus en plus. On fait sa connaissance sous un soleil de plomb, à Biganos. Dans le jardin de son « producteur-impresario », Hugues Le Cieux. Un Normand assez fou pour oser faire pousser une huître végétale en plein bassin d'Arcachon, terre sacro-sainte du coquillage. *Mertensia maritima*, le nom savant que donnent les botanistes à cette espèce vivace de la famille des boraginacées, est une trompeuse qui bouleverse

nos repères et se joue de nos sens, avec son apparence de fille du jardin et ses arômes de pleine mer. Une curiosité de la nature qui se déguste même les mois sans r. « Jamais laiteuse, pas triploïde, et on ne risque pas de se blesser en l'ouvrant ! » s'amuse le pépiniériste facétieux qui a exhumé cette oubliée des rivages – elle poussait à l'état sauvage dans le sable, entre l'océan et les dunes, avant d'être éradiquée, victime d'une cueillette abusive. Il s'est lancé en 2007 avec « quelques graines récupérées dans un coin perdu de Normandie ». Deux cents plants la première année, cinq mille aujourd'hui. Son plus fidèle client, c'est le chef bordelais Pierrick Célibert (lire ci-dessous). Un adepte de la première heure, qui fait son beurre, au sens le plus fermier du terme, de ces feuilles au croquant iodé. Un complice pour lequel le jardinier développe d'autres variétés de plantes exhalant l'exotisme et le mystère : coriandre vietnamienne, morelle de balbis, tomatillo...

Comme dans la chanson de Trenet, la pépinière d'Hugues Le Cieux est un jardin extraordinaire, où la menthe prend des notes de fraise ou de chocolat. On y cueille le *Spilanthes*, qui pétille en bouche. Le pélargonium a le goût du calva, madeleine végétale pour le Normand déraciné. *L'Houttuynia cordata* évoque un grand verre de tonic. L'arroche rouge, ancêtre de l'épinard prisé des Grecs et des Romains, côtoie la claytone de Cuba, dont les feuilles s'accommodent très bien de fromage de chèvre ou de lardons, ou encore la ficoïde glaciale, « la Rolls des salades » explique le maître des lieux. Dans les plates-bandes, un troglodyte pépie et fait le ménage parmi les nuisibles. Labellisé bio, Hugues Le Cieux travaille sans autre renfort qu'un engrais à base de sang séché, pour doper ses boutures, et du vinaigre blanc en guise de désherbant. Cet « accro de plantes » continue à défricher le champ infini des espèces savoureuses. Pour l'heure, il regarde mûrir avec la curiosité de l'expérimentateur sa dernière trouvaille : une poire-melon. Qui trouvera peut-être sa place sur une table de resto, entre poire et fromage... ●

| Le Jardin des senteurs, 71 chemin de Pardies, Biganos (33)

| www.lejardindesentears.jimdo.com

Le producteur Hugues Le Cieux et sa plante star, *Mertensia maritima*.

LE GOÛT

UNE HOSTIE D'ŒILLET D'INDE

« Quand j'ai rencontré Hugues Le Cieux, il vendait sur les marchés du géranium qui sentait le citron et une curieuse plante au goût d'huître », se souvient Pierrick Célibert, chef du restaurant C'Yusha, à Bordeaux. Pour sa table de poche (huit à dix couverts le midi, une vingtaine le soir), le cuisinier passé chez Alain Ducasse et Michel Guérard déstructure, invente en s'inspirant des plantes de son complice. Transforme l'œillet d'Inde mandarine en hostie, assaisonne de tulbahie

(plante au goût d'ail) une focaccia servie avec du lard de Colonnata. Et, pour accompagner un homard, glisse sa mayonnaise à l'huître végétale dans un tube, comme un clin d'œil à cette pub des années 1990 qui imaginait le mollusque à vaporiser... Seule limite, regrette-t-il, la feuille d'huître ne supporte pas d'être chauffée, « au-dessus de 35°, elle a un goût d'épinard fade ». | C'Yusha, 12, rue Ausone, Bordeaux (33) | Tél. : 05 56 69 89 70 | Menus : 19 € (dég.), 33 € (soir). A la carte : 40-50 €.

