



Les plats de Pierrick Célibert allient avec brio végétaux et créativité

Des fleurs à croquer

Texte et photos : **Émilie Dubrul**

Et si LA tendance culinaire de l'été était de composer ses menus à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles ? Des experts **girondins** nous expliquent cette cuisine vitaminée

A gastache, epazote, ou encore ache de montagne. Les matins de Pierrick Célibert commencent toujours par un petit tour dans le jardin potager pour faire le plein de fleurs et de feuilles fraîches. Formé par les plus grands noms de la gastronomie française, il est la référence bordelaise en matière de cuisine végétale et créative. « Tout ce que j'utilise dans mes menus vient de mon jardin. J'ai une soixantaine de plantes chez moi que je complète avec de la cueillette sauvage aux alentours. » Dans son restaurant, le C'Yusha, à Bordeaux, il officie sans brigade et à la vue de tous. « La création est mon quotidien : chaque rencontre, chaque occasion présentée en famille fait naître de nouveaux plats. » Subli

les plantes et les herbes aromatiques, il l'a appris notamment chez Alain Passard. Mais qu'on ne lui parle pas de la fleur qui viendrait flatter le regard, car seul compte pour lui le potentiel gustatif et nutritionnel. Le chef insiste cependant sur la nécessaire méfiance envers les plantes sauvages, qu'il est bon de considérer comme les champignons. De solides notions culinaires sont utiles pour cuisiner, par exemple, le spilanthes, « une plante d'Amérique du Sud qui pétille et anesthésie la bouche en même temps ».