



# Dirac: l'équipe du Châtelard en repérage sauvage

Le célèbre botaniste François Couplan a fait halte au restaurant du Châtelard à Dirac. Il a partagé son savoir pour aider le chef à cuisiner les plantes sauvages. Ambiance.

Julie KOCH  
j.koch@charentelibre.fr



François Couplan (au centre avec le chapeau) a une anecdote à raconter sur chaque espèce de plante sauvage. Photo Anne Kerjean

Pour une fois, la cuisine ne se fait pas derrière les fourneaux en tablier blanc. Mais dans les bois en chaussures de rando. Guidée par le célèbre botaniste François Couplan (1), l'équipe du restaurant du Châtelard de Dirac a arpenté le vaste domaine boisé pendant plusieurs heures en début de semaine. Il y avait le maître d'hôtel en treillis militaire, les cuisiniers, les serveuses et les réceptionnistes. Et bien sûr le chef Ivan Gotfredsen. L'idée germe dans son esprit depuis une dizaine d'années. «Un jour, j'ai entendu François Couplan dans une émission de radio, j'ai noté son nom. Maintenant qu'on est installé ici, je l'ai contacté pour qu'il vienne nous expliquer ce qu'on peut faire avec l'importante flore qui nous entoure.» Habitué à travailler sur les six continents auprès de chefs triplement étoilés comme Marc Veyrat, le botaniste est intarissable sur le moindre bout de verdure.

## «Il faut que tous les sens soient en éveil»

Un coup de foudre végétal de plus de quarante ans. «J'ai commencé à m'intéresser aux plantes petit, en vacances dans les Alpes avec ma mère alpiniste.» Il a fait ses armes aux Etats-Unis et a publié quantité de livres. «J'ai passé six ans à Angoulême, j'ai étudié au lycée Guez-de-Balzac», se souvient-il, avant d'être happé par une mélisse à feuilles de mélisse au bord d'un chemin. Il la triturait entre ses doigts avant de la placer sous le nez de ses auditeurs. «Le contact avec la plante est primordial, il faut que tous les sens soient en éveil. Que sentez-vous? Vanille à droite, amande à gauche. Raté. «Ça sent la colle de quand on était petit», ose une cuisinière. C'est finalement le chef qui donne

la bonne réponse: «La fève tonka». «On va en ramasser et en faire sécher pour voir si on peut l'utiliser en cuisine», propose le botaniste. Le jeu des devinettes se poursuit au gré de la déambulation. Bien malin est celui qui affirmera que le laitron peut avantageusement remplacer la laitue. «Les jardiniers ont tendance à arracher, alors que c'est délicieux», assure le spécialiste en enfournant une feuille dans sa bouche. Ivan Gotfredsen boit les paroles du maître. «C'est passionnant. On se rend compte qu'il y a tellement de possibilités, ce n'est pas juste poser une feuille dans une assiette. Qui sait, peut-être que je vais entamer un virage à 180 degrés dans ma cuisine.» Peut-être que les fleurs jaunes de millepertuis se retrouveront bientôt dans les assiettes de ses clients. «Elle a un effet antidépresseur, mais je n'ai jamais réussi à trouver quelqu'un qui en fasse quelque chose en cuisine»,



La brigade a essayé de concocter des plats à partir des plantes récoltées.

Repro CL

commente François Couplan. Le défi est lancé. D'autant que la plante prolifère au bas du muret du cours de tennis.

Le botaniste prévient: certaines plantes sont toxiques. Attention aux confusions. Tel le Père Castor de la nature, il s'assoit sur une souche pour narrer une anecdote. C'était en 1986 chez Fauchon. Il avait invité des dizaines de journalistes pour la sortie de son livre sur les légumes oubliés. Au menu: des filets de consoude, une plante au goût de sole. «Sauf qu'en passant ma main dans le bac de plantes, je me rends compte que les feuilles sont douces au toucher alors que la consoude est rugueuse.» C'était des feuilles de digitale. «A haute dose, c'est mortel.» Les invités se sont donc passés d'entrée. «C'est pour ça que je vous dis d'utiliser tous vos sens», insiste François Couplan. Un message reçu cinq sur cinq par le chef, qui promet de ne pas tenter le diable dans ses assiettes.

(1) www.couplan.com

## Ruelle

### Foot: une cagnotte pour un minibus



Un minibus! C'est ce que le club de foot de Ruelle espère offrir à ses jeunes licenciés pour le prochain Noël. Son président Sylvain Fabrègues vient de lancer sur internet et la plateforme participative leetchi une cagnotte avec l'espoir de récolter d'ici la fin de l'année les 18 000 euros nécessaires. «On en a vraiment besoin pour transporter nos jeunes joueurs, en particulier les équipes qui jouent au niveau régional», explique le dirigeant, confronté, comme de nombreuses associations, à la difficulté de trouver des sponsors. «Sur nos 21 000 euros de partenariat privé l'an dernier, on en a perdu 8 000», déplore celui qui est également chef d'entreprise. Il mise donc sur les supporters, licenciés, familles et amis, convaincu que les petits ruisseaux peuvent faire des grandes rivières. «J'ai calculé qu'il nous faudrait 600 personnes à 30 euros», dit-il pour donner un ordre d'idée. Mais tous les dons seront les bienvenus, dès 10 euros. Sachant que chaque participant pourra déduire 60% de son versement de ses impôts. Et qu'il aura ensuite l'honneur d'avoir son nom inscrit sur le minibus. L'OFC Ruelle est le deuxième club de Charente en nombre de licenciés. Son école de foot, qui vient d'être labellisée, compte parmi les meilleures du département. Sur un budget total de 80 000 euros, le club se contente de 12 000 euros de subventions municipales. Le reste est apporté par les licenciés, les buvettes et les manifestations organisées par le club.

## SOYAUX

### Les anciens de «Grapillet» de retour vendredi

Les anciens élèves de «Grapillet» reviennent à l'école Jean-Moulin de Soyaux ce vendredi 23 juin, afin de présenter aux élèves, enseignants et élus de la commune, les photos de l'animation réalisée le 1<sup>er</sup> juillet 2016 au sein de l'établissement scolaire. Le thème avait porté sur l'école dans les années 50, et les enfants en classe aujourd'hui avaient pu revivre l'enseignement d'autrefois. Une rétrospective de plus de 500 photos ayant été réalisées ce jour-là sera visible de 9h à midi et de 14h à 16h.

## SAINT-YRIEIX

### «Le corbeau et la tortue» au théâtre de verdure de L'Esplanade vendredi

Ce vendredi 23 juin, la comédie «Le corbeau et la tortue», écrite et mise en scène par le comédien cinéaste Pierre Renverseau, sera donnée au théâtre de verdure de L'Esplanade à Saint-Yrieix. Un spectacle proposé par le service culturel de la ville, en partenariat avec GrandAngoulême, dans le dispositif «Culture en aggro».

Contraints à des travaux d'intérêt général et chapeautés par une association caritative, François Polnareff et Rémi Baluteau doivent présenter un spectacle visant à faire redécouvrir au public les fables de La Fontaine. Un pari qui n'est pas gagné d'avance. Avec son complice Manuel Tribot, Pierre Renverseau fera passer une excellente soirée aux spectateurs à grands coups d'éclats de rire et aussi d'émotions. «C'est un spectacle gratuit pour tout



Pierre Renverseau et Manuel Tribot revisitent les fables de La Fontaine.

Repro CL

public à partir de 8 ans», précise Maud Devesne, responsable de la vie culturelle et associative de la mairie.

«Le corbeau et la tortue», vendredi 23 juin à 20h30, au théâtre de verdure de L'Esplanade à Saint-Yrieix (si météo défavorable, repli à la médiathèque). Gratuit.

## CHALEUR

### Ruelle active le plan canicule

Comme chaque année, la municipalité de Ruelle renouvelle le plan canicule. Au-delà des mesures qu'il implique, il est pour le maire le moyen de conserver un lien avec des personnes bien souvent isolées, «tout particulièrement en période estivale, à l'occasion des vacances». Les services de proximité, préposés de la poste, intervenants à domicile, médecins, pharmacies, infirmières, ont été avisés par courrier de la mise en place du plan. Ils sont incités à signaler les personnes isolées au centre communal d'action sociale (CCAS). Marie Héraud, conseillère municipale déléguée, a été chargée de cette action. Les personnes âgées et handicapées de la commune qui souhaitent bénéficier d'une aide entre le 1<sup>er</sup> juin et le 31 août, sont invitées à s'inscrire ou à se faire inscrire sur un registre de recensement au CCAS (05 45 65 85 40). On peut rappeler quelques mesures de précaution: ne pas sortir aux heures les plus chaudes, maintenir sa maison à l'abri de la chaleur, boire régulièrement, se rafraîchir.