



teur de l'établissement thermal de Bains-les-Bains, dans les Vosges, où j'allais pendant les vacances. J'avais tellement tiré sur la corde, y compris sur le plan alimentaire, que j'avais des problèmes de santé. Pas très graves, mais les médecins ne comprenaient pas. Et surtout, j'avais fait une dépression. Bref, Henri Martin, qui avait

80 ans, m'a appris la botanique. Grâce au jardin extraordinaire qu'il avait et à son art des sonnets, j'ai gardé en mémoire les noms scientifiques des plantes, en latin. Je me suis immergé, retrouvant le monde merveilleux de mon enfance.

Et puis il y a eu mon oncle Marcel, un excentrique dont la famille ne voulait pas entendre parler. Quand j'avais une vingtaine d'années, je suis allé le voir dans son village de Volonne, dans les Alpes-de-Haute-Provence. Lui aussi avait dépassé 80 ans : il était végétarien et vivait selon ses principes, dans une vraie cohérence. Toute ma famille militait

«Le fait de cueillir un champignon signifiait que tout était possible.»

pour le régime viande rouge. On n'était pas loin de penser que boire un verre de sang à l'abattoir du coin reconstituait les globules rouges!

L'oncle Marcel vous a donc fait découvrir les plantes comestibles ?

En partie, oui. Il avait fait la guerre de 14-18, comme Henri Martin, d'ailleurs, et il était resté adjudant-chef dans l'âme. Moi qui détestais les chefs, je les ai pourtant adorés tous les deux.

Parce qu'ils écoutaient ?

Oui, et parce qu'il y avait quelqu'un en face. Mon oncle disait à ceux qu'il rencontrait qu'ils vivaient n'importe comment en mangeant n'importe quoi. À 80 ans, il parlait encore en montagne, et il est décédé à 99 ans et demi. Il m'a amené à un niveau de conscience plus élevé, de moi et de ce qui m'entoure. ▶