

Ses fleurs comestibles poussent en Vendée



Pauline Dominicy a aussi écrit un livre : «Osons les fleurs dans l'assiette.»

Ouest-France

Son exploitation a ouvert ses portes à Coëx. Près de 40 espèces de fleurs biologiques n'attendent plus que les chefs des restaurants pour se retrouver dans vos assiettes.

Reportage

Cette après-midi, Pauline bouture, sème, rempote et inspecte les fleurs de son jardin. **«Là, c'est le coin des œillets, ici, c'est les bégonias, là-bas, c'est les dahlias puis la bourrache...»** Il faudra plusieurs dizaines de minutes pour faire le tour de toutes les petites parcelles qui composent l'espace. Au total, près de 42 variétés de fleurs y sont représentées.

Jusqu'ici, rien d'anormal pour un jardin printanier entretenu par une passionnée de botanique. Jusqu'au moment où Pauline cueille une fleur de souci et... la mange ! **«La plupart des fleurs sont comestibles. J'en déguste depuis que je suis petite»**. Elle se remémore le temps où elle passait des après-midi à travers champs avec sa grand-mère **«pour faire du vin de pissenlits et ramasser des légumes sauvages.»**

«Ça a fait tilt» le jour où elle a visité le marché de gros (MIN, marché d'intérêt national) de Nantes. **«J'ai été horrifiée. Toutes les fleurs comestibles viennent de Hollande, du Maroc, d'Israël... Alors que beaucoup poussent très bien chez nous !»**

«Mes fleurs, c'est ma thérapie»

Elle décide de se lancer son exploitation en 2015 mais un accident de travail l'en empêche. **«Je travaillais au fleurissement de la ville de Coëx. J'ai été assommée par une pelle. Depuis, je suis handicapée. Mais je n'ai jamais abandonné mon projet. Aujourd'hui, j'ouvre officiellement : c'est ma plus belle revanche sur la vie.»** Elle restera hospitalisée de nombreux mois avant qu'on ne lui installe un neurostimulateur au niveau du dos. **«C'est ce qui me permet de marcher. Sans ça, mes muscles s'atrophient et me donnent des douleurs neuropathiques.»**

Avant son accident, Pauline avait proposé à un restaurateur de tester ses fleurs pendant un an pour s'assurer de l'intérêt et de la viabilité de son projet. C'est Ludovic Pouzelgues, chef nantais doublement étoilé de Lulu Rouget qui en avait la charge. **«Il m'a dit qu'il fallait que je continue, que j'aïlle jusqu'au bout...»** Depuis, c'est toujours les fleurs de la Vendéenne que l'on retrouve dans ses assiettes

Des plantes aromatiques se mêlent aussi aux fleurs. La ciboulette, le romarin, le thym et l'origan bourgeonnent. Mais Pauline ne vendra que les boutons. **«Le goût est très subtil. C'est idéal en salade ou en vinaigrette.»**

On trouve aussi toute une panoplie de plantes rares. L'ail de l'ours et ses délicates fleurs blanches, par exemple. **«C'est un produit éphémère que les chefs s'arrachent trois semaines par an.»** La plante à huître est également très prisée pour sa saveur iodée : la moindre de ses petites feuilles peut s'envoler jusqu'à 50 centimes l'unité !

La clientèle visée ? Les restaurateurs gastronomiques, les pâtisseries et les traiteurs. **«J'ai déjà quelques commandes. Je sais que le marché est porteur. Aujourd'hui, les végétariens et les véganes cherchent des alternatives pour retrouver des vitamines. Avec les fleurs, pas besoin de complément alimentaire : la plupart en possède autant que les légumes !»**

