



LITTÉRATURE

Dédicace à Phalsbourg : tout se mange dans le jardin de Pascal Garbes !

Marie-Hélène et Frédéric Engel, libraires indépendants de l'Arbre à Papillons, ont convié Pascal Garbes, une sommité mondialement reconnue du jardin qui vit et travaille en Moselle.

VU 168 FOIS | LE 16/09/2017 À 05:02 | MIS À JOUR À 09:59



Les lecteurs sont venus en nombre pour se faire dédicacer son dernier opus autour des plantes ornementales comestibles. Photo RL



Artisanat info services

Voir
la sélection
2018

Nos artisans ont du talent

Une sélection



Pascal Garbes est venu dédicacer son livre et parler de ses passions pour le jardin et la cuisine, au Ciné Rio.

L'auteur est également le directeur des jardins de Laquenexy, les plantes belles et bonnes ont toujours nourri sa passion et sa pratique du jardin pour alimenter sa passion de la cuisine. Tout se mange dans mon jardin avait été consacré par le journal Le Monde comme l'un des huit livres à amener sur la plage cet été.

« L'aventure a commencé en 1993 à Phalsbourg, j'avais planté ma plante préférée, de la ciboulette sur la place d'Armes de Phalsbourg et la presse locale

avait d'ailleurs titré : De la ciboulette sur la place d'Armes », se souvient-il, persifleur.

« Je suis un jardinier fainéant ! »

L'auteur rappelle dans son dix-huitième opus à quel point il aime jardiner et cuisiner. « Le jardin et la cuisine sont intimement liés : le bon jardinier cuisinera et le bon cuisinier jardiner ! » a-t-il commenté. Il compte de grands chefs parmi ses amis et cet épicurien a le sens du jardin comme Épicure l'avait lui-même, à la différence que Pascal Garbes préfère de loin parler de plaisir plutôt que de frugalité, dans sa définition du bonheur. Quand il voyage, il revient avec des plantes dans ses bagages, il ne peut s'en empêcher. « Mon jardin n'est pas un potager, je n'y mets que des plantes ornementales comestibles, belles et bonnes ; je suis un jardinier fainéant ! », plaisante-t-il.

Ses plantes préférées sont la ciboulette et de loin bien sûr, mais encore l'ail des ours, la sauge, les orties, la menthe corse, les fleurs de sureau, la consoude (ce poisson végétal extrêmement iodé), la bourrache, la rose, la capucine, les graines de pavot etc. Mais il tient à préciser : « Une seule consigne : ne mangez jamais une plante sur laquelle vous avez le moindre doute, c'est comme les champignons ! J'ai perdu des lecteurs ! » conclut-il en plaisantant.

Le jardin est une affaire de partage

Pour lui, le jardin est une affaire de valeurs et de partage. « Avec les amis, nous coupons des tranches d'un bon pain frais, nous allons cueillir quelques fleurs, feuilles ou fruits et on savoure la composition belle et bonne, tout est affaire de dosage, la tartine n'est rien de moins qu'une partition de musique. »

Le public a été convié à goûter une soupe de pommes, dont la recette a été conçue au Japon par un chef, ami de Pascal Garbes. Les pommes ont été cueillies dans le verger des libraires Marie-Hélène et Frédéric Engel.

Michel Bras et Olivier Roellinger sont des amis de Pascal Garbes ; ils ont été honorés de pouvoir rédiger la préface de Tout se mange dans mon jardin. Pascal Garbes a expliqué qu'Olivier Roellinger a dit un jour : « Les épices sont à la cuisine ce que la ponctuation est à la langue française. » Sur ce postulat, Olivier Roellinger a demandé à Michel Bras de rédiger la préface sans la ponctuer, alors que lui, spécialiste des épices, ponctuait donc le texte une fois qu'il serait rédigé. Michel Bras qui ne déconsidère pas l'importance des épices, a proposé à Olivier Roellinger d'écrire la ponctuation d'abord, de sorte à ce que lui n'ait plus qu'à mettre le texte dans la ponctuation. Ce qui a été fait.