

MOULES PARFUMÉES À LA LIVÈCHE

Pour 4 :

3 kg de moules de Zélande

4 échalotes

1/3 bulbe de fenouil

huile d'olive

10 cl de vin blanc sec

quelques feuilles de livèche

sel et poivre noir du moulin

Nettoyez les moules, grattez les coquilles et vérifiez qu'elles soient bien fermées. Jetez les moules qui sont ouvertes. Epluchez les échalotes et hachez-les finement. Coupez le fenouil en petits dés. Dans une casserole haute, faites revenir les échalotes et le fenouil à feu doux (sans coloration) dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc. Augmentez le feu et donnez un bouillon. Salez et poivrez. Ajoutez les moules et la livèche finement ciselée. Mélangez et couvrez rapidement. Laissez cuire 5 à 6 min en secouant la casserole de temps en temps jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Servez sans attendre dans des assiettes creuses.

Bon à savoir : appelée céleri perpétuel ou céleri bâtard, la livèche est une plante aromatique au goût puissant.

Dans les salades, les farces et les potées, ses jeunes feuilles font des merveilles. Ses graines parfumées apportent une saveur originale aux pâtisseries, aux marinades et aux sauces.



Anne et José s'appliquent à réhabiliter les légumes oubliés en les faisant regagner le chemin du potager puis de nos assiettes.



A

anne et José sont depuis toujours fous de jardinage. Il y a encore quelques années, leur jardin familial était conçu comme un espace décoratif de facture classique et convenue : une pelouse parfaitement entretenue, des parterres de fleurs ornementales, des haies de thuyas... C'est à l'occasion d'un voyage en Val de Loire, et tout particulièrement lors de la visite du parc du château de Villandry, que José fait une découverte qui va ébranler ses croyances. Du haut du donjon médiéval du parc, le voici qui se met à admirer la beauté des entrelacs parfaits des parterres à la française. Mais quelle n'est pas sa surprise, une fois au pied du donjon, de constater que ces écrans verts sont composés de haies de buis et... de légumes ! Et José de réaliser qu'un jardin peut donc à la fois allier esthétique, équilibre et fonction alimentaire. De retour à Bruxelles, notre homme choisit de tourner la page et de s'ouvrir, avec son épouse, à une nouvelle conception du jardinage qui fait fi du clivage entre plantes ornementales et plantes comestibles. Pleinement investis dans leur reconversion, Anne et José recourent à la culture biologique des anciennes variétés de légumes et de fruits, et posent ainsi les jalons de ce qui deviendra Les Jardins de Pomone.

Quête de goût et de sens

A l'instar de certains chefs qui réhabilitent les légumes oubliés – ces légumes tombés en désuétude alors qu'ils constituaient la base de l'alimentation quotidienne jusque dans les années 60 –, le couple prône également leur retour. A travers leur association et le travail qu'ils y accomplissent au quotidien, tous deux s'appliquent à les faire regagner petit à petit le chemin du potager puis de nos assiettes. Pour eux, le recours à des anciennes variétés est nécessaire pour combattre l'uniformité des saveurs et proposer, en lieu et place, une étonnante palette gustative. «Les légumes que nous considérons comme la norme, explique José, sont en réalité issus d'une sélection variétale impitoyablement réduite dont tous les critères sont favorables à la commercialisation proprement dite : rapidité de culture et de récolte, résistance aux maladies et aux traitements, durée de conservation, couleur attrayante, calibrage standardisé, facilité de conditionnement... Bref, toutes ces préoccupations ne figurent nullement parmi celles qui tiennent le plus naturellement à cœur le consommateur : la qualité et le bon goût !» Au fil du temps, les variétés rustiques, peu aptes à la conservation dans un contexte où les circuits de production et de distribution des denrées alimentaires se sont allon- >