

## SUR LES CHEMINS BUISSONNIERS

Extraits du carnet de voyage de deux ethnobotanistes

Nathalie Lévy et Anne Lanciotti

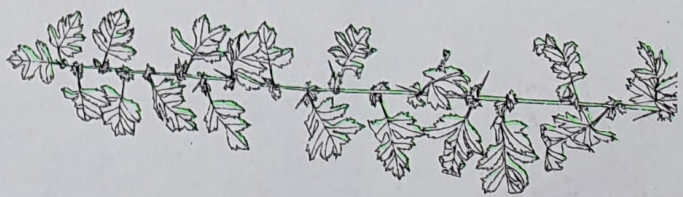
Automne, Jura. Les feuilles portent enfin leurs couleurs. Odeurs de feu de bois, de fâines grillées, de blaireaux mouillés. Parfums de fruits en confitures sucrées. Avec les coings qui commencent à fermenter sur le sol, on pense à faire un thé comme en Corée. Nous transformons nos cueillettes en conserves réconfortantes pour la saison à venir.

Nous sommes selon les géographes dans une "reculée" ou "curieuse vallée" qui se termine brutalement au fond d'un cirque, le bout du monde, au pied duquel jaillit une résurgence. Faïaises, gouffres, grottes, pertes et sources l'entourent dans une abondance de verdure luxuriante. Profitant d'un rayon de soleil, nous partons observer mousses et fougères. Qu'elles soient aigles, scolopendres ou polypodes, nous nous plaisons à retenir leurs noms compliqués grâce à toutes sortes de jeux.

L'hiver, saison propice aux découvertes géologiques, mais aussi aux sensations physiques. Traverser le ruisseau du Grand Mont, pieds nus, comme traverser le lac d'Illay cul nu, ne nous fait pas peur. Seul le Pic Noir de son cri puissant, pourra se moquer de nous !

À cette saison le calme revient, les touristes sont sur les pistes de ski, le territoire redevient, si les chasseurs le veulent bien, vivant.

Mars, début du printemps, nous nous envolons pour Amorgos, la dernière île des Cyclades. Une invitation au grand bleu. Les parfums se promènent aussi, grâce au vent puissant que rien n'arrête, odeurs de mer et de genévrier cade (*Lunt-*



*Cytisus monogyna*

Jura

Le printemps toujours réjouissant, annonce un voyage d'Est en Ouest. Arrêt à Paris. Dommage ça sent le bitume ! Nous continuons la traversée jusqu'au Finistère, où se termine la terre. Les odeurs entêtantes nous font sortir du véhicule

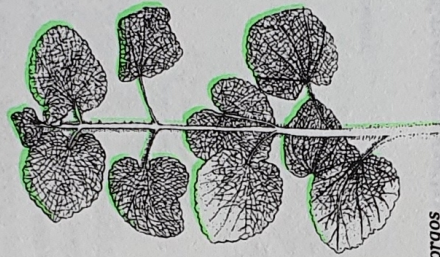
*perius oxycedrus*), de rue (*Ruta chalepensis*), de sauge à feuilles de verveine (*Salvia verbenata*), d'immortelles (*Helichrysum spp.*).

Une fois à table, ces odeurs se transforment en saveurs. Nous imaginons un tzatziki à la rue, goûtons les fleurs du muscari (*Muscari cycladus*), mais ne répondons pas à cette invitation espérée : "tu prendras bien un peu de salade" en regardant la mandragore (*Mandragora officinarum*). Nous préférons la chicorée, le laiteron (*Sonchus oleraceus*), la cousteline (*Crepis heldreichiana*) et les feuilles de crépide des rochers (*Crepis heldreichiana*).

Nous sommes guidées par Yanis dans sa petite voiture rouge. Rendez-vous à 15 h avec un distillateur du cru... "Happy rakl", nous souhaite le Pope, accompagné de tendres loukoums.

Il y a aussi la femme "au long couteau", cette vieille grand-mère grecque. Son visage paisible est souriant et rassurant. Elle cueille des rosettes de plantain (*Plantago coronopus*) sur la plage, avec son homme et son âne, encore attelé pour les transporter. Un restaurateur de l'épicerie de Chora, nous invite à nous installer près du poêle à bois et tandis que les femmes trient les légumes, il s'agit en cuisine pour nous préparer une assiette "d'agria hortá".

Au pied du monastère orthodoxe d'Hozoviotissa, grâce aux vents, nous nous envolons, comme au pied du phare du Créach à Quessant.



*Bellota acetosa*

Amorgos

jusqu'à la dune. Accueillies par les lagures soyeuses (*Lagurus exaltus*), le nez cette fois en l'air, nous respirons à nouveau grâce aux embruns, aux parfums iodés, les giroflées et autres brassicacées.

Sur les rochers glissants découverts par la marée, nous croquons les algues. Nous pouvons compter les années de l'ascomyllum (*Ascomyllum nodosum*) - une algue brune plus connue sous son appellation goémon - en énumérant le nombre de ses flotteurs.

Nous rencontrons cueilleurs d'algues et pêcheurs de turbot comme Bernard, pe-