



Adrien Mesot en pleine cueillette au Mont-Pèlerin.

## L'art de cueillir plantes et fleurs selon **Adrien Mesot**

L'«artiste-cueilleur» de Vevey confectionne des mets à partir de produits offerts par Dame Nature

**Natacha Rossel** Texte  
**Marius Affolter** Photos

**A**drien Mesot plonge allègrement ses deux mains au beau milieu des orties. «J'ai encore oublié mes gants, mais depuis le temps j'ai l'habitude!» On se contentera d'observer l'«artiste-cueilleur» à l'œuvre, arpentant les prés et bois du Mont-Pèlerin en quête des délices offerts par Dame Nature. Un peu plus loin, il arrache délicatement la tige d'une plante et nous invite à goûter. Nom vernaculaire: *Galeopsis*. «Elle a un goût un peu âpre, mais

les pousses du haut sont plus tendres.» Pas mauvais, en effet.

Il y a quatre ans, le Veveysan a fait de la cueillette des plantes et des fleurs sauvages son métier. En véritable alchimiste, il les transforme en délicieux pestos, en fromages végétaux (élaborés à partir de graines et de noix) étonnamment goûteux ou en boissons fermentées bien rafraîchissantes. La semaine prochaine, il dévoilera son art au Far°, à Nyon, lors d'un spectacle-balade champêtre (*lire encadré*), et réglera les festivaliers de ses pestos maison.

Le regard perçant, Adrien Mesot raconte comment lui est venue cette passion pour la cueillette et la confection de mets

100% naturels et locaux. Étudiant à l'HEAD, à Genève, il a découvert par hasard les étonnantes vertus des plantes, qu'il a intégrées à sa pratique artistique. «Je fabriquais des ficelles avec des tiges d'orties, explique-t-il, démonstration à l'appui. C'est très solide. On confectionnait d'ailleurs des tissus avec à l'époque.» Peu à peu, il a pris des cours par-ci, expérimenté par-là, rencontré d'autres amateurs. Devenu expert, il organise des cueillettes, des cours et des ateliers de cuisine. Il y dévoile quelques-unes de ses recettes et les secrets de la déshydratation ou de la lactofermentation, qui permettent de conserver les aliments. Les samedis, il vend ses préparations au



marché de Vevey aux côtés de Baptiste Dujardin (qui fabrique des pains au levain à base d'anciennes céréales). Leur étal est garni de crackers aux plantes sauvages, de cuirs de fruits, de pestos, de caroubella ou de brownies crus.

### Improviser au gré des saisons

Inventer de nouvelles recettes, mixer différents végétaux, orner une assiette: l'âme d'artiste d'Adrien Mesot se déploie dans ses activités culinaires. «Il y a un aspect très expérimental. Il faut trouver le bon dosage

entre une base neutre et des plantes qui donnent un peu plus de goût. Il faut aussi garder un équilibre entre l'amertume et l'acidité, par exemple.» Et improviser avec ce que lui offre la nature, au gré des saisons. «L'avantage est qu'il n'y a pas de concurrence, sourit-il en cueillant des marguerites. Il y a assez de plantes et de fleurs pour tout le monde.» Mais il garde tout de même ses coins secrets, notamment les bosquets de mûres, confie-t-il, le regard malicieux.

[www.artiste-cueilleur.com](http://www.artiste-cueilleur.com)



Le produit de deux heures de cueillette (à g.). On y trouve notamment de la carotte sauvage (à dr.).