



# Cueillette urbaine Bigoud fait une fleur aux palais

L'association marseillaise s'est fait une spécialité de la récolte de plantes sauvages locales comestibles à destination des restaurateurs



À Marseille, **Mathilde Ceilles**

**A**ccroupies dans la verdure, Margaux et Charline ramassent une à une, patiemment, de nombreuses fleurs de sauge. « Goûte! Ça a un petit goût sucré », lance la première. Sous la dent, la fleur libère des arômes délicats, qui viennent faire oublier, le

temps d'un instant, que l'on se trouve à Marseille, sur le rond-point de L'Europe-Marcel-Brion, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement, coincés entre un bus qui passe tout près et l'autoroute en contrebas.

Depuis trois ans, deux à trois fois par semaine, les membres de l'association Bigoud, dont font partie Margaux et Charline, partent à l'assaut des moindres recoins de verdure de la cité phocéenne et de ses alentours, à la recherche de plantes comestibles sauvages. L'idée en revient à Camille Gasnier, membre active de l'association depuis plusieurs années. Après un

passage en agriculture en Belgique, où elle s'est formée sur les plantes et les fleurs auprès d'une herboriste, et des expériences dans la restauration, la jeune femme a eu l'idée d'inspecter les moindres recoins de Marseille à la recherche de trésors gustatifs multiples, mais encore méconnus. Ici, au pied d'un monument historique, là, derrière un immeuble ou encore, tiens, sur le parking d'une grande enseigne d'articles de sport.

**« L'intérêt des plantes sauvages, c'est qu'elles ont une vraie intensité gustative. »**  
Charline, membre de Bigoud

sauvages, c'est qu'elles ont une vraie intensité gustative, explique-t-elle. Si tu compares ce fenouil sauvage à celui que tu trouves au supermarché... Ça tabasse! C'est ça qui est cool. » La cueillette se fait en silence. « On ne parle pas beaucoup pendant la cueillette parce qu'on compte », s'excuse

Margaux en souriant. Vendue entre 5 et 15 €, chaque boîte doit compter une centaine de fleurs, sagement alignées sur du papier journal humide. Elles sont ensuite livrées tous les mercredis à vélo par les membres de l'association à une trentaine de restaurants de la ville, dont les prestigieux Alexandre Mazzia, chef trois étoiles, et Coline Faulquier, ancienne candidate de « Top Chef », élue Jeune cheffe de l'année en 2021.

Pop up stores, passionnés de cocktails, traiteurs... Les amateurs de fleurs sauvages, comestibles et locales livrées par Bigoud sont de plus en plus nombreux. « Le concept fleurit », s'enthousiasme Camille Gasnier. Tant et si bien que ses connaissances, elle les a compilées dans un livre à paraître le 21 avril aux éditions **Ulmer**, *Zones à cueillir*, coécrit avec Caroline Decque, un autre pilier de l'association, et illustré par Amélie Laval. Les deux tiers du livre sont consacrés à la reconnaissance des plantes, le tiers restant, à des recettes accessibles à tous. À vos marques, prêts, cueillez!



Charline cueille des fleurs de sauge sur un rond-point de Marseille.  
M. Ceilles / 20 Minutes

