

# Une première édition pr



« C'est tout de même incroyable d'observer toutes ces plantes, dont on pourrait penser qu'elles n'ont aucun intérêt, qu'on peut glaner un peu partout dans la nature. »

**Laurent, un visiteur**



**La première édition du festival des plantes comestibles s'est tenue dans les jardins d'Arthey. Une certitude : il y en aura une deuxième !**

• **Nicolas LAHAUT**

« **S**érieusement : si tous les dimanches étaient comme ça, personnellement, je pourrais me mettre à les aimer ! » Un verre de Houppé vissé dans la main droite, les coudes délicatement posés sur un ballot de paille, un des nombreux visiteurs du festival des plantes comestibles se laisse aller à la confiance. Son compare acquiesce. Sur le fond, difficile de lui donner tort, tant le cadre qui se déploie autour de lui est propice à l'apaisement. Pour sa première édition, car il est désormais assuré que d'autres suivront, le festival a pris racine au pied du château... et semble fleurir sans grande peine ! « On ne connaît pas encore les chiffres exacts, mais on sait qu'on a fait plus de 2000 entrées. C'était notre objectif pour assurer la pérennité du festival » sourit Marie Mitri, une organisatrice de l'événement.

Rien d'étonnant, tant le programme du week-end est alléchant. Il y a d'abord les nombreux stands des exposants horticulteurs et pépiniéristes présents pour l'occasion. En s'y

**« Sur une heure, on en a croisé plusieurs : de l'ail des ours, des lierres rampants, etc. »**

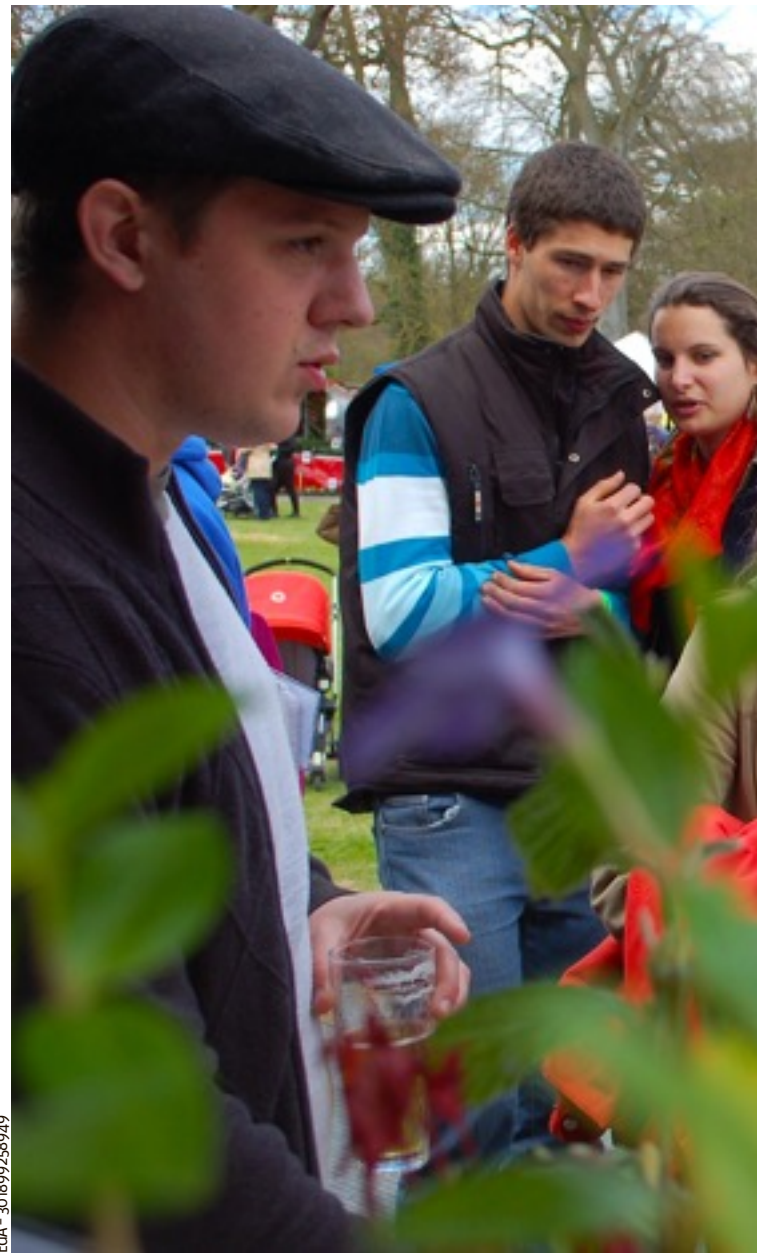
attendant une seconde, on constate, non sans plaisir, la diversité des individus passant de l'un à l'autre, parfois juste pour y jeter un coup d'œil, souvent pour entamer une discussion passionnée avec le producteur. Certains font déguster leurs produits (car dans plantes comestibles, il y a comestible tout de même !), d'autres ont opté pour une présentation plus didactique, à l'instar de ce paysagiste ayant élaboré un jeu de société interactif pour expliquer son travail et les nombreuses réflexions qui le parcourent. La constante : une profonde envie de partage autour d'une thématique dont on comprend rapidement qu'elle passionne de plus en plus de gens.

**Un festival... festif !**

Cette transmission des savoirs, elle se manifeste encore au tra-

vers des multiples conférences et ateliers qui ont rythmé les deux jours du festival. « On a proposé des rencontres sur les thèmes des pollinisateurs, des systèmes de participations garantis, de la cuisine écoresponsable... Un panel de sujets assez éclectiques », poursuit Marie. Laurent, un visiteur de retour d'un atelier balade sauvage en nature ne tarit pas d'éloge sur son expérience. « C'est tout de même incroyable d'observer toutes ces plantes, dont on pourrait penser qu'elles n'ont aucun intérêt, qu'on peut glaner un peu partout dans la nature, et qui sont pourtant géniales à cuisiner ! Sur une heure, on en a croisé plusieurs : de l'ail des ours, des lierres rampants... »

Parce qu'un festival sans fête ne pourrait certainement pas briguer pareil titre, l'organisation a mis les petits plats dans les grands pour contenter toutes les générations présentes. Ainsi, les têtes blondes auront pu se délecter d'un spectacle de cirque en plein air tout en poésie, de lectures de contes rêveurs, de cours de cuisines adaptés et d'un arbre à cloche carillonnant. Le samedi soir, plusieurs concerts ont littéralement enflammé le chapiteau. « Pang, les rappeurs "bios" ont fait un gros carton. Derrière, Dig it a mis le feu. Au point qu'à minuit, l'heure de la fermeture, on a eu bien du mal à mettre les gens dehors ! » ■



EdA - 30189258949

## S'offrir un moment de ralentissement

Lui est animateur dans l'âme, elle adore conceptualiser des jeux. Sur un flanc herbé du château, ils ont déplié leur petit monde pour le plus grand plaisir des visiteurs. En couple depuis plusieurs années, ils ont tous deux connu le rythme éreintant d'une vie professionnelle turbinant à du cent à l'heure. « On ne vivait plus que pour ça et c'était crevant. Un jour, on a décidé de tout plaquer, de ralentir pour faire le point sur nos véritables envies », explique Thomas. Alors qu'ils profitent d'un festival en Hongrie, ils tombent sur un énorme village entièrement investi par les jeux en bois. « On a eu une révélation : c'est exactement ça qu'on voulait faire. » L'idée : proposer aux gens de tous



**Thomas et sa compagne** ont tout plaqué pour vivre plus calmement.

âges de s'octroyer un break, de ralentir avec eux, en profitant du plaisir simple de ces jeux artisanaux. De retour au

plat pays, ce couple joliment bohème a cherché à la concrétiser. Une boîte d'événementiel néolouvaniste, qui avait développé d'autres activités, possédait un hangar au sein duquel dormaient une multitude de jeux en bois. « On les a récupérés et, progressivement, on a appris le métier du bois. Ça nous a permis de nous lancer rapidement. Par la suite, on en a créé plusieurs nous-mêmes », sourit Thomas.

Et le Siroteur vit le jour. Avec une centaine de jeux à son actif, il s'invite désormais aux festivals, aux événements publics et privés, aux teambuildings d'entreprises... Bref, partout où peut être disséminé cet art de vivre qui remodela la vie d'Aurélien et Thomas. ■

## L'anecdote du jour

Elle nous est livrée par Thomas du Siroteur. « Avant le 16<sup>e</sup> siècle, il n'y avait pas de carottes orange. Celles-ci étaient blanches, grises... À cette époque, la Hollande était gouvernée par le Prince d'Orange. Des paysans, qui voulaient faire plaisir au Prince, lui ont organisé une grosse fête. Comme il adorait les

carottes, ces paysans ont eu l'idée d'en créer plusieurs aux couleurs de son patronyme, ce qui n'existait pas. À force de croisements et de sélections, ils y sont parvenus. Ça a tellement plu au peuple qu'ils n'ont plus cultivé que ça. Et quatre cents ans plus tard, elles sont toujours là ! »





# Pr ometteuse pour le festival



**2000** visiteurs minimum ont franchi les portes du premier festival des plantes comestibles qui se tenait dans les jardins d'Arthey.



Les visiteurs ont pu partager un moment d'échanges privilégié avec les exposants.

## Un petit laboratoire brassicole

**A**u milieu des stands verdoyants, les effluves surprenants qui s'échappent d'une casserole fumante attirent notre attention olfactive. À ses côtés, Youri, maître-brasseur, happe littéralement l'attention d'une dizaine de personnes. Ces dernières participent à l'activité « brassage de bière », l'un des multiples ateliers présents au festival. Improvisée pour l'occasion, cette brasserie de fortune donne une idée du concept développé, à Saint-Gilles, par Arthur Ries et son père. « On est deux grands fans de bière qui voulaient proposer un concept novateur. En Belgique, les gens boivent beaucoup de bière, mais ne savent pas forcément ce que c'est. Dans notre micro-brasserie collaborative, on offre la possibilité au public de venir élaborer sa propre recette ! » Autour d'un souper et de quelques bonnes bouteilles, les participants sélectionnent, avec l'aide du maître-brasseur, les céréales, épices, fruits et autres légumes qui feront la singularité de leur création.

### Une sélection par un jury

En fin de soirée, après avoir confectionné leur breuvage,

les participants repartent munis d'un contenant de deux litres rempli de la bière qu'ils ont le plus appréciée. Un mois plus tard, ils sont invités à venir l'inonder à nouveau, mais, cette fois, de leur propre production arrivée à maturation. Le concept ne s'arrête pas là. « Toutes les bières sont postées sur les réseaux sociaux, avec leur recette. Les gens peuvent voter pour celle qu'ils préfèrent le plus. Ensuite, chaque trimestre, on prend les cinq bières qui ont reçu le plus de votes. On les soumet à un jury qui les goûte méticuleusement et en sélectionne une seule. »

Cette bière sera brassée en plus grande quantité et lancée sur le marché. « Évidemment, le groupe qui a créé cette bière sera récompensé par plusieurs caisses de leur breuvage. Et ils la retrouveront avec fierté dans différents établissements. » Avec trois bières à leur actif (la quatrième arrive bientôt), « Beerstorming » collabore avec une nonantaine d'établissements et produit jusqu'à 25 hectolitres par mois. Une affaire qui mousse ! ■

N. I.

## INTERVIEW

• Marine MITRI



Membre de l'équipe d'organisation du festival des plantes comestibles.

Sans connaître les chiffres, à vue d'œil, la première semble une franche réussite !  
On est vraiment super con-

## « La mode s'impose car il faut rectifier le tir »

tents. Quand on a ouvert le festival, le temps n'était pas folichon. Malgré cela, le flux de visiteurs a été constant. Des gens qui se déplacent en tel nombre, malgré la pluie, dès le samedi matin, c'est qu'ils en ont vraiment envie ! Pareille affluence, ça me fait comprendre qu'il y a une réelle demande de la population pour ce genre d'initiative.

Et que l'offre actuelle n'y a pas encore répondu à sa juste mesure. C'est très encourageant. Ça nous donne encore plus envie d'y consacrer du temps et de développer davantage le concept.

**Serait-ce le fruit d'une conscientisation nouvelle sur la nécessité de produire consommer autrement ?**

C'est évident. Toute cette dynamique qui s'enclenche autour du bio et du local, on en parle bien plus depuis quelques années. C'en deviendrait même un phénomène de mode chez certains. Mais c'est bien plus que ça, car il se rattache à des enjeux sociétaux capitaux qui touchent de plus en plus de personnes. La mode s'impose du fait qu'il faut rectifier le tir.

**On constate, contrairement à ce qu'on pourrait croire, que le**

**public est assez diversifié...**

Et les envies aussi varient. Pas mal de personnes arrivent avec une idée précise derrière la tête : ils cherchent une plante bien déterminée ou sont en quête de conseils pour leur potager. Il y a des avertis, des passionnés, des gens qui désirent s'y mettre et même d'autres qui veulent juste passer une journée agréable, sans autre prétention. Du coup, les exposants sont ravis. Évidemment pour les ventes qu'ils font, mais aussi pour les nombreux échanges qu'ils ont avec les visiteurs... et entre eux ! Certains nous ont déjà demandé

d'avoir les mêmes stands voisins l'année prochaine, tellement ils s'amusent.

**Il y aura donc une prochaine édition !**

Je pense pouvoir l'avancer sans prendre trop de risques ! On devra encore tout débriefer entre nous, voir ce qu'on peut améliorer sur base de cette première expérience. Tout ce monde, ça fait des files pour la restauration, ça complique la gestion du parking... C'est difficile d'être parfaits du premier coup, mais on a beaucoup d'énergie à revendre pour la suite ! ■