



La vie, l'amour, les fraises.

Par Valérie Gentil, photos François Darbé

A Séverac, près de Saint-Gildas-des-Bois en Loire-Atlantique, Christophe et Florence cultivent les fraises et le zen. Que du bio et du bon, au rythme de la nature, avec comme philosophie de vie une certaine idée de l'harmonie. Et il suffit de goûter leurs fraises pour réaliser à quel point ils sont dans le vrai.

Le champ de fraises est sous le soleil. De retour de l'école, les enfants s'éparpillent comme une volée de moineaux dans les plants où les premières fraises leur font des grands signaux rouges. « On peut, maman ? » Un rêve d'enfant ! Chez les Bouchard, on entretient discrètement mais avec délectation ce goût pour le bonheur, et il porte ses fruits. Lorsqu'ils reprennent cette ferme initialement laitière, ils la convertissent en bio. Partant du principe qu'une vache ne peut donner du bon lait que si elle est bien nourrie et qu'elle va bien. Alors pas question par exemple de les écorner, comme il est d'usage de le faire. « Les cornes, ça fait partie d'elles, et puis c'est une réserve de calcium ». Alors gare aux coups de tête, mais ces belles ménagent leurs instincts, comme par reconnaissance... En 2010, poussés par l'envie de diversifier l'activité vers le végétal, ils décident la plantation d'une trentaine d'arrhes de fraisiers, dans le même état d'esprit. Pourquoi les fraises ? « Parce que c'est bon » répond Christophe.

Le goût des fraises de notre enfance !

Mordre dans une fraise du Rocher, c'est un voyage dans le temps. Du temps où les fraises avaient un vrai goût de fraise, ce goût qu'on a failli perdre avec la culture intensive et chimique. Mais le goût n'est pas une donnée compatible avec cette agriculture-là. Et ce n'est pas dans les idées de nos deux puristes. Ici, chaque plant de fraise est bichonné à la main. Désherbage, cueillette... Pas de méca-



nique là-dedans, des mains, du temps et de la patience. Beaucoup d'amour en somme. « Les fraises demandent énormément d'attention et de soins, c'est un fruit noble ». Ca tombe bien, ici elles sont traitées comme des princesses. Pas de traitement chimique, que du végétal, une bouillie de consoude pour les nourrir et de la prêle pour les protéger de trop d'humidité. Elles sont cueillies à maturité, car rien ne remplace un fruit mûr. On voudrait que toutes les fraises soient aussi bonnes... Au printemps, Favette, Gariguettes, Cireine, Ciflorette, Cigaline et Manille, une fraise plus ferme. Cet été, ce sera Gentonova, une fraise plus petite, Charlotte, une grosse fraise douce, charnue et sucrée, idéale pour la confiture, Mara des Bois, plus connue avec son petit goût de fraise des bois, et Cirafine, sucrée et acidulée en même temps... A vrai dire, sans un « doctorat ès fraises », pas facile de les départager, elles sont toutes sublimes ! Les prédateurs de la fraise ? « Les oiseaux, le renard, le chevreuil... Et surtout les enfants ! ».

Les fraises séchées, une expérience...

Intéressé par les pratiques de conservation naturelle des aliments, Christophe trouve sur internet les plans d'un déshydrateur solaire. Quelques coups de marteau plus tard, celui-ci est installé au milieu des fraisiers. Florence cueille les fruits mûrs, les coupe en tranches de 5mm et les installe minutieusement sur les claies. Révéléé, c'est un délice. Il faut 24h à environ 36° pour que les fraises se transforment en véritables bonbons, conservés en pots. Ouvrez, une incroyable odeur de confiture s'échappe, et pourtant, pas un gramme de sucre ajouté ! Une pépite qui devrait intéresser les chefs, car ces petites tranches sont en plus terriblement décoratives... En espérant que le succès de leurs fraises laisse suffisamment de temps à Christophe et à Florence de poursuivre les expériences gourmandes, notamment ce projet d'atelier confiture. On croise les doigts et vivement le dessert, il y a des Fraises du Rocher ! Un hymne à la fraise...

*Où trouver les Fraises du Rocher ?
Sur les marchés !
St Nazaire, les mardi et vendredi ;
Talensac (Nantes) le mercredi ;
et le samedi à Redon sur le marché
ainsi qu'au « Héron Bleu ».*

Quelle chance de se régaler en consommant local !

