

DÉCOUVERTE

L'apéro olfactif, balade gustative entre les plantes sauvages

En demi-cercle autour de Stéphane Rogliano, une grosse dizaine de personnes porte à ses lèvres un gobelet rempli d'une eau aromatisée, concoctée par le pépiniériste. "Alors, que sentez-vous?", lance le spécialiste des plantes sauvages à son assemblée.

Du thym, de l'origan, du romarin, de la menthe, de la citronnelle... Pas facile pour les goûteurs d'identifier les aromates qui se cachent dans la boisson fraîche qui vient de leur être servie.

Pour les aider, Stéphane Rogliano leur fait sentir, séparément, les herbes qui composent son breuvage en émettant quelques feuilles dans leurs mains. Petit à petit, tout le monde met une forme, une couleur et un nom sur ce qu'il vient d'avaler. En l'occurrence, du thym et du romarin sauvage.

"Un moment convivial et de partage"

Voilà maintenant deux semaines que Stéphane Rogliano a lancé son apéritif olfactif qui se tient tous les jeudis à 18h30 sur son lieu de travail, les serres de Ferruccio.

Sous les hautes cloches vitrées et parmi les multiples plantes sauvages qui poussent ici, les visiteurs semblent ravis.



Du thym, de l'origan, du romarin, de la menthe, de la citronnelle... Pas facile pour les goûteurs d'identifier les aromates qui se cachent dans la boisson fraîche qui vient de leur être servie.



Pour retrouver les saveurs de l'infusion, les goûteurs sentent chacune des herbes séparément.

"J'aime les plantes et j'apprends beaucoup. Comme il s'agit d'herbes locales, j'ai l'impression de connaître un peu mieux la Corse", confie Tiphaine, venue passer

quelques jours de vacances dans le sud de l'île. "Stéphane est très pédagogue et il est facile à suivre même si on ne maîtrise pas tous les termes techniques", fait remarquer Tiphaine, ravie par les explications.

Un peu plus loin. Bonaventure, est aussi venu participer à l'apéritif. À 24 ans, il est en pleine reconversion professionnelle et souhaite devenir paysagiste. "J'apprends beaucoup en écoutant parler Stéphane. Il raconte très bien les choses et les plantes, elles aussi racontent aussi très bien les choses. L'apéritif est un moment convivial et de partage", commente le jeune homme qui entend bien mettre ce qu'il vient d'apprendre au service de son futur travail.

Alors que la dégustation suit son cours, certains s'étonnent de la complexité des plantes, de la multi-

tude de variétés existantes et de leur éventail de saveurs et de senteurs. "Nous sommes des homo sapiens. Pour les autres espèces nous sommes identiques. Pourtant nous sommes tous différents, c'est pareil pour les plantes", répond malicieusement Stéphane Rogliano.

"Une approche des plantes un peu moderne"

Et ce n'est pas pour rien qu'on le surnomme souvent le "Monsieur Plante de l'Extrême-Sud". Passionné depuis des décennies, Stéphane travaille depuis plus de quarante ans à la multiplication des espèces sauvages. Et c'est parce qu'il aime faire partager son amour dans ce domaine que le pépiniériste a imaginé cet apéritif olfactif.

"Je pense que c'est un concept qui

va prendre, c'est une approche des plantes un peu moderne."

Si l'idée a surtout été lancée pour la saison, le passionné envisage éventuellement de poursuivre le concept à l'année.

La dégustation passée, nombreux sont les visiteurs qui décident de repartir avec un petit sachet d'herbes aromatiques, tous à petits prix. Pour Stéphane Rogliano, habitué à travailler avec des grands noms de la gastronomie tels Anne-Sophie Pic ou Pierre Hermé, il était important que l'apéritif olfactif soit gratuit.

"J'ai compris qu'il n'y avait pas que dans les restaurants trois étoiles qu'on pouvait tomber sur des herbes de qualités. Tout le monde a le droit de goûter!", déclare-t-il.

JUSTINE RODIER



/PHOTOS JUSTINE RODIER