

CUISINE

L'estragon, c'est extra-bon

Réhabilitons l'herbe dragonne à la puissance aromatique hors du commun, tombée en disgrâce au profit de la coriandre et autres persils

Stéphanie Noblet

Il y a des jours où l'on aimerait pouvoir déguster au resto une variété d'herbes aussi grande que celle proposée sur les cartes des coffee shops néerlandais... A chaque herbe son usage, certes, mais un peu de choix, quoi ! Au lieu de cela, on assiste au règne sans partage de la coriandre désormais dénuée de tout exotisme et qui tombe même parfois comme un cheveu sur la soupe ; du duo persil-ciboulette en guise de déco minimale de nos assiettes ; ou, avec un peu de chance, du quatuor basilic-thym-origan-romarin dès que le menu prend des airs méditerranéens... Et l'estragon, alors ? Disparu, sacrifié, oublié. Appartenant à la famille des astéracées sous le doux nom d'*Artemisia dracunculus*, cette herbe inscrite à notre patrimoine culinaire, sans laquelle tout maître saucier rendrait illico son tablier, semble victime depuis quelques années d'un ostracisme injustifié.

Osons quelques pistes pour établir les raisons de cette disgrâce. Est-ce son origine sibérienne qui en fait l'alliée objective du méchant Poutine, sa variété russe étant pourtant bien moins puissante et aromatique que la nôtre ? Est-ce son cortège fantasmagorique qui fait craindre celle que l'on appelle aussi herbe dragonne ou serpentine, autrefois réputée guérir les morsures de serpent ? Est-ce sa couleur foncée très classique – le vert le moins pop et le moins flashy des potagers – qui rappelle un peu trop les vestes en loden de La Manif pour tous ? Sont-ce ses accointances douteuses avec les sauces riches et grasses qui l'ont rendue infréquentable, sacrifiée sur l'autel de la diététique contemporaine ? Est-elle tout bonnement trop franchouillarde, has been, ringarde, pas assez métissée, aussi difficile à trouver aujourd'hui sur le marché parisien de Belleville que l'est encore la coriandre dans un chef-lieu de canton rural ?

Et pourtant... Parmi tous ses congénères herbacés, l'estragon est bien le seul depuis soixante ans à pouvoir s'enorgueillir d'avoir donné son nom à un grand personnage de théâtre. Avec son compère Vladimir – la Mafia russe, toujours –, Estragon forme ce duo de vagabonds qui dialoguent en attendant Godot, dans la pièce de Samuel Beckett. Il est hélas hautement improbable que la caution littéraire et théâtrale soit d'un quelconque secours à la pauvre plante déclassée ; elle pourrait même achever de ruiner sa réputation en la faisant passer pour orgueilleuse, intello, voire complice de l'absurde...



FLORENT TANET
POUR « LE MONDE »

Pour tenter de sortir néanmoins l'estragon et tous ses démons du purgatoire, appuyons-nous sur le seul axe de défense qui vaille, celui du goût. Car les petites langues de l'herbe dragonne possèdent une puissance olfactive et aromatique hors du commun. Une saveur anisée, chaude, poivrée, légèrement amère mais d'une grande subtilité, à doser avec parcimonie du fait de son intensité. Jouant rarement une partition en solo, l'estragon se plie volontiers au rôle de faire-valoir généreux dans un usage condimentaire diablement efficace. C'est le cas dans le registre acétique, que ce soit avec le vinaigre lui-même – une simple tige immergée dans une bouteille l'extirpe de la banalité – ou dans une vinaigrette, avec les cornichons et autres pickles, et bien sûr dans la moutarde : j'ai toujours eu un faible pour sa déclinaison verte à l'estragon (un équilibre délicat, parfaitement maîtrisé par la maison beunoise FalLOT), avec laquelle je prépare des « sauces de feignasse » (avec du fromage frais pour un dip apéritif, délayée dans de la crème liquide chaude pour une sauce fluide express...).

En version plus noble, l'estragon frais intègre nombre de grandes sauces de notre patrimoine culinaire, aux noms diversement réjouissants : l'incomparable béarnaise, sa version à la tomate appelée choron, la ravigote, la gribiche, la tartare... A l'état brut, l'estragon en branches ou effeuillé accompagne divinement le poulet mijoté ou rôti (idéalement glissé entre la chair et la peau de la volaille), il diffuse ses parfums si l'on en farcit un poisson et se fait le meilleur compagnon de l'œuf, en omelette, en gelée, cocotte ou à la coque, pour lequel on l'intégrera dans le beurre de mémorables mouillettes. Ah, j'allais oublier, avec les champignons aussi, c'est extra... Faut-il en rajouter ?

Sauce béarnaise

— Pour 4 personnes —

Rincez, séchez et effeuillez **5 branches d'estragon**. Pelez et hachez très finement **2 échalotes**. Concassez **2 cuillères à café de poivre noir de qualité**. Versez dans une casserole **5 cl de vinaigre de vin** et **7 cl de vin blanc sec**. Ajoutez les échalotes, le poivre et la moitié de l'estragon. Faites chauffer à feu moyen et laissez réduire sans aller jusqu'à évaporation complète du liquide ; filtrez et laissez refroidir. En parallèle, faites fondre à feu très doux **160 g de beurre doux dans une autre casserole**. Préparez un bain-marie avec une petite casserole. Hors du feu, versez-y **4 jaunes d'œufs** et émulsionnez-les rapidement avec la réduction de vinaigre filtrée et une bonne pincée de **sel** ; replacez-la sur le bain-marie et fouettez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne crémeux. Hors du feu, incorporez très progressivement le beurre fondu tiède filtré (ou clarifié), sans cesser de fouetter. Ajoutez le reste de l'estragon ciselé et rectifiez en sel et poivre si nécessaire. Servez immédiatement, avec une viande ou un poisson grillé(e).

JARDIN

Les caractères de la bruyère

Olivier de Vleeschouwer

Les bruyères, on les a longtemps reléguées au fleurissement des tombes des cimetières, à tel point que certaines superstitions voudraient qu'elles portent malheur. Parmi les fausses idées qui circulent, il y a aussi celle selon laquelle si la terre de son jardin n'est pas acide (pH inférieur à 7), on n'a aucune chance d'y faire prospérer des bruyères. En réalité, ces méconnues ne redoutent réellement que deux choses : les terrains très calcaires et un climat trop chaud. Autant dire que les lieux où elles peuvent s'établir restent nombreux.

Si l'on considère le très maigre choix proposé par la plupart des fleuristes, on se demandera sans doute quel intérêt il peut y avoir à faire pousser des bruyères chez soi. Avoir des plantes qui fleurissent en plein hiver peut être un début de réponse. Visiter des jardins où les bruyères sont reines achèvera de convaincre les plus hésitants. Parmi ces jardins,



Bruyère « Erica cincinna ». MNHM/DIST.RMN-GRAND PALAIS /DUMNHN

le bien nommé Arboretum des Grandes Bruyères, situé au cœur de la forêt d'Orléans, offre un magnifique exemple de l'utilisation des bruyères, sous les arbres ou pour border le dessin d'une allée. On y découvre qu'associer des espèces et variétés différentes permet de créer des scènes attrayantes toute l'année. J'y ai été frappé, pour ma part, par la grande diversité des coloris, aussi bien des fleurs que de certains feuillages.

LES ADEPTES
D'UN JARDINAGE
PARESSEUX
SERONT INTÉRESSÉS
D'APPRENDRE
QUE LES BRUYÈRES
VIVENT SANS
APPORT D'ENGRAIS
ET SE CONTENTENT
DE PEU D'EAU

On plante les bruyères au soleil, dans une terre plutôt drainante. Pour qu'elles s'établissent correctement, on ne les serre pas trop. Les planter à 30 ou 40 cm les unes des autres est une sage précaution. Le bon développement de leur système racinaire nécessite que la concurrence avec les autres végétaux soit réduite au maximum. Côté sol, parmi les moins exigeantes, figurent ces trois familles : *Erica vagans*, *Erica darleyensis* ou encore *Erica manipuliflora*. Toutes se contentent d'une bonne terre de jardin additionnée de terreau. Les bruyères ne sont jamais aussi belles que plantées en masse. On peut les associer à des arbustes aux bois colorés en hiver, comme les cornouillers, ou à des conifères nains. Avec des graminées également, elles créent des scènes intéressantes. Les adeptes d'un jardinage paresseux seront intéressés d'apprendre que les bruyères vivent sans apport d'engrais et se contentent de peu d'eau (outre celle dispensée lors de la plantation). Pour les tenir en forme, leur donner un aspect plus net, j'aime bien les tailler après la floraison. J'en supprime environ un tiers. Elles se prêtent volontiers à ces séances de coiffure, encore mieux depuis que je leur ai soufflé que cette pratique avait pour conséquence de doubler, voire tripler leur espérance de vie !