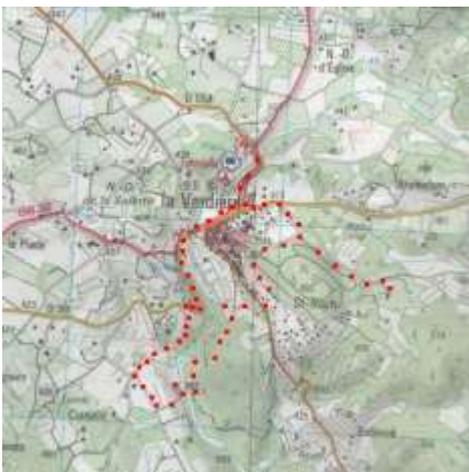




SORTIE DU 28 avril 2012 à La Verdrière
Salades sauvages
Animation « Robert Truffier »

La météo annonce une journée d'été ensoleillée, temps idéal pour une sortie salades sauvages. Nous nous regroupons à La Verdrière près du camping municipal. Robert Truffier notre animateur est déjà à pied d'œuvre. Il fait connaissance avec notre groupe. Nous ne sommes que neuf, c'est les vacances et la neige est toujours sur nos montagnes et les petits enfants en garde dans nos maisons. Jacques a accompagné Jacqueline mais il ne pourra nous suivre, il réédue son pied. Robert, donne quelques indications sur l'itinéraire puis les recommandations d'usage. Nous voilà partis sur le GR 99 pour une belle, longue et fructueuse balade avec sac à dos et pique-nique.



Une nature luxuriante longe un cours d'eau. Robert nous fera découvrir ou redécouvrir quelques 40 espèces de salades sauvages. Nous faisons appel à notre mémoire et avons une pensée pour Jean-Claude et Nathalie.

Ici, le *Lipidium* passage plus connu sous le nom de brocolis sauvage ou chou pain blanc. Les jeunes pousses se consomment. Là des crépis dont *Crépis sancta* ou *Crépis de Nîmes* ou *Pè de gau* aux feuilles tachetées de blanc. Là bas, le *Scorzonera laciniata* barbabouc galinette, ouf, les noms se compliquent et notre tâche aussi, car Robert fera appel à nos sens. La vue, certes nécessaire pour les trouver, mais aussi, l'odorat et le goût. Nous voilà transformés en ruminants utilisant d'abord notre flair puis osant mettre à épreuve nos papilles, grimaçant, recrachant ou appréciant. En avant pour l'aventure.....survie.



Lipidium



Crépis sancta



Scorzonera laciniata

Nous avons donc brouté l'herbe, pas celle que vous pourriez imaginer, celle des « salades sauvages ». Nous attaquons, tantôt la tige ou la feuille, tantôt la fleur ou le nombril (de Vénus), tantôt la plante toute entière.

Nous avons mastiqué dur pour un peu d'oseille avec la patience violon, avant de nous attaquer aux bourses de Pasteur.....

Douce valériane aux fleurs bleues, Pimprenelle au goût de concombre, fausse Roquette au goût de moutarde, Citronnelle parfumée, Ailliaire goût et odeur d'ail, Tabouret, Pissenlit, Plantain, Salsifis, Laitue, Ortie, Fumetère, Bardane, Coquelicot, Ciboulette, Cardamine, Stellaire, Fèverole, Pilosèle, Crousteline, Grémil... Que de questions posées à Robert? et nous avons eu notre « Raiponce » ...



Rumex pulcher ou patience violon ou lenga de buou



Umbilicus rupestris Nombril de Vénus



Alliaria petiolata ou ail



Plantago major ou Plantain



Valerianella locusta ou Mâche, doucette



Phyteuma ou Raiponce

Il est près de 13h30, il est temps de sortir le pique-nique du sac. Robert nous a préparé une excellente entrée avec un mesclun de 20 espèces de salades différentes accompagnées d'une bonne vinaigrette. Nos papilles gustatives seront à nouveau sollicitées, à elles de nous dicter le bon choix.

L'A.M. nous rencontrons et engageons la conversation avec un chercheur de trésors non intéressé par nos salades, collectionneur passionné il nous fera un cours d'histoire en faisant revivre les pièces et objets détectés.

Nous arrivons maintenant à la chapelle St Roch. Il est tard et le groupe se scinde. Nous restons cinq à suivre Robert à sa propriété. Nous faisons connaissance avec son épouse et après une pause autour d'un pot, nous mettons un terme à cette belle journée. Le parking n'est plus très loin, nous longeons les jardins du château, puis la départementale.....

Robert nous a fait partager son amour de la nature, nous l'en remercions vivement.

Merci Robert



Site de
Robert Truffier

www.mesclun.fr.st

Texte et photos R.R