Plaisirs Bien-être



BELLES PLANTES

NATUROPATHIE

Via les tisanes ou dans les herboristeries, les remèdes de grandmère sont en voie de réhabilitation Pisse-mémé. Ce surnom repoussoir a longtemps désigné les infusions de nos grands-mères. De vulgaires eaux chaudes amères, qu'on avalait en se pinçant le nez. Les nouvelles générations ne les voient plus aussi négativement. Plantes aromatiques et médicinales infusent dans leur quotidien, ressuscitées en potions magiques propres à soulager les maux communs: rhume de saison, sommeil

perturbé ou circulation sanguine difficile. « Cet engouement grandit, en lien avec la prise de conscience du public en matière d'écologie, d'alimentation saine et locale, de respect de la santé », constate Christophe de Hody, herboriste-thérapeute et botaniste de terrain.

Le naturopathe organise plusieurs fois par semaine des cueillettes urbaines, à Paris (aux bois de Vincennes, de Boulogne et dans le

parc des Buttes-Chaumont) et en Île-de-France, pour découvrir les vertus ignorées des plantes. Ces séances attirent un large public, intrigué par ces organismes vivants à portée de main: on compte 50 à 60 inscrits aux balades en participation libre et une vingtaine pour les sorties payantes (lechemindelanature.com). La verdure indifférenciée des Buttes-Chaumont prend alors un nouveau relief: on y distingue le tilleul aux feuilles riches en protéines, le lierre terrestre qui lutte contre les bronchites, l'origan sauvage, antiseptique et digestif.

Vichy abroge le diplôme d'herboriste en 1941

« Les gens en ont peur car ils ne les connaissent pas, mais il suffit d'apprendre progressivement et c'est à la portée de tous », poursuit le guide. À condition de privilégier une cueillette éloignée des routes et d'éviter les sols pollués, on peut facilement apprivoiser les plantes, qui font partie du même patrimoine végétal que celui de la campagne. Rien qu'à Paris, il existerait plus de 500 espèces aux usages alimentaires ou médicinaux.

Les Français retrouvent aussi le chemin des herboristeries, ces officines que fréquentaient nos ancêtres, plus érudits en la matière. On compte aujourd'hui 55 points de vente spécialisés, dont quelques pharmacies éclairées. On en trouve s la plupart des gran celle de la rue d'Amsterdam à Paris est une des plus anciennes d'Europe; celle du Père-Blaize à Marseille existe depuis six générations; tandis que celle de La Croix-Rousse est incontournable à Lyon. « On voit des clients de plus en plus jeunes. Ils font attention à leur santé, à l'environnement, et interrogent beaucoup nos conseillers », note Michel Pierre, patron de l'herboristerie du Palais-Royal depuis quarante-cinq ans et président de Synaplante, le syndicat professionnel.

Malgré ce regain d'intérêt, les officines survivent en nombre restreint. Ce savoir patrimonial 1. Achillée millefeuille.
2. Herboristerie dans le quartier de la Croix-Rousse, à Lyon.
3. Coquelicot.

DR; E. SOUDAN/ALPACA/ANDIA.FR.

a été mis à mal en 1941, quand le régime de Vichy décide d'abroger le diplôme d'herboriste au profit de celui de pharmacien. Le dernier diplômé officiel du pays s'est ainsi éteint le mois dernier, à 97 ans. La vente des plantes est toujours strictement encadrée et les herboristeries n'ont le droit d'écouler que les 153 plantes « libéralisées », c'est-à-dire autorisées à la vente en dehors des pharmacies. « Si le diplôme était à nouveau reconnu, nous pourrions vendre les 350 plantes non toxiques existantes, sans effets secondaires et sans interaction médicamenteuse, comme en Espagne, Italie ou Allemagne, regrette Michel Pierre. La France est le seul pays européen à ne pas reconnaître la profession. »

La législation actuelle profite à d'autres. « Paradoxalement, les plantes qui nous sont interdites sont autorisées à la vente sous forme de compléments alimentaires », déplore le spécialiste. Un créneau prometteur qui attire les marques. Weleda sortira en avril sa première gamme de compléments à orientation de santé (sommeil, articulations, relaxation, mémoire et concentration).

«Un revival glamour et qualitatif des tisanes»

Les herboristeries ont toutefois vu arriver sur le marché un allié inattendu: de nouvelles gammes de tisanes. Ces breuvages de qualité ont ringardisé les éternelles infusettes insipides, estampillées « après-repas » ou « nuit calme ». « Jusqu'ici, l'infusion était le parent pauvre des rayons thé et café. Même les restaurateurs pointus proposaient un choix de piètre qualité, affirme Laura Guillemin, cofondatrice de la marque Chic des plantes! On assiste à un revival glamour et qualitatif des tisanes.



Nous travaillons avec un pharmacien, une aromaticienne et la chef Amandine Chaignot [qui a entamé des études pharmacie avant de se lancer dans la cuisine]. »

Si le marketing s'obstine toujours à rendre sexy les remèdes de grand-mère, on voit tout de même émerger de jolies marques gourmandes et réconfortantes, comme Yogi Tea, Pukka, Le Bénéfique ou Lov Organic. Elles sont souvent bio et made in France. Les mélanges, non broyés et préparés avec les parties nobles de la plante, n'ont pas besoin d'arômes artificiels pour avoir bon goût. L'éternelle saveur « fruits rouges » peut compter ses jours. •

CHARLOTTE LANGRAND

