

Muttersholtz

« L'ingrédient principal, c'est l'amour » : rencontre avec Jean-François Dusard, un cuisinier en vert et pour tous

Jean-François Dusard est cuisinier animateur à la Maison de la nature de Muttersholtz. Dans ses cuisines, il a vu défiler des dizaines de générations à qui il a fait redécouvrir le plaisir de l'alimentation. Ce chef cuistot pas comme les autres et avant tout guidé par sa passion de transmettre.



Jeff milite pour une valorisation du produit dans son ensemble : les feuilles se mangent en soupe au printemps, et les tiges peuvent être utilisées pour tisser des cordes. Photo T. S.



La légende raconte que la belle et fine princesse (plantain lancéolé) attend son chevalier sur le bord de la route, alors que sa servante, ronde et petite (plantain majeur), guette son arrivée au milieu du chemin. Photo Thibault Schoepf

À l'ombre des noyers, à la Maison de la nature de Muttersholtz, Jean-François Dusard, dit Jeff, (c'est plus facile pour les élèves d'école maternelle), raconte comment de simple pâtissier, il en est venu à faire de la cuisine et transmettre sa passion. Une réorientation professionnelle guidée par une volonté de donner un sens à son travail et lui conférer une dimension sociale. « Je voulais utiliser les compétences des métiers de bouche pour accompagner les publics en précarité », explique Jeff. Il suit une formation d'animateur nature, mais « ce sont les enfants qui m'ont appris mon métier ». Un apprentissage dans les deux sens, donc pour le désormais cuisinier animateur qui a vu défiler des générations entières à la Maison de la nature depuis 26 ans.

Des ateliers pour apprendre à cuisiner comme en 2048

« Je fais de l'éducation à l'environnement par l'alimentation », explique Jeff. Pendant ses ateliers, il emmène les gens du Néolithique à la cuisine de 2048. Un voyage à travers le temps pour « voir ce qu'on peut prendre du passé afin de composer l'avenir ». Cette projection dans le futur se traduit par une réduction de la part de viande dans l'assiette au profit d'un mélange de légumineuses et de céréales. « Je ne suis pas végétarien, mais qu'est-ce que j'aime être végétarien ! » s'exclame-t-il. « Je suis touché par le produit », poursuit-il en prenant pour exemple les pousses d'orties qui entourent les noyers « quand je récolte une plante, je vois les insectes ». Un destin visiblement tout tracé puisque son propre nom de famille, «Dusard», signifie « l'homme qui vient de la broussaille », s'amuse de cette coïncidence Jean-François.

Coiffé d'un bandeau à renards sur la tête et d'une petite barbichette rousse torsadée, Jeff est un cuisinier à part. Il ne cuisine pas « pour » mais « avec les gens et les enfants ». Pour lui, l'ingrédient principal d'un repas c'est avant tout l'amour qui est mis dedans. Mais ce qui le différencie des autres chefs, c'est sa volonté de transmettre, « avec des recettes rigolotes parce que les gens ont besoin de recettes pour être rassurés ». L'idée est de reconstituer des produits de grande consommation comme des burgers ou des barres de céréales, en montrant qu'il est possible de les cuisiner soi-même et autrement. « C'est donner le pouvoir de s'indigner : on peut dire non, on peut faire autrement », explique-t-il.

« Redonner plaisir à l'alimentation »

Dans ses ateliers, il fait le choix « d'emmener les gens dans la simplicité, en retrouvant le plaisir » de l'alimentation. Redonner du sens en préparant des produits simples, c'est la mission que s'est donnée l'homme de 56 ans. Halte aux produits ultratransformés : ici, on fait à manger en utilisant des produits frais et bio, issus de circuits courts. Des fermes situées à moins de 10 km de la Maison de la nature qui sont autant de terrains pédagogiques à explorer lors des ateliers dispensés par Jeff à ses élèves. « Je souhaite emmener les Homo sapiens à l'origine de la nourriture », détaille le cuistot. En faisant visiter ces fermes, ce ne sont plus de simples produits qui sont cuisinés. Les cuisiniers en herbe en connaissent l'origine et l'histoire. Une démarche qui vise à valoriser les ingrédients utilisés et incite à la curiosité selon lui, « parce que je prolonge la vie du produit ».

Jeff propose également des ateliers avec des épiceries solidaires ou encore l'Arsea (Association régionale spécialisée d'action sociale d'éducation et d'animation) Sélestat puisque, « c'est essentiel que les gens puissent s'alimenter correctement ». Et la précarité alimentaire ne concerne pas que les publics en difficulté. Ses ateliers permettent selon lui d'agir positivement sur le moral. Avec cette activité, il a notamment pu permettre à des parents de faire à manger avec leurs enfants ou accompagner une famille afghane pour cuisiner du chou-fleur.

Étant jeune, il se rêvait papa, agriculteur ou encore garde forestier. Des années plus tard, il revêt la casquette de cuisinier animateur à la Maison de la nature, un métier finalement pas si éloigné de ses prédictions. « Est-ce que je l'ai réalisé ? Quelque part », glisse Jeff, songeur. Après 26 années passées à la Maison de la nature, Jeff peut se féliciter du travail accompli lorsqu'il voit revenir d'anciens élèves désormais adultes. « C'est un grand plaisir de transmettre, parce que ça initie des changements de comportements », précise le chef. Mais le cuisinier est rêveur et souhaite pouvoir agir plus largement à l'échelle du Grand Est, par exemple, toujours motivé par l'envie de former et de transmettre.

Zoom - Le guide des alicaments de Jeff

Pour Jean-François Dusard, il faut repenser notre alimentation et « seules les plantes peuvent nous sauver ».

Entouré d'orties, l'animateur indique que les feuilles de celles-ci ne sont toutefois plus bonnes à manger une fois la floraison achevée : « On ne peut plus manger les feuilles, seulement les fleurs », explique le chef cuisinier. Les feuilles sont meilleures au printemps, l'occasion d'en faire une soupe pour un « Oschterputz intérieur », plaisante le cuistot. Les tiges peuvent être utilisées pour tisser des cordes. Avec Jean-François Dusard, les produits sont valorisés du début à la fin.

Les feuilles de plantain, en revanche, feront parfaitement l'affaire en soupe. Cet alicament, c'est-à-dire une plante comestible à des fins médicamenteuses, a des vertus désinfectantes et cicatrisantes. Le cuisinier animateur en profite pour raconter la légende de la princesse et de la servante, afin de reconnaître plus facilement le plantain. En bord de chemin, les longues tiges du plantain lancéolé représentent la princesse, belle et mince. En milieu de chemin, la servante petite et ronde, le plantain majeur qui guette l'arrivée du prince.

Le raifort, bien connu des Alsaciens, s'avère utile quand on a le nez qui coule ou pour se réchauffer l'hiver. Le raifort se déguste également en soupe.