



Des pâtes aromatisées aux plantes sauvages.



Des spaetzle version Douceurs sauvages.

BRUNSTATT-DIDENHEIM Les Douceurs sauvages de Véronique et Christophe Thevenot

# Des plantes aux pâtes

Christophe et Véronique Thevenot ont procédé à un virage à 180° dans leur vie, en 2009, en créant Douceurs sauvages, une autoentreprise au sein de laquelle le couple est à la fois cueilleur et traiteur.



La matière première utilisée : les plantes.

Christophe Thevenot était chef d'une entreprise d'espaces verts quand, du jour au lendemain, il a perdu l'usage de ses jambes. « Je ne pouvais plus marcher. Les examens ont finalement révélé que c'était la pression au sein de mon travail qui était à l'origine de cette paralysie », se souvient-il. Il a donc pris la décision de sortir de ce système et a commencé à travailler dans l'insertion sociale. « Je suis passé de 80 heures par semaine de travail à 35 heures. Comme j'avais beaucoup de temps pour moi, comparé à l'époque où je devais gérer ma propre entreprise, je me suis investi dans une Amap [ndlr : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne] en tant que client, dans un premier temps. Puis le président de ThurAmap m'a dit que parmi les produits du réseau, il manquait des pâtes ».

## Des pâtes fraîches aux orties

Il n'en aura pas fallu davantage à Christophe Thevenot pour transformer cet appel du pied en projet personnel. « Comme j'avais des connaissances en plantes sauvages, j'ai décidé de tenter le coup. J'ai commencé par acheter une petite machine à pâtes et, avec ma femme Véronique, j'ai fait mes premières pâtes fraîches aux orties, des plantes très riches en nutriments », explique l'artisan. Sous la marque Douceurs sauvages, Véronique (qui a rejoint son mari dans cette aventure en 2011) et Christophe Thevenot proposent désormais leurs pâtes dans les réseaux Rhéna-map et ThurAmap, sur les marchés, dans des magasins paysans, mais aussi chez eux.

Quand la cueillette a été très généreuse avec eux, Christophe et Véronique utilisent le surplus de leurs plantes pour fabriquer des tisanes, des sirops, des sels... « En produits transformés, nous proposons également des tartes et des galettes », ajoute Christophe. Et pour les matières premières dont il ne dispose pas, notamment les légumes pour ses tartes, Christophe Thevenot se fournit bien évidemment chez un Amapien.

## « La fin du contact avec les producteurs »

Pour donner vie à ses produits (lire le chiffre), le couple de cueilleur/traiteur a réaménagé



Le couple Véronique et Christophe Thevenot en pleine fabrication de pâtes artisanales dans leur cuisine de Didenheim. PHOTOS DNR CATHY KOHLER

tout le sous-sol de sa maison avec une cuisine, un atelier de transformation, un séchoir, un déshydrateur et une partie boutique.

Le duo est aussi producteur de plantes aromatiques : « Nous cultivons notamment de l'agastache et de la monardine. Pour certaines variétés, nous utili-

sons les pétales, pour d'autres les feuilles. » Christophe a par ailleurs commencé la culture de plantain. « Nous passions trop de temps en cueillette pour cette plante », explique-t-il. La crainte de cet Amapien convaincu et convainquant, c'est l'arrivée des magasins de pro-

ducteurs. « Ces nouveaux modes de vente annoncent la fin du contact avec les producteurs, redoute-t-il. Les salariés qui vendent les produits ne les connaissent pas et ne peuvent pas conseiller les clients. Mais c'est sûr que pour les agriculteurs, c'est magique. Ils n'auront plus besoin de se lever à 5 h du matin pour faire les marchés, dont la fréquentation ne cesse de baisser. »

Mais l'artisan prend aussi conscience que son métier va aussi devoir évoluer. « Jusqu'à présent, je n'ai toujours proposé que des pâtes fraîches, de même pour les gnocchis et les spaetzle, mais je travaille en ce moment sur l'élaboration de pâtes déshydratées parce que c'est ce que le client recherche », regrette-t-il.

## Des interventions auprès des élèves de la région mulhousienne

Certain que l'essentiel du message doit passer auprès du grand public pour une consommation de meilleure qualité, Christophe Thevenot intervient régulièrement auprès des élèves de la région mulhousienne, comme ce fut récem-

## LE CHIFFRE

70

Il s'agit du nombre de produits proposés par Douceurs sauvages : sirops, tisanes, pâtes, sels, galettes, tartes, mais aussi des plantes sauvages conservées à l'huile, au vinaigre, sucre ou sel.

ment le cas au lycée des métiers de l'automobile, du transport et de la logistique Etienne Bugatti d'Illzach. « Je leur parle principalement de nutrition. Ma façon parfois abrupte d'aborder les choses fait parfois grincer les dents de certains professeurs, mais pour que les gens commencent à réfléchir, il faut parler franchement des choses. »

AUDREY NOWAZNYK

► Douceurs sauvages : Véronique et Christophe Thevenot, ☎ 06 18 02 29 84, 7 Steinweg à Didenheim. Magasin ouvert les vendredis de 17 h 30 à 19 h 30.

► @ www.douceurs-sauvages.com



En plus des pâtes, la marque Douceurs sauvages propose tout un panel de produits : sels, sirops, tisanes, huiles de massage.