

JARDIN. La cuisine et le jardinage se complètent et se fécondent mutuellement à merveille. Barbara Erath, créative, méticuleuse, inspirée, a trouvé sa vocation dans cette combinaison.

Animer le jardin et la cuisine

Markus Bär | Barbara Erath déborde de joie de vivre et exhale de la cordialité. Sa petite entreprise s'appelle «beseeltes kochen» (cuisine animée) et on ressent tout de suite que ce nom lui va bien.

Barbara Erath a toujours aimé cuisiner, elle estime que préparer des mets réunit créativité, pleine conscience et joie. Il y a douze ans, cuisiner est devenu son métier. Si elle a achevé toute une série de formations, elle ne s'est pourtant jamais formée comme cuisinière, à cet égard, elle est un talent naturel.

Un des premiers engagements a été celui de cuisinière pour Bio Suisse: Jusqu'à ce jour Barbara Erath cuisine une fois par semaine pour l'équipe du secrétariat à Bâle. Elle cuisine aussi régulièrement dans la villa d'Unspunnen à Wilderswil. Elle anime le bar étoilé de Barbara sur la terrasse de la tour du Silo du port de Bâle pendant les «Star Dancing Nights» de fin d'été de Claude Kafiol, où elle sert des boissons et des mets à ce qui dansent. Elle transmet par ailleurs son savoir à l'aide de cours de cuisine, par exemple au Forum Alimentation moderne, et enseigne l'herboristerie à la Haute école spécialisée de Lucerne.

Incroyable, tout ce que cette femme a appris et fait: Elle a étudié le français, l'histoire de l'art, l'allemand et l'informatique, a étudié à l'école d'arts appliqués de Bâle, a achevé une formation de naturopathe, et s'est perfectionnée en diététique anthroposophique, en plantes sauvages et en aménagement des jardins. Elle a travaillé pour la Foire de Bâle dans les secteurs Informatique et Travail médias, a co-développé «l'entreprise Mitte», et a dirigé pendant cinq ans les domaines Nourriture pour les patients et Régime alimentaire de la clinique Ita Wegmann. Elle n'a cessé de venir à la rescousse de repas de midi, d'événements artistiques et culturels, de restaurants (à l'instar d'«eipso», Bâle) ou de la restauration (à l'instar de «mietkoch.ch», Andreas

Bossert). Elle a aussi été artiste indépendante, surtout en photographie, et a fait des stages en viticulture et en semences à la Fondation Fintan ou en permaculture chez Sepp Holzer et à la Schweibenalp.

Il se peut que cette liste vous épuise, et moi, qui l'a rédigée – toutefois elle n'est pas pour autant complète! Non, il n'a pas fallu cent ans à Barbara Erath pour réaliser toutes ces formations, engagements et expériences: Elle est loin de l'âge du départ en retraite et pétille de soif de savoir et d'entrain.

Tout comme la cuisine, le jardinage lui tient à cœur. Depuis presque six ans, elle vit en cohabitation avec six parties à Bottmingen (BL). Ici elle a un grand potager. Celui-ci est élargi à présent, tout comme son importance, car le printemps dernier Barbara Erath a réussi un vrai coup: elle a proposé à Tanja Grandits, la cuisinière vedette du restaurant de luxe Stucki (18 points au Gault-Millau, deux étoiles Michelin), de l'approvisionner en herbes sauvages et en spécialités. Elle a eu les jambes en coton en se rendant au temple de la gastronomie, mais n'a pas fait demi tour – et a rempor-

té le marché! Tanja Grandits affirme pratiquer une «cuisine créative de saveurs». Elle cuisine comme par magie avec des graines d'ortie, des fleurs de mâche ou des bourgeons de tilleul issus du jardin de Barbara Erath.

Barbara Erath compose aussi divers mélanges de sel et d'épices ainsi que des coussins aromatiques contre le rhume ou le stress basés sur son savoir herboristique de naturopathe: les coussins aromatiques ne sont pas une rigolade. Barbara Erath distribue ces produits sur son site web et sur des marchés.

Dans un souci d'exhaustivité, précisons que le jardin et les produits de Barbara Erath ne sont pas certifiés bio ou biodynamique. Les ingrédients achetés doivent être autant que possible bio, régionaux et saisonniers. Elle cultive son potager selon des principes biologiques, tient compte des jours de semis et est une adepte de la permaculture, mais souligne: «Je jardine intuitivement en tissant tous ces éléments.»

➤ Site web: www.beseeltes-kochen.ch (uniquement en allemand)



Barbara Erath a elle-même aménagé ce site à échelons pour plantes sauvages sur un versant exposé au sud.

(Photo: Markus Bär)