



Nature

Le jardin aux merveilles de Camille Boschung

Elles ne sont peut-être pas vraiment «mille et une», les plantes aromatiques et les fleurs comestibles cultivées par Camille Boschung à Soral, mais leur diversité teinte cette parcelle en pente douce, entre route et rivière, d'innombrables nuances de vert.

Texte: Blaise Guignard
Photo: 1001 Herbes

Hysope, verveine, monarde, sarriette, marjolaine, sauge, basilic, ciboulette... et bien d'autres, aux jolis noms et aux saveurs capiteuses: le jeune horticulteur de 30 ans doit réfléchir pour donner la liste exacte des plantes cultivées sur sa parcelle. «Il doit y avoir environ 25 variétés, et je vais prochainement en planter une dizaine d'autres...», affirme-t-il. C'est en 2013 que Camille Boschung s'est lancé dans l'aventure 1001 Herbes, cinq ans après avoir obtenu son diplôme d'horticulteur. Une vocation pour la terre et les plantes aromatiques à laquelle sa grand-mère, guérisseuse de son état, n'est pas étrangère. «Je me voyais bien lui fournir les huiles essentielles qu'elle utilise pour son travail», raconte aujourd'hui le petit-fils.

EN LICE POUR LE LABEL BIO

Après avoir trouvé une première parcelle du côté d'Avusy et déniché semis et plantons grâce à un réseau de plus en plus dense de collègues, spécialistes et autres passionnés, l'homme aux mains vertes peut présenter ses premières bottes et sachets sur son stand du marché du boulevard Helvétique. Et séduire, dès lors, un nombre croissant de gourmands, de cuisiniers ou d'herboristes; au point, deux ans plus tard, de devoir troquer son terrain d'Avusy pour son site actuel, plus étendu.

Patron et unique employé de 1001 Herbes, Camille Boschung a en revanche renoncé, pour l'heure, à produire professionnellement des huiles essentielles, préférant se concentrer sur les multiples défis que pose un mode de culture durable et particulièrement respectueux de l'environnement. «Je suis en production biologique depuis le début, et j'ai entamé cette année la procédure de certification pour obtenir le label bio», précise-t-il.

Et si ses plantes demandent ainsi un surcroît de soin et de travail (chacune a ses besoins particuliers), les efforts consentis trouvent leur justification dans une qualité sans équivalent. «Certains restaurateurs de Genève m'ont dit que seules mes herbes confèrent à leurs recettes les saveurs qu'ils recherchent», confie l'herboriculteur. De quoi l'encourager lorsqu'il se lève à l'aube pour faire une récolte et la livrer... avant même que la plupart des gens aient fini leur premier café du matin. ●



L'hyssope au top!

De toutes les plantes qu'il fait pousser, Camille Boschung en aime une par-dessus tout: l'hyssope, une plante de haute taille aux magnifiques fleurs bleues, autrefois couramment utilisée en cuisine.

«Son parfum est très fort et tenace, et il faut en user avec parcimonie, d'autant que l'hyssope contient des alcaloïdes qui en font un stimulant cardiaque efficace, explique l'herboriculteur. Elle entre d'ailleurs dans la composition de certaines bières ou de liqueurs.» Lui en glisse quelques feuilles dans ses mélanges ou la vend fraîche à des herboristes... et à un glacier, «qui en tire un sorbet à l'arôme floral extraordinaire».