

Anne Jacob.

La nature pour décor



1. Anne Jacob explique les bienfaits des herbes, même des mauvaises... 2. La salicorne ramassée est soigneusement conservée en bocal. 3. Après la cueillette, c'est l'heure de passer derrière les fourneaux.



Véronique Le Bagousse

Guide littoral, diplômée d'État, Anne Jacob aime « respirer la nature » et faire partager sa passion. Celle des plantes, des algues, des korrigans qu'elle raconte avec humour et gourmandise en se baladant sur la grève.

Avec elle, on apprend à regarder la mer d'une autre manière. Par curiosité, mais aussi avec un grand respect. Au fil de l'été, elle emporte les visiteurs dans son univers où la nature est omniprésente. Avec l'association La mer monte, créée en 1997, elle participe à la sixième édition départementale de « La mer se cultive, la mer nous cultive » organisée par le comité départemental du tourisme du Morbihan.

Découverte des plantes et des algues

Cet amour de la nature, Anne la tient de ces grands-mères bretonnes, les siennes et celles des autres, qui ont bercé son enfance.

Lui laissant au passage leurs traditions, leurs croyances, leurs superstitions, elles lui ont appris le bon sens et le respect de la nature. Aujourd'hui, c'est elle qui témoigne et sert de relais. Elle emporte son auditoire dans de folles histoires. Son récit nous apprend que sur les plus de 4.000 algues recensées à travers le monde, 850 se trouvent en Bretagne. On les découvre, on les ramasse, puis on les cuisine, avant de déguster une savoureuse tapenade faite maison. Petit souvenir, on apprend à faire une conserve de salicornes et l'on emporte avec soi son bocal.

Elle sait aussi vous réconcilier avec les mauvaises herbes... « Leur sale réputation leur colle à la tige », plaisante-t-elle. Alors Anne explique tous leurs bienfaits.

Enfin, pour voir les coquillages et crustacés d'un autre œil, elle propose encore la « Vie quotidienne et sexuelle d'un plateau de fruits de mer » ou l'autre vie des petites bêtes du bord de mer « qui n'a rien d'une thalasso », aime ajouter Anne. Une découverte qu'elle prolonge à travers un livret sur la vie quotidienne de la faune du bord de mer. Articulé autour d'anecdotes, et d'informations surprenantes, elle offre aux lecteurs l'occasion de poser un autre regard sur ces richesses naturelles. Mieux les com-

prendre pour mieux les protéger.

Contes et légendes

Et pour ajouter une touche de poésie et de mystère à toutes ses connaissances « naturelles », elle ponctue le tout de contes pour petits et grands. « Cette année, après de belles rencontres avec d'autres conteuses comme Martine Mangeon, Florence Vizioz, Enora Urbain, nous avons choisi de conter à plusieurs voix, dans différents endroits, avec nos répertoires complémentaires ». Histoire de varier les plaisirs. Alors à la tombée de la nuit, les conteuses entraînent leurs auditoires au pays des légendes et des korrigans.

Programme : le poumon des mers le 15 août, de 11 à 13 h, rendez-vous au parking plage de Saint-Pierre à Locmariaquer. Plantes comestibles de bord de mer le 13 août, de 10 h à 12 h, rendez-vous au parking du stade (route de Quiberon) à Plouharnel. Contes : le 19 août, à 21 h, à Saint-Pierre-Quiberon, les 14, 21 et 28 août et 4 septembre, à 21 h, au lavoir de Sainte-Barbe à Plouharnel et le 19 août, à 20 h 30, Nocturnes de Port-Maria à Quiberon.

▼ Pratique

Inscriptions obligatoires : tél. 06.81.76.70.17.