

LE GOÛT DE La FORÊT

Lichen. Organisme symbiotique formé par l'association d'un champignon et de cellules microscopiques synthétisant de la chlorophylle: algues et/ou cyanobactéries.

Actuellement, on a répertorié approximativement **18 000 lichens**, plus de 3 000 en France. Répandus dans le monde entier, les lichens poussent sur l'écorce des arbres, la roche, ou encore les sols mais ils colonisent aussi les milieux les plus insolites comme de la lave encore chaude, ou le plastique de nos bornes EDF, ... la liste est infinie.

Les lichens peuvent survivre à des **conditions extrêmes** (température, humidité, rayonnement ...). Pourtant ils détestent nos impacts anthropiques et sont au long terme sensibles aux modifications de l'environnement. Leur absence ou disparition est un indicateur pertinent de détérioration de la **qualité de l'environnement**.

Apparu pour la première fois dans les écrits du grec Théophraste, les lichens sont décrits comme des plantes naissant de l'écorce des arbres. A l'image du mythe d'Adonis, jeune homme d'une exceptionnelle beauté qui naquit de l'écorce de l'arbre de myrrhe et symbolise le renouveau cyclique de la vie végétale, nous avons été séduits par les lichens et leur subtile **odeur** puis nous avons voulu

les goûter ...

2 Récolter

Les lichens poussent extrêmement lentement. Afin de les préserver, nous vous recommandons vivement de les récolter au sol, non directement sur l'arbre. Le mieux étant d'être invité.e par la nature et d'attendre de fortes bourrasques de vent. Ramasser en priorité les lichens dont la face blanchâtre est la moins tachée ou jaunée, ils sont beaucoup plus frais. Une ou deux poignées sont amplement suffisantes.



Cette recette fait suite à une résidence de recherche portant sur la transformation des paysages.

Plus de recettes: [ici](#)



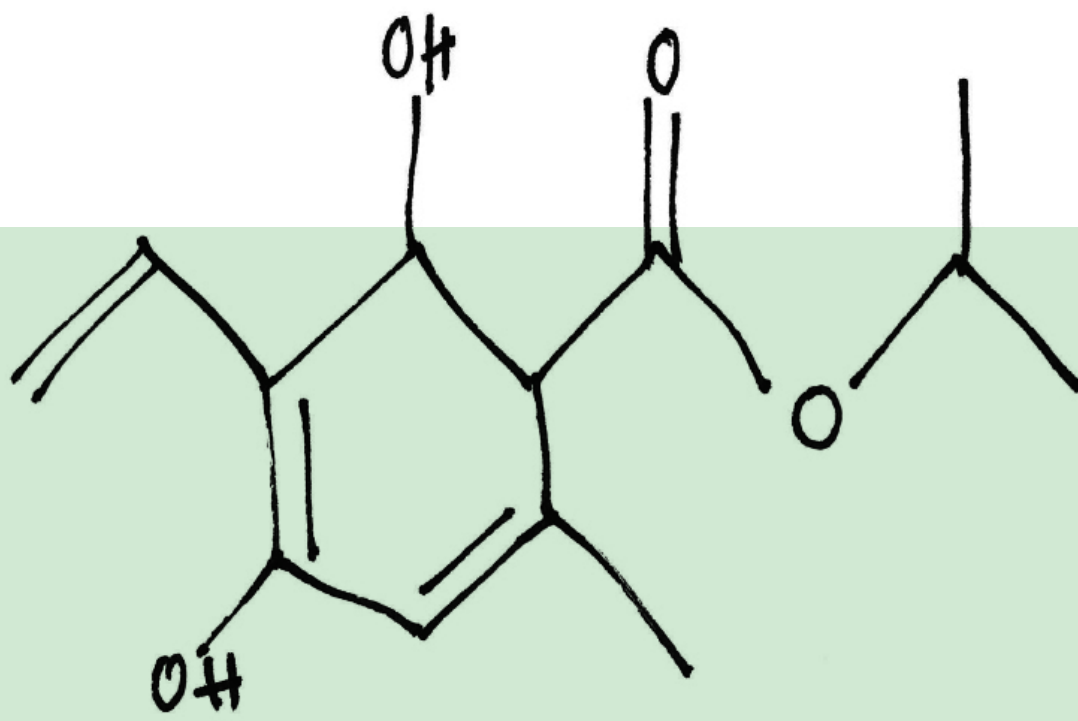
Version à imprimer: [ici](#)

Julie Escoffier est artiste plasticienne, diplômée de l'ENSBA-Lyon en 2013. Elle est lauréate la même année de la bourse d'études supérieures à l'étranger de la Fondation Kenza. Elle effectue son post-diplôme à Mexico à la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado (École Supérieure La Esmeralda) en 2013/2014, qu'elle prolonge en s'installant plus durablement sur la capitale mexicaine puis dans le sud du Mexique où elle co-fonde une résidence d'artiste: DEDAZO dont elle sera la coordinatrice de programme de 2015 à 2020. Fin 2017, elle décide de revenir à mi-temps en France et devient résidente aux ateliers de l'ADERA près de Lyon.

Son travail a principalement été exposé en France et sur le continent nord-américain. En 2013, elle présente sa première exposition personnelle au Centro Nacional de las Artes (Mexico). Elle expose aussi en solo en 2015 à la galerie Les Territoires (Montréal) puis à la Galerie Efrain Lopez (Chicago) en 2016. En 2018, dans le cadre d'un "Project Room", elle expose au Centre d'Art Bastille à Grenoble. Enfin, récemment elle a exposé à la galerie Kashagan, à Lyon.

En suivant le fil de l'eau, un de ses sujets d'étude favoris, **Héloïse Thouement** s'est formée comme ingénieure chimiste à l'école nationale supérieure de Lille et ingénieure environnement à l'Université Technique du Danemark, avant d'effectuer une thèse de doctorat à l'Université de Delft aux Pays-Bas. A travers ce parcours d'étude international, situant entre l'ingénierie et la recherche, entre la chimie et l'environnement, elle a obtenu un bagage solide de connaissances lui permettant de prendre en main de nombreux sujets ayant trait aux

pollutions anthropiques et aux déchets. Elle utilise à cet effet ses compétences en modélisation et en traitement de données. Depuis deux ans, elle travaille dans les bureaux lyonnais de TAUW, un bureau d'étude en environnement, sur des missions concernant les sites pollués, des activités de recherche appliquée, et la transition numérique de l'entreprise. En parallèle, elle publie des articles scientifiques issus des travaux de sa thèse.



5
Nous vous souhaitons une belle dégustation et vous invitons à nous envoyer des images de vos créations et/ou vos sensations gustatives en retour: evernia@courriel.eco

Lichen

latin lichen,
du grec leikhên,
de leikhein,
lécher.



1 Reconnaître et identifier

Le lichen choisi est l'*Evernia Prunastri*, car simple à reconnaître et non rare.

Evernia prunastri. De la famille des *fungi*, les lichens ne possèdent ni racines, ni branches, ni feuilles, mais un thalle. La forme du thalle permet de différencier plus ou moins finement les espèces entre elles. Le thalle de l'*Evernia prunastri* ressemble à un buisson (on le dit **fruticuleux**) et s'accroche en un point à l'écorce des arbres, principalement sur les bouleaux et les chênes. Ses ramifications sont plates, en lanières, et **présentent deux faces: l'une de couleur vert-grise à vert d'eau, parfois légèrement marbrée de blanc**, elle peut être lisse ou plus ou moins ridée, l'autre blanchâtre creusée en forme de gouttière (dite **canaliculée**). La taille des lanières diminue peu à peu à chaque ramification.

Des indices plus précis de détermination peuvent être trouvés sur le site de l'Association Française de Lichénologie: [> Ici](#)

Il est pourtant déconseillé de manger des lichens.

Les lichens, comme les champignons en général, accumulent les **métaux lourds** et les résidus **radioactifs**. Leur structure moléculaire est complexe et difficile à digérer. Contrairement aux rennes, les humains ne produisent pas les enzymes permettant d'extraire les carbohydrates des lichens, et n'en retirent rien, vraiment. Certains acides présents dans les lichens peuvent donner lieu à des allergies. Cru, ils peuvent causer de fortes crampes d'estomac.

Ceci dit, si récoltés en pleine campagne, assez éloignés des routes, les lichens peuvent être mangés! Un prétraitement est cependant nécessaire pour atténuer leur acidité: de longs bains dans une solution basique (par exemple de l'eau agrémentée de bicarbonate) permet de les rendre digestes. Ils ont pu servir de coupe-faim aux explorateurs dans des situations désespérées, et ont permis d'éviter quelques situations de cannibalisme lors des explorations polaires. Quant aux doses en métaux lourds, il est peu probable que la recette proposée donne lieu à une exposition supérieure à celle d'une boîte de thon.

4 Cuisiner

RECETTE N°1: Gélatine Prunastri

- 25 cl d'eau
- 3 feuilles de gélatines ou 1 g d'agar-agar
- Fruits de saison*
- 20 g de sucre
- Thé ou tisane de votre choix (s'accorde très bien avec les thés de Noël, ou infusion aux pétales de fleurs/romarin)
- 5 g d'*Evernia* en poudre

*Ne pas utiliser de kiwi ou ananas, figue, papaye, mangue, goyave, et racine de gingembre. Ces fruits possèdent des enzymes appelées protéases qui tendent à rompre les liaisons chimiques permettant la gélification.

Couper les fruits en petits morceaux puis les disposer dans des petits moules, des coquilles d'œufs vides ou de petits ramequins.

Suivre les instructions pour préparer la gélatine ou l'agar agar. Ajouter le sucre puis hors feu, faire infuser le thé avec l'*Evernia* en poudre.

Passer le liquide au chinois puis verser dans les moules afin de recouvrir les fruits préalablement disposés.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la gélatine prenne.

3 Préparer

- Couper le petit bout d'écorce à la base des ramifications, couper les parties abimées ou jaunâtres, éliminer les résidus d'autres espèces de lichens, morceaux de mousses.
- Faire tremper dans 1/2 litre d'eau avec 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude ou 2 cuillères à soupe de cendres pendant 10 h, vider l'eau puis renouveler l'opération.
- Rincer puis bouillir les lichens pendant 1h. Egoutter.
- Faire sécher en fines couches sur une surface souple non adhésive (bee wrap, tissu) à proximité d'une source de chaleur.
- Une fois sec, réduire en poudre.

Nous formons depuis peu un **binôme "Art et Science"** composé d'une scientifique "inspirée", et d'une artiste "alchimiste".

Notre vaste champ d'étude, la transformation des paysages, s'est précisée après avoir arpenté ses territoires. Nos deux lieux d'accueil, éloignés de 300 km, sont situés sur des territoires présentant une similitude marquante. Jugés peu productifs, ils ont été plantés de massifs forestiers suite à des décisions nationales de reboisement (datant ~1857 en Gironde, début XXe au plateau de Millevaches). Ces jeunes forêts sont depuis quelques décennies le théâtre d'une intensification des monocultures régulières de résineux calibrés dont la gestion industrielle ressemble en tout point à l'agriculture intensive: coupe rase, dessouchage, labourage, plantation supportée par des engrais et pesticides, coupe rase. Actuellement, les machines agricoles massives dédiées aux coupes rases se multiplient, coûteuses et gourmandes, alors que se développe la filière "bois énergie", en ce moment où des plantations de bois, qui "compensent nos émissions de CO2", sont

prétentieusement appelées "forêts" et "durables".
Les plantations d'arbres ne bruissent pas comme des forêts, encore doit-on se rappeler du son des forêts.

Pour conclure notre temps de recherche, nous avons imaginé une balade gustative, olfactive, chamannique et scientifique, afin d'offrir un **moment de rencontre et d'émotions à fleur de sens** avec le public, mais les circonstances actuelles ne nous permettent pas de vous rencontrer. Cet objet dématérialisé permet d'ouvrir à un plus large public un **petit partage de connaissances**. En ces temps difficiles pour l'accès à la culture, cette proposition protocolaire peut être effectuée par chacun. Avec une petite limitation: tandis que les personnes habitant des zones à l'air pur pourront se procurer de *Evernia*, les citadins remarqueront qu'elle ne se trouve pas facilement dans leur lieu de vie avant de la rencontrer...

Cette recette est un prétexte, une invitation à aller se balader en pleine nature, observer les choses de près et avec attention, sentir et goûter.

