

PUY-DE-DÔME

La délicatesse des micropousses de Chris Kilner

Des micropousses pour sublimer les plats, pourquoi pas? Chris Kilner, un Anglais installé dans le Puy-de-Dôme, est déjà incontournable auprès des chefs en quête de goûts et de saveurs grâce à ses agastaches, ses basilics et ses moutardes qui révèlent des caractères bien affirmés et surprenants.

Les expériences façonnent les souvenirs des gastronomes face à leurs assiettes. Et souvent, les émotions qui rythment ces événements culinaires proviennent d'une saveur précise, d'un goût qui reste en tête et agite quelques neurones du plaisir ou croque dans une Madeleine de Proust oubliée. Le goût, c'est ce qui passionne Chris Kilner, producteur de micropousses en Auvergne, du côté d'Issoire. Cet Anglais élégant veille sur ses plantations au fond de son jardin, avec une vue imprenable sur les montagnes auvergnates. Derrière les apparences d'un simple jardin aromatique poussé à son paroxysme, se cache une trentaine de variétés de légumes et de plantes, abritées dans une serre. Toutes sont surveillées de près et ne se nourrissent que de deux simples ingrédients : l'eau et la patience. « Il faut les arroser tous les jours et éviter le gel. En vérité, ce n'est pas si compliqué », partage très humblement Chris Kilner, qui avoue tout de même « qu'il faut être à l'écoute ». À l'écoute de la nature, de son développement jour après jour. Ainsi, tous les jours, il observe, caresse, et goûte systématiquement chaque microparcelle. Une feuille de basilic n'aura pas le même goût et la même intensité selon son stade de croissance. C'est cette minutie, cette inlassable recherche de la petite note de saveur qui fera la différence dans un plat, qui a très rapidement séduit les chefs de la région.

Cette précision, Chris Kilner la puise peut-être dans son parcours atypique. Car avant de devenir producteur de micropousses en Auvergne, l'homme a vécu à Londres, New York, Paris, Marseille, pour revenir finalement dans la maison de campagne de ses parents, à Saint-Jean-en-Val. Son métier n'a rien de commun. « Je faisais des robots humanoïdes. J'étais directeur informatique et dirigeais une équipe de 60 personnes », dit-il, toujours avec la plus naturelle des simplicités. C'est lui qui a développé le fameux robot que l'on peut apercevoir dans

quelques publicités pour voiture, qui porte le doux nom de Pepper, « poivre » en français. Comme un signe de sa vie actuelle.

Des robots humanoïdes à la production de micropousses

Des robots à la roquette, c'est une histoire de connexion. Juste un déclin. Comme un bouton qui s'active seul, avec une idée. Mais avant cela, un retour à la nature indispensable, opéré en famille dans cette fameuse maison de Saint-Jean-en-Val. « Je travaillais pour les Américains, je pouvais le faire à distance. Nous voulions un confort de vie. Habiter dans une région vraie, avec de vraies personnes, des vraies pierres, comme ici. » Pour tourner la page des grandes entreprises, il songe à installer une pépinière de plantes vivaces, « mais j'ai vite vu que le marché était bouché et occupé par des personnes efficaces ». Comme quoi une simple graine peut faire germer de grandes idées : « C'est en voyant ma femme faire pousser des graines germées dans la cuisine que j'ai eu l'idée de faire des pousses. » En juillet 2016, il lance son projet un peu fou, qui porte le nom de Radix (« racine » en latin). Il démarche directement



Dans la serre, 500 000 plantes et une trentaine d'espèces sont élevées minutieusement par Chris Kilner.



Chris Kilner veille sur ses micropousses en les arrosant et en les goûtant chaque jour.

les chefs d'Issoire, « ils ont bien aimé, alors je suis revenu semaine après semaine, et, depuis, je n'ai pas dormi », sourit-il. Chris Kilner commande ses graines en Angleterre, en Italie, et un peu en France, « mais on n'en trouve pas beaucoup », assure-t-il. Des graines bio en majorité, de plusieurs sortes de roquette, de basilic, de moutarde, d'agastache, de capucine, de coriandre. « Je suis également guidé par les chefs, leurs idées de goût et les miennes », ce qui confère au concept un côté expérimental qui innove chaque jour un peu plus. Les plantes sont livrées dans leur barquette et leur terre.

Seul et unique producteur en Auvergne, un des rares en France

Seul en Auvergne sur le terrain des micropousses et l'un des rares en France, Chris Kilner propose quelque chose d'unique aux chefs.

« Le marché est largement dominé par une société hollandaise disponible chez les grands distributeurs, mais ce

qu'apprécient les chefs c'est justement de pouvoir s'approvisionner localement », dit-il. Ses pousses présentent également l'avantage d'être plus fraîches, n'ayant pas voyagé deux jours dans un camion, emballées dans du plastique. De fil en aiguille, les saveurs de Chris Kilner ont gagné du terrain, des tables bistro-nomiques jusqu'aux étoilées, comme celle de Cyrille Zen, de l'Apicius ou du Radio... La prochaine étape : Vichy, Riom, mais aussi Lyon et Paris. Car Chris Kilner compte bien engager une personne à ses côtés pour subvenir aux besoins du marché en proposant ses micropousses qui se voient sublimer dans les plats des chefs. Leur carte d'identité à chacune d'elles : leur signature gustative très prononcée. Croquez dans une pousse de toona (arbre à bois dur chinois), et vous aurez un goût de sous-bois et de ciboulette. Une micropousse de maïs surprendra avec son côté sucré, « un vrai bonbon ». Ou dans une agastache pour son côté sucré et anisé surprenant. La capucine révèle une saveur de câpre, le shiso rouge un goût puissant de cumin, la bourrache flotte sur un air de concombre... Quant à la roquette sauvage, elle explose en bouche avec un goût de wasabi bien affirmé. Autant de petites pépites à placer sur une mise en bouche délicate, un plat ou une salade de type « gargouillou de jeunes légumes de Michel Bras ».

Dans la serre de Chris Kilner, c'est une balade du goût qui se réinvente. Une fleur, une tige, une feuille peut révéler des arômes complètement inattendus, avec une signature commune : l'émotion. La puissance de

basilics « bizarres », de moutardes méconnues, des pousses de légumes basiques qui se redécouvrent ainsi. Comme le brocoli, le petit pois ou le pak choi.

La petite plantation de Chris Kilner a pris de l'ampleur cette année puisque la surface cultivée a doublé, avec près de 500 000 plantes et désormais quelques cultures de fleurs comestibles et de plantes aromatiques. En à peine un an d'activité, Chris Kilner a réussi à s'imposer dans le paysage des producteurs auvergnats incontournables. La recette de ce succès : la curiosité



La particularité de ces micropousses se trouve dans leur goût, plus ou moins subtil, et plus ou moins puissant.

et le côté expérimental qui ne cesse jamais. « C'est la découverte, on doit toujours trouver des challenges, continuer à apprendre sur des terrains vierges. » Et élever la micropousse au rang d'acteur à part entière des plats. Une fleur ne se contente pas d'assurer son rôle décoratif pour devenir actif, et même décisif dans le souvenir d'un plat. Désormais, les agastaches, oseilles ou moutardes font germer bien plus des graines dans les cuisines. ■

Mathilde Jarlier

Sur internet :
<http://www.radix.fr>