

Michel Suiire EN SON JARDIN





«Quand il s'assied sur son banc, à l'ombre du chêne vert dominant le lac du Bois-Fleuri, c'est pour observer les écureuils, les hérons, les rossignols... Et pour méditer, à deux pas des Jardins de Compostelle où s'épanouissent roseraie et lavanderaie, près des fontaines, des nymphes et des jeux d'eau...» Sous l'aile de l'abbaye de Trizay.



Michel Suire SANCTUAIRE DE CHEF JARDINIER

Si ses tables furent un jour récompensées d'une étoile ou d'une toque, il préfère aujourd'hui aux honneurs la compagnie des écureuils et des loriots voleurs de fraises.

Il faut le voir caresser un pétale d'iris, découvrir un bouton d'orchidée sauvage, prélever à la main les scarabées prédateurs de roses pour les jeter en pâture à ses carpes.

Rencontre avec un chef sourcier un peu sorcier qui cultive en son jardin une herbe à saveur de fruit de mer...

Et qui communique à distance avec un gamin de Pepin Island.

TEXTE : CHARLES VINCENT - PHOTOS SYLVIE CURTY







Né à Saint-Xandre, Michel Suire revendique fièrement son ascendance huguenote. Sa généalogie de dix pieds de long remonte jusqu'à Jean, le "premier" des Suire, « *qui s'est marié avec une Sacré!* ». Mais il y a un sacré trou dans l'arbre : sa grand-mère Paulette, dont Michel recherche toujours la trace... Fils de comptables, il quitte le toit familial à 14 ans pour faire son apprentissage chez Pic, à Valence : 800 km à mobylette! Chez les Suire, on ne recule devant rien. C'est bientôt la guerre d'Algérie. Michel fait son service chez les fusiliers marins, cuisinier au service de l'amiral Ortoli. En 1969, il reprend l'hôtel-restaurant familial à Bourcefranc, Le Chalet, pour se voir immédiatement distinguer par deux fourchettes au guide Michelin. Dans ce « *bistrot de marins* », il vit une période exceptionnelle, riche d'échanges avec « *des personnages incroyables : Fil-de-fer, Bouche-moyenne, Marquis, Barbu, Bouchon...* » À partir de 1974, c'est l'aventure de L'Éclair, un hôtel sur la route du pont d'Oléron, dont le restaurant ne tarde pas à être lui aussi récompensé : une étoile Michelin en 1977. En 1995, Michel Suire rebondit en saisissant une opportunité à Trizay : il y ouvre les Jardins du Lac, qui sera labellisé Relais du Silence et dont le restaurant obtiendra une toque au Gault & Millau.

Ici, le cuisinier et le jardinier ne font qu'un, pour entretenir un merveilleux jardin où cohabitent plantes d'agrément, herbes aromatiques et fruits sauvages. Un sanctuaire de botaniste où les fragrances des rosiers anciens rivalisent avec le parfum des mûriers sans épines, des groseilles, de la camomille, de la menthe et du poivre du Sichuan... Michel nous y fait découvrir des saveurs inattendues : l'herbe à huître (*Mertensia maritima*) au goût de Marennes-Oléron, la plante à curry (*Helichrysum italicum*), la stévia sucrée... Certaines de ses plantes ont des vertus médicinales insoupçonnées. La camomille, appliquée en sachets infusés puis refroidis, réduit les poches sous les yeux. En infusion, l'hysope officinale et la reine-des-prés soulagent les aigreurs d'estomac et facilitent la digestion. La fleur de bourrache donne une huile aux propriétés hydratantes et régénérantes pour la

peau... Lorsque Michel se penche avec tendresse sur un iris, c'est pour admirer le velouté pourpre de ses pétales et découvrir tout à côté un bouton d'orchidée sauvage. Elles se plaisent ici, les orchidées, sous les bouquets de hêtres et de chênes verts...

Michel l'affirme : ici, à six ou sept cent mètres sous terre, il y a une source chaude. C'est elle qui donne sa couleur au lac et permet aux esturgeons et aux énormes carpes d'y prospérer : certaines font plus de 20 kg! Il a un jour découvert qu'il était sourcier, capable de détecter la présence d'eau et de métaux dans le sol. Mais il n'a jamais cherché à développer ses dons, se contentant de rendre service, de « *trouver de la flotte pour les copains* ». Il n'est homme-médecine que pour son jardin, prélevant à la main au cœur de ses roses les scarabées prédateurs pour les jeter en pâture aux carpes koi de ses mares, ou tendant un filet protecteur sur ses plants de *Mara des bois*. « *Il ne faut pas se fier au chant du loriot, c'est un voleur de fraises...* »

De temps à autre, le portable de Michel vibre. Un message venu d'Australie, d'Amazonie ou de Nouvelle-Zélande. Un léger sourire éclaire alors son visage car les nouvelles sont bonnes : pas de pépin sur *Pepin Island*. Comme ses journées ne sont pas encore assez remplies, Michel a endossé la responsabilité du *Rotary Youth Exchange* : un programme international d'échanges d'enfants parrainés par le club, destiné à favoriser la compréhension de modes de vie et de cultures différentes de la nôtre. Une ouverture d'esprit qui sied à ces insatiables globe-trotters que sont les Suire : Michel, son épouse Sabine, sa fille Marie, son fils Johann, sa belle-fille La Retha... Il est vrai qu'il ne tient pas en place, Michel. Les rares fois où il s'assied sur son banc, à l'ombre du chêne vert dominant le lac du Bois-Fleuri, c'est pour observer les écureuils, les hérons, les rossignols... Et pour méditer, à deux pas des Jardins de Compostelle où s'épanouissent roseraie, oliveraie, lavandaire, tout près des fontaines, des nymphes et des jeux d'eau... Sous l'aile de Saint Jean l'Évangéliste.