

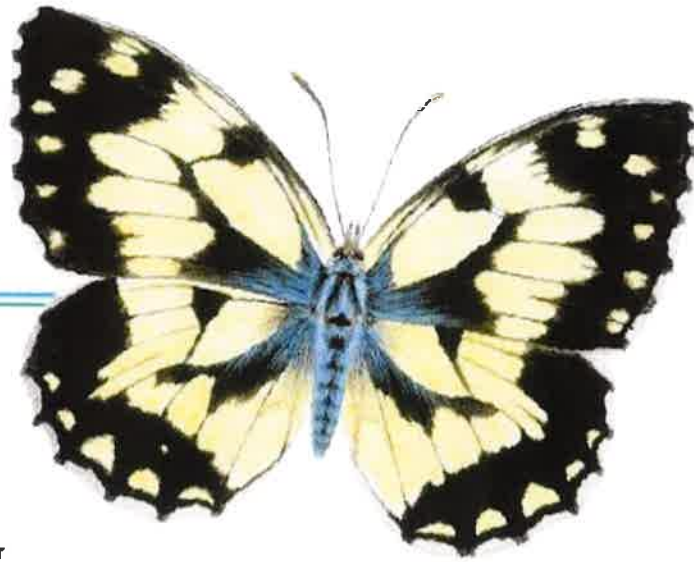
Kiquimank ?
un jeu à plusieurs
variantes pour
devenir expert
en lépidoptères.

PAPILLONNONS!

**Robert-le-Diable
ou machaon ?**

Qui n'a jamais donné sa langue au chat en essayant de nommer un papillon ? La fédération Connaître et protéger la nature, dont le catalogue déborde de bonnes idées, nous aide à identifier les lépidoptères avec le dernier-né de ses jeux éducatifs, *Kiquimank ? Papillons*. Citron, Robert-le-Diable ou machaon : seize de ces beaux insectes sont à reconnaître dans ce jeu à plusieurs variantes. Léger comme le vol de la piéride du chou, il tient dans une enveloppe et trouvera facilement sa place dans un sac à dos pour parer aux trous de mémoire pendant les promenades. – **Charlotte Fauve**

● *Kiquimank ? Papillons*, 9€, à commander sur www.fcpn.org



RIEN À JETER

Passez à la consigne !

Le plastique n'emballé plus ? Place à la consigne. Bocaux & co à Dijon, Les Boîtes nomades à Nantes... Pour promouvoir le réemploi et lutter contre les emballages jetables qui pullulent dans la restauration – en 2019, quelque deux cents millions de repas livrés ont généré plus de six cents millions d'emballages à usage unique qui finissent à la poubelle –, la consigne a la cote. À Clermont-Ferrand, l'association Ra-

boule met à la disposition des restaurateurs partenaires des contenants consignés, de tailles différentes : format entrée, plat, dessert, boîte à pizza ou, bientôt, à burger. Via un système de cagnotte (créditée sur une application mobile ou sur une carte), le consommateur réserve son contenant et récupère la somme une fois le récipient rapporté. – **Sophie Rahal**

● collectif-impec.org

NOËL AU PRINTEMPS

Mon bon sapin

Des bourgeons
qui deviendront
sirops, vinaigres,
confitures
ou infusions.

Loin de son utilisation décorative du mois de décembre, le sapin revient... dans nos assiettes. Sous une forme inattendue : son délicat bourgeon printanier à la tendre couleur vert cé-

ladon, qui pousse à l'extrémité de ses branches. Mélèze, sapin Douglas, épicéa, sapin blanc, chaque bourgeon a un goût spécifique et se prête à la réalisation de sirops, vinaigres, confi-

tures ou infusions dont le parfum n'a rien à voir avec celui du miel de sapin. Notes de pamplemousse, saveur mentholées, effluves boisés voire camphrés, ces bourgeons pleins de sève – donc de goût – ont la puissance des herbes aromatiques et l'intensité d'une épice. Infusés dans l'alcool en Franche-Comté dès la fin du XIX^e siècle, pour imaginer un substitut de l'absinthe qu'on appelle saignette, ils ont ensuite été mis sur le devant de la scène par les chefs cueilleurs des années 1990. Ils s'imposent à nouveau depuis une dizaine d'années grâce aux chefs installés à la montagne (Emmanuel Renaut, Renée et Maxime Meilleur) et s'associent même à la fraise dans un dessert signé Anne-Sophie Pic. En promenade, il suffit d'ouvrir l'œil pour en ramasser une poignée – attention, leur cueillette est réglementée dans certaines zones ! Et de les plonger six semaines dans le vinaigre de cidre. Il sera temps ensuite, de s'en servir pour parfumer les premières tomates...

– **Estérelle Payany**

