



© AEV / Sylvain Legrand



© AEV / Sylvain Legrand

la saison, la récolte familiale est livrée à Rungis plusieurs fois par semaine, d'où elle repart vers les plus grands restaurants parisiens. « Nous fournissons "Terroirs d'avenir" qui travaille avec des Chefs parisiens mais certains Chefs étoilés viennent acheter en direct à Rungis. Une fois, nous avons même eu la visite de Gérard Depardieu, j'en étais très fier. » Il faut dire que le cresson bio, c'est très rare. Il n'y a que deux pro-

ducteurs en bio en France, la famille Barberon et un cultivateur du sud de la France. En dehors de Rungis, le cresson familial est aussi livré en Biocoop et dans des Amap de la région.

La transformation à l'horizon

Pour l'instant, Gatien travaille surtout dans la cressonnière car il trouve qu'il lui reste beaucoup de choses à apprendre sur la culture mais il est

également très intéressé par la transformation. Aujourd'hui sortent du laboratoire de la purée de cresson, du pâté végétal, de la fricassée de cresson. Mais Gatien a plein d'idées pour compléter la gamme : ketchup, mayonnaise ou moutarde au cresson... Et surtout, il aimerait produire de la bière au cresson. En attendant qu'il ait les épaules assez solides pour ça, il apprécie également de jouer le rôle de formateur. « Je donne des cours en laboratoire sur les produits transformés, comment les faire et comment utiliser les machines. Avec mon handicap, ce n'est pas toujours facile mais j'arrive à lire sur les lèvres ce que les gens me disent s'ils font suffisamment attention et en général, ils comprennent quand je m'exprime. Pour moi, c'est important qu'on ne fasse pas de différence entre sourds et entendants. » Et ce n'est pas tout ! Gatien rêve du jour où il pourra proposer toute sa production en vente directe dans un petit magasin qu'il prévoit d'aménager en bord de route. Il a déjà commencé à communiquer sur son projet et propose également des visites de la cressonnière. Comme il le dit lui-même : « Je veux montrer que je suis capable. » Démonstration faite ! ●

Un autre regard...

› Grégory Courtas, maire de Pussay, interprète et ami de la famille

Avec Gatien et cette cressonnière, j'ai d'abord un lien affectif car je connais la famille depuis 20 ans et un lien gustatif – on adore le cresson chez moi ! Et puis, en tant qu'élus d'une commune voisine, j'ai appuyé ce projet avec le maire de Méréville et la Fondation Terre de Liens. Enfin, je suis interprète en langue des signes, ce qui m'a amené à accompagner Gatien de près en le suivant dans ses démarches. Je trouve Gatien vraiment courageux. Peu de jeunes veulent travailler dans ces conditions-là : quand on a une vingtaine d'années, se lever pour mettre les bottes, travailler toute la journée les mains dans l'eau et courbé pour couper le cresson, c'est tout à son honneur. Pour nous, élus du canton, c'est important que des jeunes perpétuent la culture du cresson, une culture emblématique qui a été reconnue au patrimoine immatériel de l'Unesco. Et quand, cerise sur le gâteau, c'est en bio, que demander de mieux ?