

Le texte informatif-explicatif

Texte 1

Sonia Ibidhi, l'entrepreneuse qui veut faire manger des fleurs aux Tunisiens

Cette journaliste reconvertie dans l'agriculture biologique a déjà séduit les chefs de grands hôtels, mais regrette des « blocages administratifs ».

Le Monde avec AFP
Publié le 19 février 2021

Soupe aux feuilles de capucines, salade aux fleurs de violettes ou thé aux feuilles de fraises : Sonia Ibidhi s'est lancée dans la culture de plantes comestibles, un projet unique en Tunisie. Cette journaliste de 42 ans, qui s'est reconvertie dans l'agriculture biologique « *par amour* » du travail de la terre, a choisi Tabarka (nord-ouest) pour réaliser son rêve : produire des fleurs comestibles, un produit de niche mais demandé. Elle cultive la bourrache, fleur bleue au goût de concombre, la fleur de ciboulette, pompon violet à la saveur proche de l'oignon, et surtout la capucine, reine des fleurs comestibles qui rappelle le radis rouge.

Après avoir ramené de France des graines de 42 variétés, Sonia Ibidhi a commencé par produire une dizaine de types de fleurs, notamment la capucine aux pétales d'un jaune éclatant tirant sur l'orange. Aujourd'hui, elle utilise aussi ses propres graines. « *Je travaille pour quelque chose que j'aime, quelque chose de beau et rempli de couleurs* », dit-elle fièrement, tout en espérant voir ses fleurs « *lancer une nouvelle culture culinaire dans le pays* ».

« Voyager par l'assiette »

En Tunisie, certaines fleurs sont déjà utilisées pour cuisiner, comme le « *chouch ward* » (roses séchées), émietté sur certaines pâtisseries traditionnelles, ou la lavande, ingrédient du *ras el-hanout*, le mélange d'épices typique pour le couscous traditionnel. Mais la dégustation de fleurs fraîches est une nouveauté. « *Je pensais que ces fleurs seraient destinées à l'exportation et qu'il n'y aurait pas d'intérêt immédiat sur le marché local, mais j'ai été surprise par la demande croissante, venant surtout de certains hôtels haut de gamme* », raconte Sonia Ibidhi.

Dans un luxueux hôtel de Gammarth, dans la banlieue huppée de Tunis, le chef Bassem Bizid relève ses tartares de daurade avec des pétales de capucines et accompagne ses plats d'une salade de feuilles et fleurs ou d'un sorbet végétal garni de fleurs fraîches de violettes. Les clients « *sont très satisfaits de découvrir des nouveautés* », assure-t-il. Pour le maître cuisinier de cet hôtel, l'Italien Alessandro Fontanesi, « *non seulement on utilise un produit tunisien rare qui embellit l'assiette et ajoute un goût spécial, mais cela permet à nos clients de voyager par l'assiette en cette période de crise sanitaire* ».

Sonia Ibidhi s'est lancée en 2019, après quatre ans de réflexion et de démarches. Elle a choisi de s'installer dans la région montagneuse de Tabarka, idéale pour son climat humide et ses ressources en eau douce. Son installation n'a toutefois pas été facile. Outre « *un énorme dossier administratif* », il a fallu expliquer à maintes reprises à la direction des forêts, sceptique, « *à quoi*

servaient les fleurs comestibles », raconte-t-elle : « Je répondais à leurs questions par écrit mais aussi de vive voix, en les appelant ou en les rencontrant directement. »

Le problème des fraises

L'agricultrice a finalement obtenu un terrain de cinq hectares, qu'elle loue 1 400 dinars (430 euros) par an à l'Etat. A défaut d'obtenir un prêt bancaire ou public, elle a dû vendre sa voiture. L'originalité de son projet a toutefois séduit la Banque africaine de développement (BAD), qui l'a aidée à hauteur de 11 000 euros.

Mais Sonia Ibidhi craint désormais de perdre le terrain qu'elle a aménagé. La faute aux fraises, dont elle commercialise les feuilles mais aussi les fruits. Selon le directeur de l'Agence générale des forêts, Mohamed Boufarou, la cultivatrice *« n'a pas respecté la convention signée en cultivant sans prévenir des fraises, qui ne sont pas des fleurs comestibles ni des fruits forestiers »*. Bien qu'il trouve le projet *« innovant »*, M. Boufarou assure à l'AFP qu'il ne peut pas *« ouvrir la porte à ce type d'implantation »* qui change l'aspect sauvage de la terre et *« fait perdre les spécificités des forêts »*.

Sonia Ibidhi, qui a planté une quantité importante de fraises, subirait une perte financière importante si elle les arrachait. *« Les menaces de retirer mon terrain sont de plus en plus sérieuses, déplore l'agricultrice. Mais je défendrai bec et ongles mon projet. Je ne laisserai pas des blocages administratifs me priver de mes fleurs, qui sont devenues mon monde ! »*

Texte 2

Fred VARGAS, *Dans les bois éternels*, Paris, Éditions J'ai lu, 2006, pp. 46-49.

VII

Sitôt qu'il eut quitté Ariane, une averse de grêle noya le boulevard Saint-Marcel, émiettant ses contours, faisant ressembler l'avenue parisienne à n'importe quelle route de campagne brouillée par le déluge. Adamsberg marchait content, toujours heureux sous le fracas de l'eau et satisfait de pouvoir refermer la case du tueur du Havre après vingt-trois ans. Il regarda la statue de Jeanne d'Arc encaisser la giboulée sans courber. Il plaignait beaucoup Jeanne d'Arc, il aurait détesté avoir des voix, qui lui auraient commandé de faire ceci et d'aller par là. Lui qui avait déjà des difficultés pour obéir à ses propres consignes, et même pour les identifier, aurait sérieusement renâclé devant les ordres des voix célestes. Voix qui l'auraient conduit dans une fosse aux lions après une courte épopée de lumière, ces histoires finissent toujours mal. En revanche, Adamsberg n'avait rien contre ramasser les cailloux que le ciel déposait sur son chemin pour lui complaire. Il lui en manquait un pour la Brigade, et il le cherchait.

Quand, après ses cinq semaines de repos forcé ordonnées par le divisionnaire, il était descendu

de ses sommets pyrénéens pour rejoindre la Brigade de Paris, il avait rapporté une trentaine de galets gris polis par la rivière, qu'il avait déposés sur chacune des tables de ses adjoints, en guise de presse-papiers ou de tout autre usage, à volonté. Offrande rustique que nul n'osa refuser, pas même ceux qui n'avaient aucune envie d'avoir un caillou sur leur table. Offrande qui n'aidait pas à comprendre pourquoi le commissaire avait également rapporté une alliance en or qui brillait à son doigt, allumant de porte en porte les étincelles de la curiosité. Si Adamsberg s'était marié, pourquoi n'avait-il pas prévenu son équipe ? Et surtout, marié à qui et pourquoi ? Résolument avec la mère de son fils ? Anormalement avec son frère ? Mythiquement avec un cygne ? Attendu qu'il s'agissait d'Adamsberg, toutes les solutions étaient envisagées en un murmure qui filait de bureau en bureau, de galet en presse-papiers.

On comptait sur le commandant Danglard pour éclaircir ce point, d'une part parce qu'il était le plus ancien coéquipier d'Adamsberg, évoluant avec lui dans un rapport dépouillé de pudeur et de précautions, d'autre part parce que Danglard n'endurait pas les Questions sans réponse. Questions sans réponse qui s'ingénient à pousser comme pissenlit sur le terreau de la vie, tournant en une myriade d'incertitudes, myriade alimentant son anxiété, anxiété minant son existence. Danglard travaillait sans relâche à anéantir les Questions sans réponse, comme un maniaque scrute et ôte les poussières tombées sur sa veste. Travail de titan qui le menait le plus souvent à l'impasse, et l'impasse à l'impuissance. Impuissance qui le propulsait vers la cave de la Brigade, qui elle-même abritait

sa bouteille de vin blanc, qui elle-même savait seule dissoudre une question sans réponse trop coriace. Si Danglard avait caché sa bouteille aussi loin, ce n'était pas par crainte qu'Adamsberg ne la découvre, le commissaire étant parfaitement au courant de ce fait secret, à croire qu'il avait des voix. Simplement, descendre et remonter l'escalier à vis de la cave lui était assez pénible pour repousser l'usage de son dissolvant à plus tard. Il grignotait donc patiemment ses doutes, en même temps que les extrémités de ses crayons dont il faisait une consommation de rongeur.

Adamsberg développait une théorie inverse à celle du grignotage, posant que la somme d'incertitudes que peut porter un seul homme dans un même temps ne peut pas croître indéfiniment, atteignant un seuil maximal de trois à quatre incertitudes simultanées. Ce qui ne signifiait pas qu'il n'en existait pas d'autres, mais que seules trois à quatre pouvaient être en état de marche dans un cerveau humain. Que donc la manie de Danglard de vouloir les éradiquer ne lui servait en rien, car sitôt qu'il en avait tué deux, la place se libérait aussitôt pour deux nouvelles questions inédites, qu'il n'aurait pas connues s'il avait eu la sagesse d'endurer les anciennes.

Danglard boudait cette hypothèse. Il soupçonnait Adamsberg d'aimer l'incertitude jusqu'à la torpeur. De l'aimer au point de la créer lui-même, d'embrumer les plus claires perspectives pour le plaisir de s'y perdre en irresponsable, comme lorsqu'il marchait sous la pluie. Si l'on ne savait pas, si l'on ne savait rien, à quoi bon s'en faire ?

Les luttes sévères entre les « Pourquoi ? » précis de Danglard et les « Je ne sais pas » non-

chalants du commissaire scandaient les enquêtes de la Brigade. Nul ne cherchait à comprendre l'âme de cet âpre combat entre acuité et imprécision, mais chacun se rangeait à l'esprit de l'un ou de l'autre. Les uns, les positivistes, jugeaient qu'Adamsberg faisait traîner les enquêtes, les halant langoureusement dans les brouillards, laissant à sa suite ses adjoints égarés sans feuille de route et sans consignes. Les autres, les pelleteux de nuages – ainsi nommés en mémoire d'un passage traumatique de la Brigade au Québec¹ –, estimaient que les résultats du commissaire suffisaient à justifier les tangages des enquêtes, quand bien même l'essentiel de la méthode leur échappait. Selon l'humeur, selon les aléas du moment, portant à la nervosité ou à l'indulgence, on pouvait être positiviste un matin et se retrouver pelleteux de nuages le lendemain, et vice versa. Seuls Adamsberg et Danglard, tenants des titres antagonistes, ne variaient jamais leurs positions.

Parmi les Questions sans réponse anodines brillait toujours l'alliance au doigt du commissaire. Danglard choisit ce jour de giboulée pour interroger Adamsberg d'un simple regard posé sur la bague. Le commissaire ôta sa veste trempée, s'assit en biais, puis étendit sa main. Cette main, trop grande pour son corps, alourdie au poignet de deux montres qui s'entrechoquaient, à présent enrichie de cet anneau d'or, était inadaptée au reste de sa tenue, négligée jusqu'au rudimentaire. On eût dit la main ornée de quelque ancien noble attachée au corps d'un paysan,

1. Cf., du même auteur, *Sous les vents de Neptune*.