

« À pas de géants », cette ferme urbaine qui cultive des micro-pousses

Julien Caja a créé une micro-ferme urbaine où il cultive les micro-pousses. Et les chefs cuisiniers lyonnais en raffolent déjà. Explications dans son "laboratoire", à l'Observance.

Plus marqués que dans un plan adulte, les arômes des jeunes pousses sont de plus en plus recherchés par les chefs. Restaurants gastronomiques ou tables plus quotidiennes savent les mettre en valeur.

Elles donnent la touche finale à une assiette, regorgent de nutriments et de vitamines, tout en mettant nos sens en éveil. Les micro-pousses cultivées par Julien Caja au sein de sa ferme urbaine de l'Observance ont acquis une place de choix auprès des chefs étoilés de restaurants renommés comme la Mère Brazier, Les Apothicaires, La Sommelière, Takao Takano, mais aussi de nombreux

établissements bistrotonomiques et tables de qualité.

Selon lui, si ces chefs qui savent s'affranchir des codes traditionnels de la gastronomie utilisent ses plantes miniatures cultivées en bio, avec zéro pesticide, c'est « pour donner à leurs plats une signature visuelle et gustative très appréciée ».

« Manger avec les yeux »

Auparavant producteur dans le domaine audiovisuel, Julien Caja a fait germer son projet de reconversion en lançant sa discrète micro-ferme. Sensible à la grande variété d'arômes de ses basilics, bourraches à la saveur iodée, tagètes, mélisses au parfum citronné, ou encore à l'esthétique de l'amarante au rouge profond, du petit pois aux élégantes vrilles, du shiso pourpre, du wasabi et de l'oseille sanguine, il se dit « fasciné par le monde du végétal ».



Les plantations de Julien Caja sont éclairées par des LED horticoles à basse consommation. Photo Progrès/Dominique GOURAT

Émissions culinaires, beaux livres de cuisine et réseaux sociaux photographiques l'ont convaincu du fait que l'on déguste aussi avec les yeux.

Une dimension urbaine et locale

L'aspiration actuelle des chefs est de jouer un rôle dans la reprise en main de leur approvisionnement et de travailler avec des fournisseurs proches.

Pour Julien, cette proximité se concrétise aussi par des livraisons à vélo. Bientôt présentes dans les épiceries, ses micro-pousses pourraient devenir rapidement le nouvel "aliment santé" des particuliers.

De notre correspondant local,
Dominique GOURAT

63, Montée de l'Observance.
Tél. 06 03 55 24 50 et sur
www.apasdegeants.com.