

Lierre et pimprenelle: un nouvel ouvrage entre nature et bien-être

Après le succès de *Consoude et épicea*, Isabelle Lépeule publie un nouvel ouvrage aux éditions du CPIE du Haut-Doubs. *Lierre et pimprenelle* invite à renouer avec la nature à travers recettes, saisons et bien-être.

Il n'y a pas que la consoude et l'épicea dans la vie, le lierre et la pimprenelle ça compte aussi, et qui auront inspiré l'écriture du livre signé Isabelle Lépeule et édité par le CPIE du Haut-Doubs, le centre permanent d'initiatives pour l'environnement.

Dans le cadre enchanteur du Jardin de Curé, on a rencontré son auteure en présence de Benoît Deboskre pour une interview sans artifices.

Après *Consoude et épicea*, pourquoi *Lierre et pimprenelle* ?

Isabelle Lépeule : « Le fait que le tome I ait eu du succès m'encourageait à penser qu'il pouvait y avoir une suite. Loin d'avoir épuisé toutes mes recettes testées et ancrées dans un territoire, il répond à un besoin. »

Benoît Deboskre : « Le concept plait et il y avait encore de la matière pour ce livre qui colle au Territoire Bourgogne-Franche-Comté et Jura Suisse. Un premier livre édité par le CPIE sur le thème



Benoît Deboskre, le directeur du CPIE, le centre permanent d'initiatives pour l'environnement, et Isabelle Lépeule.

du faire soi-même. »

Pourquoi ce livre a-t-il été réalisé à l'initiative du CPIE ?

Benoît Deboskre : « Intéresser les gens correspond à un besoin de ressources naturelles. Ce livre est un bel objet à mettre dans sa bibliothèque, mais pour mieux en sortir et donner envie d'aller voir dehors. En 2500 exemplaires avec le soutien de partenaires : Sybert, Arc Jurasien, Région et Fondation La Coudre. »

D'autres nouveautés ?

Isabelle Lépeule : « Être soi-même et pas seulement avoir. Les particularités des saisons remettent l'être humain à sa place. Il nous faut tenir compte de la notion de bien-être soi-même. »

A qui s'adresse ce livre ?

Benoît Deboskre : « Pour adultes initiés ou néophytes car c'est bien expliqué, mais on y trouve beaucoup de choses à faire avec des enfants. Davantage qu'un beau livre de recettes de cuisine à base

de plantes sauvages comestibles, il se veut invitation à faire et à être soi-même. Il sera présenté jeudi 17 avril (17h) au CPIE avant l'assemblée. »

Qui êtes-vous donc, Isabelle Lépeule ?

Isabelle Lépeule : « Je suis d'ici. Quarante ans d'expériences dans l'animation nature et très attachée à créer du lien entre l'homme et la nature. Poésie, créativité et optimisme sont ainsi tissés au fil des saisons et des pages ! »