



Une fille toute simple

Bonne fée des tisanes, Anaïs Kerhoas se raconte dans *Anaïs s'en va-t-en guerre*, une ode à la nature et à la liberté. PAR MARIE-CHRISTINE MOROSI

«**O**n laisse infuser dix minutes!» Anaïs Kerhoas vient de verser une eau fumante sur une poignée de feuilles de verveine, de bergamote et de cassis agrémentées de pétales de souci et de rose. De la théière en fonte se dégagent instantanément les effluves de ce mélange, qu'elle a baptisé La Délicate. En ce matin d'été, l'heure est encore au mug de café pour la jeune femme. Pour nous aussi. Sauf que, lorsqu'on vient rencontrer, chez elle, une magicienne des plantes, on ne refuse pas une infusion bienfaisante, si tôt soit-il. Elle aurait pu proposer La Diletante, où se mêlent guimauve, agastache anisée et marjolaine, ou La Malicieuse, qui combine menthe poivrée et thym citron. Ses mariages de simples – cultivés ou sauvages –, qu'elle a vendus sur les marchés d'Ille-et-Vilaine avant de les commercialiser en ligne et de les expédier dans tout l'Hexagone, font partie

de la centaine de références de ses Tisanes d'Anaïs. Floral et fruité, le parfum de La Délicate se mêle à celui de roses qui emplit sa petite maison. «*J'en rapporte chaque jour du champ, après la cueillette.*» Le teint légèrement hâlé de la maîtresse des lieux ne laisse pas deviner ses journées passées au grand air, tout occupée à cultiver ou à récolter dans les prés, les marais et les chemins creux, à vivre au rythme des saisons. Voilà huit ans que cette citadine, native de Saint-Malo, s'est installée dans sa région comme productrice (en bio) de plantes aromatiques et médicinales. Après bien des tracasseries administratives, elle a enfin décroché le statut espéré, celui d'agricultrice. Elle ne risquait pas d'obtenir celui d'herboriste qu'elle rêvait d'exercer, puisque, depuis 1941, seuls les pharmaciens peuvent y prétendre; elle fulmine contre la France qui cultive là une exception, stoppant ainsi la transmission d'une science ancestrale.

Alors, pour s'y initier quand même, elle a suivi des cours par correspondance tout en travaillant chez des producteurs spécialisés. Très attachée à sa région, qu'elle a quittée dès ses 18 ans pour vivre de longues parenthèses en Inde, en Guyane ou aux Philippines, c'est en Bretagne qu'elle tenait à s'implanter. Faute de formation locale en aromatiques, elle s'inscrit en brevet agricole, option maraîchage. S'ensuivront des mois d'apprentissage pour maîtriser les bases d'un métier fait de mille tâches manuelles et minutieuses. Et, quand des oiseaux de mauvais augure lui conseilleront de se lancer dans les confitures plutôt que dans l'herboristerie, il n'en faudra pas plus pour piquer au vif cette brindille au caractère bien trempé, qui s'accrochera encore un peu plus. Des rencontres décisives vont lui donner raison. En 2012, alors qu'elle loue son premier champ en bord de Rance, la qualité de sa première production de tisanes

séduit Olivier Roellinger. Le chef étoilé de Cancale apprécie tant les Tisanes d'Anaïs qu'il les diffuse dans ses boutiques Épices Roellinger, aux côtés de ses propres infusions. La même année, surprenant la jeune femme, habillée pour une soirée, arpentant son champ, la documentariste Marion Gervais, intriguée, s'intéresse à elle. Elle la suivra, caméra à l'épaule, pendant plus d'un an. En 2014, le documentaire, projeté localement, connaît un vif succès et finit par être diffusé sur une chaîne nationale. «*Le film m'a fait gagner dix ans de communication*», reconnaît Anaïs Kerhoas, qui, depuis peu, a renoncé à répondre au flux de courriels engendré par sa médiatisation. Le film la révélait, directe et déterminée, éprise de liberté, ayant choisi une vie de labeur, sans chichis ni «*superfluité*».

Ce terme, elle l'emploie dans son livre, *Anaïs s'en va-t-en guerre*, tout juste paru aux Éditions des Équateurs et qui porte le même titre que le film. Plusieurs éditeurs l'avaient déjà sollicitée, «*mais on ne me proposait que d'écrire des livres sur les plantes, alors qu'il en existe déjà tant*». Quitte à se lancer dans l'écriture, elle se sentait prête à livrer son histoire, sans fard. C'est donc dans un ouvrage très personnel, qu'elle considère avec le recul comme libérateur, qu'elle se confie. «*Il était impensable que quelqu'un d'autre prenne la plume à ma place.*» Impossible, aussi, qu'elle puisse l'écrire d'une traite. Alors, en accord avec son editrice, Anaïs Kerhoas a raconté son histoire par à-coups, par bouffées, tantôt le soir après sa journée de travail, tantôt lors de pauses hivernales.

Harmonie. Elle relate son intérêt pour les plantes, né dès l'enfance, quand son père s'est installé dans une maison de gardien; celle de Roz-Ven, la villa où Colette passa ses étés de 1910 à 1924, et où elle a situé *Le Blé en herbe*. Un chemin longe la propriété et mène à la Touesse, plage divine qu'Anaïs Kerhoas chérit plus que toute autre, entre Saint-Malo et Cancale. À Roz-Ven, elle s'étourdit des parfums de glycine et de chèvre-feuille et concocte des tisanes de verveine et de mélisse. Mais c'est à 18 ans, lors d'un long séjour en Inde en solitaire, épique et fondateur, qu'elle s'intéresse aux propriétés des herbes. «*Mes parents n'étaient pas des hippies, on allait chez le médecin quand on était malade.*» Elle est si volubile quand il s'agit d'évoquer le plaisir

de procurer du bien-être grâce aux simples. Si elle ne peut prétendre guérir, elle assure pouvoir, au moins, soulager les petits maux comme les migraines et les digestions difficiles, soigner les rhumes, détoxifier le foie, réduire le stress, assurer un doux sommeil... Elle évoque aussi l'année 1987, celle de sa naissance, qui fut marquée par un ouragan traversant la Bretagne à 150 km/h et qui reste inscrit dans les mémoires armoricaines. Il la relie à Gérard Bensoussan, un Algéro-Breton qui, à l'époque, se lançait dans la culture d'aromatiques à Audierne. Il lui a raconté le souffle qui l'a soulevé de

Elle assure pouvoir soulager les migraines et les digestions difficiles, soigner les rhumes, détoxifier le foie, réduire le stress, assurer un doux sommeil.



terre, a dévasté son hangar et a arraché ses plantations. Cet homme est celui qu'elle avait choisi pour maître de stage, qu'elle a accompagné dans les haies pour collecter l'aubépine, qui lui a transmis son savoir-faire et grâce à qui elle a gardé le cap dans les moments de doute. Établie depuis quatre ans seulement, après une vie spartiate au gré de ses revenus, la voilà enfin chez elle. C'est à Sains, dans l'arrière-pays de la baie du Mont-Saint-Michel, qu'elle a pu acquérir une petite ferme à l'abandon avec son champ clos de haies vives, de châtaigniers et de cyprès. Elle ne rêvait à rien de plus que

ce lopin de terre bien exposé, sur une butte, non loin d'amis fidèles, ces chers «*MacGyver*» qui l'ont aidée à aménager sa maison à moindres frais. Chez elle, une pièce sèche sert d'entrepôt pour les herbes, stockées séparément dans des sacs à farine récupérés chez un boulanger. À l'extérieur, une caravane réaménagée fait office de séchoir tandis qu'une petite serre abrite sa pépinière de semis et de boutures qu'elle repique dans le champ chaque printemps.

L'heure tourne. Ce matin, comme tous les autres, quand la rosée se sera évaporée, Anaïs Kerhoas fera le tour des rangées de cultures bien désherbées (à la main), qu'elle a paillées de copeaux de peuplier, puis des roses de Provins et des «*roses de curé*», d'une poésie folle, qui se mêlent à des framboisiers sauvages. Récemment, elle s'est mécanisée en s'offrant une balance électronique, un hache-paille – qui brise les tiges épaisses – et un minitracteur! Mais l'essentiel du travail reste manuel. Entre mai et juillet, mois des récoltes maximales, elle surveille, d'un œil sûr, l'éclosion des fleurs et prévoit le meilleur moment pour collecter bourgeons, boutons et pétales. Effleurer l'aubépine, couper les ombelles de sureau, les pousses de frêne et les sommités d'hysope, hacher la menthe, tamiser le thym, mettre le tout à sécher au jour le jour... La collecte se termine parfois à la lampe frontale.

Refuge. Quand, au printemps 2019, elle s'est sentie au bord du burn-out, c'est chez une amie installée en Casamance que cette abeille solitaire et laborieuse a trouvé refuge. Dans le confort rudimentaire d'une simple case, elle a repris pied et bouclé les derniers chapitres de son livre. Sur cette terre baignée par l'Atlantique, comme la Bretagne, la Malouine à l'âme vagabonde a nourri de nouvelles envies. Utopiques, sans doute, mais qui font le sel de sa vie. Elles ne resteront peut-être pas à ce stade très longtemps. «*Je m'ennuie vite si je n'apprends pas*», confie la jeune femme, qui n'exclut pas de se lancer un jour dans les huiles essentielles. Inventer de nouvelles cultures au Sénégal ne lui ferait pas peur: elle s'imagine déjà créer des ponts entre la Casamance et la Bretagne. Anaïs Kerhoas paraît prête à repartir en guerre. Tambour battant ■

Anaïs s'en va-t-en guerre, d'Anaïs Kerhoas (Équateurs, 180 p., 16 €).