

Laminaria digitata

LA DÉCOUVERTE FORTUITE
DE GRATES COVE

Texte Jeanne Prévost **Photos** Mathieu Lachapelle

Une plage de galets couverte de neige, quelque part au cœur d’un hiver canadien. Des morceaux de glace au sol portent encore l’écho sourd des vagues brisées contre les parois des falaises. Il s’agit de la première accalmie après une tempête mémorable. Un couple et leur fille se promènent au bord de l’océan, précautionneux de leurs appuis, dans le silence qui suit le chaos. S’aventurant près de l’eau, la jeune fille ramasse une longue algue marron-vert, avec laquelle elle commence à jouer. Son père est natif de la région et pourtant, aussi loin qu’il s’en souviennne, il n’a jamais vu un tel spécimen.

Ce jour-là, dans ce coin de la crique, le sol en est matelassé – les puissants courants les ont probablement rapatriés jusqu’à la côte. Curieux, il retire ses gants et brandit à son tour une algue plate et visqueuse, dont s’écoule un épais filet de gel translucide. Les membres de cette famille étaient loin de s’en douter alors, mais cette découverte marquait un tournant dans leur vie ainsi que le début d’un dialogue passionné entre eux et l’océan.





Mathieu et moi nous rendons à Grates Cove, un village recensant environ 130 habitants, situé à l'extrême nord de la péninsule d'Avalon, à deux heures de route de St John's, la capitale de la province canadienne de Terre-Neuve. À la sortie du dernier virage, la baie se dévoile d'un bloc sous nos yeux – l'océan bleu-gris, quelques pâtés de maisons aux couleurs vives, des jardins délimités par des murs de pierre. Nous apprendrons que ce réseau de murets confère à Grates Cove une place particulière dans le patrimoine de la région – traditionnellement, cette infrastructure, désormais classée lieu historique national du Canada, permettait d'exploiter ces terres à flanc de falaises en protégeant les cultures du vent iodé et capricieux. Cette activité assurait un précieux complément à l'économie locale principalement fondée sur les activités de pêche. De ses airs de bout du monde, ce paysage semble nous témoigner de son passé, des traditions de ses occupants, tout en murmurant que c'est précisément en son sein que la vie se renouvelle et que l'avenir s'écrit.

Sur la *rocky beach*, le décor est un peu différent en cette fin de journée d'été – les galets roulent au rythme des vagues, le vent embrumé caresse nos visages, le soleil décline. Sept années se sont écoulées depuis la tempête hivernale. Les acteurs, eux, sont les mêmes. Terrence, un petit couteau à la main, déambule parmi les rochers d'un air alerte pour y repérer des algues. Courtney se tient face au vent et le couvre d'un regard attentif tandis qu'elle nous livre le récit de leur rencontre. Alors tous deux enseignants en Corée du Sud, leur passion commune pour la gastronomie et leur insatiable curiosité les mènent à travers le pays et à travers l'Asie, qu'ils parcourent avant de rentrer en Louisiane, dont elle est originaire. Quelques années plus tard, ils s'installent à Grates Cove. Ce qui représente pour lui un évident retour aux sources constitue pour elle un saut dans le vide. Et pourtant, depuis cette promenade sur cette même plage, elle n'a pas vu le temps s'écouler.

Depuis leur installation, Courtney et Terrence ont fondé Grates Cove Co. Dans cette bâtisse en surplomb de la plage, il œuvre à ses tableaux et compositions céramiques, et elle à son restaurant, dont la cuisine rend hommage aux ressources immédiates de la région et à ses origines cajuns. Grates Cove Co. est aussi le berceau de leurs activités communes de recherche et développement autour de cette mystérieuse algue, que l'on désigne du nom de *Laminaria digitata*. Justement, les pieds dans l'eau, une main appuyée contre un rocher dans un équilibre précaire, Terrence prélève un morceau d'algue et nous le présente. De cette algue brune de la famille des *Laminariaceae* s'écoule cette même substance gluante, que nous comparons à un gel d'aloès. Les bienfaits de ce gel, Terrence les a d'abord déduits de manière purement expérimentale. En appliquant régulièrement sur sa peau, il constate qu'il facilite le soulagement des rougeurs et des démangeaisons liées à l'eczéma. De ses voyages en Asie, Courtney, quant à elle, se souvient de la place importante des algues, autant dans la cuisine que la médecine traditionnelle. C'est alors naturellement qu'elle les incorpore à ses compositions culinaires. En résultent des améliorations significatives des symptômes liés à la maladie de Crohn dont souffre son époux. À leurs yeux, le doute n'est plus permis : le potentiel de cette algue est incommensurable.





La *Laminaria digitata* se rencontre rarement sur les plages – elle croît principalement au large, à plusieurs centaines de mètres de la côte. Les forts courants auxquels elle est soumise en font une algue tenace. Ancrée au substrat (le fond de l’océan, ici) par un crampon, elle se compose d’un stipe (que l’on assimile à une tige, pouvant atteindre 3-4 centimètres de diamètre), au terme duquel l’algue s’élargit en un thalle d’abord plein, qui se subdivise ensuite en plusieurs lanières. Cette forme singulière, qui évoque une fourche, lui vaut les surnoms de *oarweed* ou de *devil’s apron*. Dans les régions francophones, on parlera de « fouet des sorcières ». Sa longueur, elle, peut atteindre 4 mètres. Courtney nous explique que l’algue absorbe les nutriments et minéraux présents dans l’eau et le fond de l’océan, mécanisme qui lui permet de se régénérer en permanence et de perdurer dans cet environnement exigeant depuis des millénaires.

Les secrets de cette algue, Courtney et Terrence les ont percés à l’aide d’un professeur en chimie, avant de rejoindre des programmes d’incubation – dont *Bounce Health Innovation*, qui soutient les activités de recherche et développement des entreprises dans le secteur de l’innovation en matière de santé à Terre-Neuve-et-Labrador. Sans tarder, leurs recherches révèlent l’indéniable richesse de la *Laminaria digitata* en minéraux, en vitamines et en antioxydants. Présentant notamment des concentrations exceptionnellement élevées en fucoïdanes, un composé bioactif qui participe à l’atténuation de l’inflammation, mais aussi à la stimulation de la production de collagène et à l’inhibition de la synthèse de la mélanine, ils constatent que la *Laminaria digitata* est toute désignée pour la protection et le soin de la peau. Naturellement, le premier projet du couple sera la création de 7 Fathoms, une gamme de produits cosmétiques principalement composés de ce gel marin unique.



Pour accéder à ces puissantes propriétés et les transposer dans leurs produits, il leur a paru évident d’adopter une approche *a minima*, priorisant le respect de l’intégrité de l’algue. Ainsi, Courtney et Terrence ont développé, pour l’extraction du gel et son conditionnement, des procédés minutieux garantissant que ses composants bioactifs rares ne soient pas dégradés. Ils veillent également à mener leurs activités de cueillette de manière respectueuse et mesurée afin de limiter l’impact de leurs produits sur leur environnement immédiat. La cueillette des algues intervient ainsi annuellement, en considération du cycle de croissance de l’algue, et s’effectue manuellement, selon une technique de découpe favorisant sa régénération et un contrôle précis des quantités prélevées.

La récolte est ensuite conditionnée à l’atelier, à quelques centaines de mètres de la zone de prélèvement. Conscients de l’unicité de cette ressource, ils souhaitent surtout l’exploiter dans son intégralité, en soutien de quoi ils prônent une approche holistique, envisageant ainsi de multiples applications préventives et curatives à partir des différentes composantes de l’algue, au-delà de la seule approche cosmétique basée sur le gel.





Ainsi, convaincue qu'en raison même de ses propriétés anti-inflammatoires et antimicrobiennes la *Laminaria digitata* est susceptible de constituer un atout de taille pour la santé intestinale, Courtney travaille, au moment où elle nous parle, au développement d'un bouillon d'algues déshydratées. Elle fait donc de l'incorporation des algues dans l'alimentation un objectif assumé. Soutenue dans ce projet par *Canada's Smartest Kitchen*, un organisme d'accompagnement en recherche et développement culinaire, elle espère identifier la forme optimale pour obtenir ce bouillon sans altérer les composants essentiels de l'algue ainsi que le conditionner pour la conservation et la distribution afin de permettre aux consommateurs d'accéder à l'ensemble de ses vertus.

Bien consciente que l'intégration des algues dans les habitudes alimentaires et thérapeutiques est loin de faire partie du patrimoine immatériel des Terre-Neuviens, elle a à cœur de promouvoir les bienfaits de la *Laminaria digitata* et de participer, au fil du courant, à l'écriture et à la transmission de cette nouvelle tradition.