



Immersion

La préparation de la salade se fait sous la pluie, les bancs servent de planches à découper. Ci-dessous: Robert Klein, le guide, prépare des chips d'orties. MAGALI GIRARDIN

Un stage pour renouer avec la vie sauvage

Robert Klein organise des week-ends de survie «douce» en quasi-autonomie.

Aurélié Toninato

S'immerger dans la nature et vivre grâce à ce qu'on y trouve: les stages de survie en autonomie se multiplient, attirant un public en quête de dépassement de soi et d'insolite, comme de reconnexion à la nature et aux savoirs ancestraux. Le Genevois Robert Klein, accompagnateur en montagne formé à la reconnaissance des plantes sauvages, propose, lui, de la survie «douce» durant deux jours. «Mon but est de (re) connecter l'être humain à la nature. Transmettre ce que je sais d'elle parce qu'en la connaissant mieux, les gens vont plus l'apprécier et la respecter.»

Il propose un retour à la nature progressif. «Dans la vraie survie, on part sans rien!» Là, Robert apporte de l'eau, de la farine, du sel, de l'huile, des ustensiles, une bâche. Les participants ont reçu une liste des «indispensables» à prendre - sac à dos, couteau - et des «facultatifs» - tente, papier WC, etc. - «en fonction du degré de confort que vous souhaitez». On a tout pris.

À la manière du blaireau

Parmi les participants de ce week-end, organisé dans une forêt vaudoise, il y a notamment Alain, directeur d'hôtel formé aux techniques de survie, et ses trois en-



fants. Les trentenaires Damien, cigarette électronique parfum fraise à la main, et Julien, couteau et hache à la ceinture et hache dans le sac, sont d'anciens colocataires et d'éternels complices.

Le stage commence par quelques notions de vie sur le camp. Les toilettes? «On essaie de privilégier la rivière pour la petite commission, afin d'éviter de marquer le territoire des animaux. Pour la grosse commission, on fait comme les blaireaux, qui creusent un sillon dans un périmètre précis et se soulagent toujours là. Recouvrez de feuilles et plantez un

bâton pour signaler au prochain d'aller plus loin.»

Après un jeu en binôme pour briser la glace, on démarre la mise en place d'un campement avec une bâche tendue avant d'attaquer la construction d'un abri nocturne pour deux personnes. Sa structure en bois lui donne des airs de cercueil qu'on recouvre de tonnes de feuilles isolantes au rythme de «Bella ciao» fredonné par Julie, 5 ans et demi. Après plusieurs heures de travail, la tanière est terminée. Qui y passera la nuit? On se tâte. «Il fait bon chaud, même quand il fait 3 degrés de-

hors, vante Alain. Le truc marquant, c'est les petites bêtes qui vous courent sur la figure.» On ne se tâte plus.

Du dentifrice-lessive

La journée file, même si le rythme est lent, posé, à l'image de Robert, incarnation de la sérénité. Le groupe se met en quête du souper, composé de plantes sauvages présentées par le spécialiste. À 18 h, des trombes s'abattent sur le campement, qui boit vite la tasse. Il faut vider les poches d'eau dans de grandes cascades qui s'abattent au sol avant de revenir en ressac boueux sur les pieds, creuser des rigoles pour siphonner cette mare, éviter de laisser mourir le feu, se brûler les yeux avec la fumée crachée par le bois détrempe, sursauter quand la foudre tombe tout près. Finir de cuisiner sur les bancs qui servent de planches à découper XXL.

On déguste un «pain serpent» enroulé autour d'un bâton, des chips d'orties - délicieuses - une salade et une soupe de plantes avec beaucoup, beaucoup de mâche. «Le goût est pas mal, mais on a l'impression de brouter», résume Damien.

Le temps n'est pas propice aux conversations au coin du feu, on va se coucher. Enfin, du sec. Sauf pour le photographe, dont les paquets de la tente achetée la veille

ruissent. Elle paie cher son prix dérisoire...

Les têtes chiffonnées sortent des tentes vers 8 h. «Vous avez fait la grasse matinée!» sourit Robert. Les bouches sont pâteuses, à quand l'atelier confection de dentifrice? Il faut d'abord tenter de ressusciter le feu avec le bois détrempe puis partir en quête du petit-déjeuner: des fleurs de sureau qui finiront en beignets et dans

«En connaissant mieux la nature, les gens vont plus l'apprécier et la respecter.»

Robert Klein
Accompagnateur en montagne

l'infusion aux bourgeons d'épicéa. Même Damien, pas du tout plantivore, en reprend. Après l'élaboration d'un filtre à eau avec une bouteille - une chaussette ferait aussi l'affaire - remplie de sable, graviers et charbon, place à l'initiation à deux techniques d'allumage de feu sans briquet (et tout autant d'échecs).

Chacun part ensuite s'isoler dans la forêt, «pour s'immerger dans la nature, être simplement

dans le moment présent». Fesses sur une souche, joues au soleil, on commence par être dans le passé, dans le futur, le cerveau turbine. Puis, il ralentit. On observe la fourmi sournoise qui tente une incursion sous le pantalon, on scrute les feuillages, on regarde sans voir vraiment, on ferme les yeux. La guimbarde de Robert résonne au loin, les quarante-cinq minutes sont passées vite. Pour le dîner, beignets de feuilles moelleuses de tussilage avec salade d'herbes et fraises des bois. Le stage touche à sa fin, il est temps de se rendre un peu propre et de fabriquer le fameux lessive-savon-dentifrice en mélangeant cendres, eau et sève pour ses propriétés antiseptiques et son parfum. Ça nettoie et ça rafraîchit l'haleine.

Multiples reconnexions

À l'heure du bilan, tous ont apprécié cette reconnexion à la nature et à soi. On a les ongles noirs, les pieds humides, l'estomac léger mais pas tirailé. On n'a presque pas pensé au travail, on a ri, on a appris, on a ressenti, on a rencontré, on a partagé, on est apaisé. On fera quand même une sieste en rentrant, et on mangera un plat de pâtes. Mais on y retournera sans hésiter (avec le soleil).

Plus d'informations:
www.into-the-nature.ch