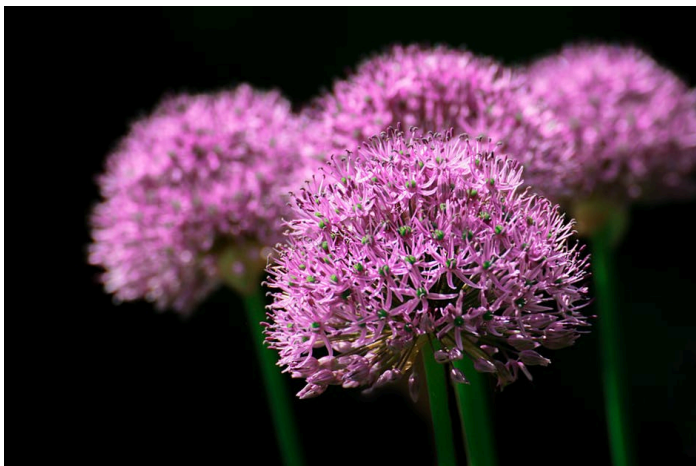


Mignonne allons voir si la rose se mange

Par Mireille Dufau



Les fleurs ont toujours été utilisées dans la cuisine. Elles permettent de décorer les plats, bien sûr quand elles sont fraîches, odorantes et fermes.

L'utilisation dans les préparations culinaires de ces fleurs est moins connue. Gelée, infusion, macérât sont multiples.

Les plus communes sont bien sûr la rose ou la capucine. Mais il existe des fleurs plus discrètes comme le lilas, la pâquerette, la fleur de pissenlit, de jacinthe, le trèfle...

Loin d'être une pratique intimiste, les échanges sur la toile montrent un développement de l'utilisation des fleurs dans la cuisine et la transmission d'un savoir faire.

De plus en plus de fleurs sont utilisées comme le lilas, la fleur de sureau ou le trèfle pour faire des gelés.

Mais toutes les fleurs sont-elles bonnes à manger? Faut-il avoir des connaissances botaniques pour utiliser au mieux toutes ces fleurs? Demandent-elles une technique particulière de préparation de cuisson?

Manger des fleurs reste encore un acte alimentaire particulier, il demande une forme d'initiation à la dégustation afin de goûter la fleur comme on peut le faire pour un vin ou un chocolat. Ce sont des saveurs à découvrir, à acquérir, à apprendre à savourer, à mélanger.

Au delà des saveurs, l'acte de manger des fleurs demande de changer de point de vue, de paradigme. Revenir à des usages un peu oubliés, maîtrisés par une poignée de personnes qui se transmettent ce savoir faire ou de grands cuisiniers qui les mettent à l'honneur. Manger des fleurs demande également d'être en contact direct avec ces fleurs car elles ne sont pas "vendues". Elles doivent être cueillies et presque cuisinées sur place. Cela demande donc de s'adapter aux rythmes des saisons, des floraisons.

La cuisine des fleurs est "hors temps", elle est intimement liée à la floraison de ces dernières, fugace, dépendante du climat, incertaine en quantité et en qualité. Cuisiner avec des fleurs c'est "être avec son temps" dans tous les sens du terme. L'instant présent de la fleur bien sûr, du cuisinier, et de la personne qui va la déguster en se dégageant de ses idées préconçues pour se recentrer sur son acte de manger.

Remettre du sens à son alimentation est une évidence :

"Puisqu'une telle fleur ne dure
Que du matin jusques au soir !"