

Manger des fleurs, c'est branché dans les dîners

PARIS – Le 12 avril, les Galeries Lafayette ouvrent un «flower bar». Manger des fleurs est tendance.





Au Canada et en Angleterre, les fleurs comestibles (il en existe 250 sortes) ont été remises au goût du jour par Martha Stewart, grande prêtresse de l'art de vivre. En France et en Suisse, des chefs renommés ont relancé la mode. A Annecy, Marc Veyrat accompagne sa Solette de Cancale au crocus des neiges. Depuis deux ans, leur démarche a inspiré les industriels. Le groupe Florette commercialise en grande surface 3000 barquettes de «jeunes pousses et fleurs» par semaine. Celles-ci seraient idéales pour surprendre les convives lors d'un dîner, écrit le Journal du Dimanche. Dans le Sud-Ouest,

Florinnov a révolutionné la production de violettes de Toulouse enrobées de sucre. Les chercheurs de l'Université de la Rochelle ont mis au point un procédé pour pulvériser des microparticules de sucre et d'eau sur 10 000 fleurs par jour sans les abîmer. Florinnov cristallise des roses et du jasmin aussi destinés à la décoration de pâtisserie comme alternative à la pâte d'amande. L'entreprise attaque les marchés japonais et américain et le Benelux. L'Allemagne, la Suisse et l'Autriche devraient suivre. «Trouver des fournisseurs reste difficile, car la matière première ne doit pas être traitée», confie Alexandre Nau, fondateur de Florinnov. Une pensée coûte ainsi dix fois plus cher qu'une feuille de laitue. Les précieuses plantes se récoltent à la main. Seuls 80 agriculteurs cultivent des fleurs comestibles en France.



(dr)

boîte interactive

-  [Link: Les fleurs comestibles](#)
-  [Link: recettes florales](#)
-  [Link: Cuisiflor, pour cuisiner avec des fleurs](#)
-  [Link: Fleurs cristallisées](#)