



Des fleurs comestibles exquises et colorées originaires de Suisse



Tipp von Esther Kern



Les fleurs dans la cuisine, c'est bien plus que des capucines et des soucis. Aujourd'hui, on trouve des fournisseurs de fleurs comestibles également en Suisse.

Depuis plus de 15 ans, David Frey cultive des fleurs destinées à la gastronomie dans l'Oberland zurichois. A l'origine, il voulait que ses fleurs soient utilisées pour leur saveur et qu'elles servent d'ingrédients à part entière dans les recettes. Mais il a vite remarqué que les violettes, osteospermum et autres tagètes étaient surtout utilisées pour décorer les plats. «C'est encore le cas aujourd'hui», analyse l'expert en fleurs comestibles.

De façon générale, il constate que de plus en plus de particuliers utilisent aussi les fleurs en cuisine. Il les vend par l'intermédiaire de sa boutique en ligne, «et la demande ne cesse d'augmenter.» Dans ce segment, c'est la violette qui a le plus la cote.



David Frey a conservé cette ambition d'intégrer les fleurs au cœur même de la recette, ce qu'il fait lui-même. Par exemple, il farcit les fleurs de capucine de fromage frais ou de mousse de thon, car il trouve que ces ingrédients s'accordent bien avec le goût intense de la fleur, similaire à celui du cresson. «Le top, c'est une crème glacée aux pétales de rose hachés», affirme-t-il avec enthousiasme. Vous pouvez retrouver cette recette et bien d'autres sur son site Internet (en allemand).

Aujourd'hui, les grands chefs aiment intégrer des fleurs comestibles à leurs recettes. Ils utilisent notamment les petites fleurs jaunes du chou. On trouve maintenant aussi dans les assiettes des fleurs exotiques, comme l'hémérocalle, dont on peut servir les boutons floraux en crudités avec une sauce dip. En Asie, on les cultive comme des légumes et elles portent le nom anglais de «golden needles». David Frey conseille vivement de goûter ces lys d'un jour. «Vous ne serez pas déçu», promet-il.