

MICHÈLE VILLEMUR
BRIAN FEINMAN



Préface
Alain Pasquier



35 RECETTES
faciles à cuisiner

Délices

de ROSES



Campagne & Compagnie



**DOMAINE
DE CHAALIS**
INSTITUT DE FRANCE

Pétales, Essence, eau de rose...

En cuisine, le parfum des roses offre de multiples possibilités dans la composition des plats salés et sucrés, cependant, il ne faut pas oublier que ces fragrances se marient délicieusement si la dose est correctement respectée. Un conseil : utilisez autant que possible des produits BIO.

RECETTES SALÉES

Salade de blé dur, féta, pétales de roses p.23

Soupe froide, champignons de Paris, safran p. 25

Tarama à la rose p. 27

Guacamole rose Star de Doué® p. 29

Baisers d'amour au fromage de chèvre frais à la rose p.31

Champignons farcis à la rose p.33

Mousse de foie gras, betteraves rouges aux senteurs de rose p.37

Tartare Terre-Mer au saumon, à la rose p. 39

Noix de Saint-Jacques sur lit de patates douces p.41

Filets de truite à la vapeur de rose, lentilles p. 43

Aiguillettes de canard, riz rose p. 45

Flan aux trois légumes à la rose p.49

Tagliatelles aux épinards et à la rose p. 53



RECETTES SUCRÉES

- Fromage blanc à la rose p. 57
Salade de fruits exotiques à la rose p. 59
Crème brûlée à la rose p. 61
Cake marbré à la rose et à la crème de marrons p. 63
Poires aux raisins secs caramélisés à la rose p. 65
Tarte aux pommes, crème pâtissière à la rose p. 67
Gâteau roulé à la confiture de roses p. 71
Tiramisu à la rose p. 73
Charlotte aux pêches, thé à la rose p. 75
Glace rose-pistache p. 79
Madeleines roses et vertes p. 83
Yaourt aux cassis et à la rose p. 85
Roses des sables au chocolat noir p. 87
Truffes d'amour 3 chocolats à la rose p. 89
Caramels au beurre salé, à la rose p. 91
Champagne, pétales cristallisés à la rose p. 93



RECETTES Secrets d'alcôve

- | | |
|----------------------|------------------------|
| Beurre de rose p. 96 | Chutney de rose p. 98 |
| Sirop de rose p. 100 | Huile de rose p. 100 |
| Gelée de rose p. 100 | Liqueur de rose p. 100 |



~
C'est en croyant
aux roses qu'on les
fait éclore

Anatole France
La vie en fleur (1922)



PRÉFACE

Alain Pasquier

Membre de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres
Conservateur de la Fondation Jacquemart-André



En léguant son domaine de Chaalis à l'Institut de France en 1912, Nélie Jacquemart-André ignorait que l'antique abbaye royale deviendrait un lieu incontournable pour les amateurs de roses. Son jardin possédait bien sûr un certain nombre de spécimens, qui venaient orner les salons de Chaalis tout comme ceux de son hôtel particulier du boulevard Haussmann.

Mais il aura fallu attendre l'an 2000 pour que soit inaugurée, par mon prédécesseur Jean-Pierre Babelon, l'actuelle roseraie, à l'ombre du mur crénelé de l'architecte italien Serlio. Plus de 300 variétés botaniques, anciennes et modernes ont ainsi été plantées, offrant aux visiteurs un florilège de formes, de couleurs et de parfums. Pour animer la roseraie furent créées, l'année suivante, les « Journées de la rose » de Chaalis, où se pressent chaque année plusieurs milliers de passionnés. Quelques mois plus tard, « l'atelier des parfums » voyait le jour grâce au mécénat de la fondation Yves Rocher, ajoutant à la contemplation de ce patrimoine végétal, une expérience olfactive dont le succès, notamment auprès du public scolaire, ne s'est jamais démenti.

Avec la roseraie, le patrimoine confié par notre fondatrice s'est enrichi d'une dimension horticole et botanique, qui prendra encore de l'ampleur dans les prochaines années avec l'ouverture d'un verger conservatoire. Tout comme pour l'atelier des parfums, des projets d'accompagnement pédagogique seront mis au point, en privilégiant une approche sensitive de la médiation.

Ces *Délices de roses* s'inscrivent dans une démarche qui rejoint les *Correspondances* de Charles Baudelaire, en invitant, après avoir admiré les délicates nuances de leurs couleurs et apprécié les vapeurs subtiles de leurs fragrances, à explorer les saveurs raffinées de ces reines des fleurs.



PRÉSENTATION DE LA ROSERAIE

Alexis de Kermel

Administrateur général du domaine de Chaalis

Le domaine de Chaalis a la chance de posséder, aux côtés de l'exceptionnel patrimoine paysager, architectural et artistique légué par Nélie Jacquemart-André, une roseraie classée « jardin remarquable ».

Inaugurée en 2000, la roseraie de Chaalis présente un plan en croix avec en son centre, une vasque en marbre rose, évoquant un jardin de cloître et sa fontaine. Les carrés sont cernés de plates-bandes, soulignées par des bordures de fusain japonais venues remplacer en 2022 - Pyrale oblige - les traditionnels buis. Des structures verticales, arceaux et colonnes, animent les allées et servent d'appui aux rosiers grimpants. Le jardin est ceinturé de hêtres pourpres et communs, dans une alternance qui rappelle les créneaux ornementaux du mur de Serlio.

Rosiers anciens et modernes se mêlent à un cortège de vivaces, assurant à l'ensemble une explosion de couleurs en saison haute. Visiter la roseraie de Chaalis, c'est partir à la rencontre de Ghislaine de Féligonde, avec sa multitude de petites fleurs ivoire au subtil parfum sucré, du Gallique Charles de Mills au parfum envoûtant, de la célèbre rose de Provins aux vertus médicinales, sans oublier Nélie Jacquemart-André, une création du rosieriste Jean-Lin Lebrun en hommage à notre fondatrice.

Au nord, des noms plus contemporains - Stéphane Bern, Hélène Carrère d'Encausse, Arielle Dombasle, Nikos Aliagas - rappellent les parrains et les marraines des « Journées de la rose », lors desquelles se rencontrent, chaque année en juin, professionnels et passionnés de la reine des fleurs. À l'est, une roseraie botanique a été aménagée en 2022 dans un esprit conservatoire et didactique. Dans cet écrin plus sinueux s'épanouissent une centaine de rosiers sauvages, dont *Rosa Achburensis*, un rosier d'Ouzbekistan dont la fleur évoque une « couronne d'or dans un bol de lait » ou *Rosa Mutabilis*, de Chine, dont les couleurs varient du jaune chamois au rose cuivré avant de se faner. À l'automne, les fleurs y laissent place à des milliers de cynorhodons aux couleurs éclatantes, ils font le bonheur des oiseaux.

Plus de vingt ans après la création de sa roseraie, le domaine de Chaalis poursuit avec passion son œuvre de conservation et de transmission de ce patrimoine horticole exceptionnel. Puissent ces *Délices de roses*, à travers le prisme de la gastronomie, y contribuer également.







~

(...) Mignonne,
allons voir si la rose
Qui ce matin avait déclose
Sa robe de pourpre au soleil,
À point perdu cette vesprée
Les plis de sa robe pourprée,
Et son teint au vôtre pareil
(...)

Les Odes (1550), Pierre de Ronsard

Quelle que soit sa variété,



la rose fascine pour sa beauté et pour son élégance.

Riche en formes, en parfums et en couleurs, elle s'associe au symbole de la femme, de la beauté et de l'amour. Par excellence, la rose est la fleur des passionnés, en particulier de ceux et celles qui la cultivent : les pépiniéristes, les jardiniers, les rosiéristes, les horticulteurs... Qui ne possède « une rose » dans sa mémoire ? Toutes ont quelque chose à raconter : une histoire, un poème, une chanson... La rose rouge, blanche, jaune, rose, orangée, violette jusqu'à celle en velours noir se rapporte à un souvenir, une lettre, un tableau... Pierre de Ronsard, Victor Hugo, Fragonard, Boucher, le botaniste, Pierre-Joseph Redouté... La rose, « Reine des fleurs », est cette jolie fille qui se cultive dans le respect des traditions.

L'insecte pollinisateur, telle l'abeille, est bien le seul à la connaître. La rose, à la fois douce et piquante, belle et rebelle est l'héritière de la famille des Rosacées. Depuis la nuit des temps, elle fascine par ses habits aux reflets changeants, étonne par ses pétales soyeux, fait s'envoler par ses fragrances venues d'Orient. En latin, *Rosa* exprime à la fois plante et fleur. Les roses anciennes et enivrantes de nos jardins sont comestibles, bien que l'on ne consomme pas ses feuilles, ses tiges et ses épines. De ses cynorhodons rouges (réceptacles contenant les carpelles), on se régale en confitures, gelées, tisanes et autres décoctions.

Dans cet ouvrage, les roses, riches en vitamines et en oligo-éléments, prennent la toute première place de nos assiettes. Voici trente-cinq délices salés, sucrés et parfumés à servir aux beaux jours. Ces roses, faciles à préparer feront la joie des grandes tablées ou... des dîners en tête-à-tête... Alors : bonne dégustation !

MICHÈLE VILLEMUR



De pierres, d'Art et de roses...

À Chaalis (Oise), se trouve un domaine doté d'une somptueuse roseraie. C'est là qu'exposent pendant un week-end de juin, les rosiéristes du monde entier. Il y existe aussi les vestiges d'une magnifique abbaye ainsi qu'un riche musée à visiter.



Un peu d'histoire : en 1902, Chaalis est racheté par Nélie Jacquemart-André, veuve du collectionneur Edouard André qui y entreprend de nombreux travaux. Passionnée d'art, Nélie y expose une partie de ses collections, parmi lesquelles figurent des meubles Boule, des bustes antiques, des vases iraniens ou chinois, des peintures de la Renaissance italienne... À sa mort en 1912, la collectionneuse lègue l'ensemble de ses biens à l'Institut de France. Les collections du Musée Jacquemart-André de Chaalis constituent un incroyable musée d'histoire de l'art.

L'Institut de France est le protecteur du patrimoine de Chaalis. Créé en 1795, l'Institut de France a pour mission d'offrir aux cinq Académies un cadre harmonieux pour travailler au perfectionnement des lettres, des sciences et des arts, à titre non lucratif. Par son action philanthropique, il encourage la recherche et soutient la création en remettant prix, bourses et subventions. Placé sous la protection du Président de la République, il est également le gardien d'un important patrimoine composé de demeures et collections qui lui ont été léguées depuis la fin du XIX^e siècle.

www.institutdefrance.fr







Des roses...

Très tôt, la rose fut un objet d'engouement, de fascination et de mystère. Chez les Égyptiens, ses pétales accompagnaient les morts dans les tombes pour leur voyage vers l'au-delà. Les Romains vouaient une véritable fascination pour la rose qu'ils importaient de Perse ou d'Égypte. Lors des grandes cérémonies, ils lançaient sur leurs invités des myriades de pétales de fleurs. Dans la mythologie romaine, Flore, déesse du Printemps et des Fleurs, est célébrée chaque printemps à Rome lors des Floralia. Serait-elle à l'origine de la création de cette fleur ? Le retour aux Antiquités la fait renaître sur des peintures célèbres de la Renaissance comme *Le Printemps* de Botticelli ou *Flore* du Titien. Flore est représentée avec une couronne de fleurs, une robe fleurie ou tenant encore un bouquet à la main. Dans les textes médiévaux, les épines de la rose évoquent la couronne du Christ.

Si Zeus voulait donner une reine aux fleurs, la rose régnerait sur toutes.

Sappho
(VII^e siècle av. J.-C.)

~ La tradition est d'offrir pour un bouquet contenant moins de dix roses un chiffre impair de fleurs. Peu importe : l'amour ne se compte pas au nombre de roses offertes ! En offrant à une personne qu'une seule rose rouge, vous lui témoignez votre sentiment le plus fort : votre amour. La rose rouge est le symbole de l'amour, de la passion, du coup de foudre. Elle est la fleur la plus partagée lors de la Saint-Valentin. La rose noire, plus rare, symbolise un amour passionnel. La rose de couleur rose témoigne de votre tendresse, de votre amitié à l'égard d'une personne chère. Elle traduit aussi la beauté de la femme et peut signifier un sentiment amoureux. La rose blanche est le symbole de la pureté parfaite, de l'innocence, de l'amour pur. La rose orange est la marque de la joie, du dynamisme. Elle peut vouloir traduire un désir d'amour physique. La rose jaune représente également la joie. C'est une fleur chaleureuse, tonique, offerte pour exprimer de l'amitié, de la reconnaissance. Ce n'est pas une rose qu'un amoureux offre habituellement à sa bien-aimée. La couleur mauve symbolise quant à elle la nostalgie.

MICHÈLE VILLEMUR



Tarama

à la rose

Préparation : la veille

Matériel : mixeur, film alimentaire

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 150 g d'œufs de cabillaud fumés (ou pas)
- 20 g de mie de pain
- 2 jaunes d'œufs BIO
- 2 pommes de terre (si possible Vitelotte), cuites, épluchées et moulues finement (purée)
- 2 c. à s. d'huile de noisette
- 1 c. à s. d'eau de rose
- 2 c. à s. de crème fleurette
- 1 c. à s. de jus de betterave cuite
- Sel et poivre du moulin

DÉCORATION

Pétales de roses



LE + NUTRITION

L'hydrolat de rose (ou l'eau de rose)

peut s'obtenir lors de l'hydrodistillation. Cette eau a une fragrance et un goût moelleux, profond, sucré et floral. On peut l'utiliser, si possible en BIO.

~ Dans un récipient, mélangez la mie de pain avec la crème fleurette, l'eau de rose, le jus de betterave, l'huile de noisette, les jaunes d'œuf et la purée de pomme de terre. Salez et poivrez la préparation.

~ Retirez la peau qui recouvre les œufs de cabillaud et nettoyez ses impuretés.

~ Mettez le tout dans le bol du mixeur et donnez plusieurs tours (le tarama doit être très léger et bien mousseux). Versez un peu de lait si la préparation est trop épaisse (ou de la mie de pain si elle ne l'est pas assez).

~ Filmez le tarama rose et réservez-le au réfrigérateur.

Au moment de servir, disposez-le dans un joli bol en verre et décorez-le de pétales de roses.

CONSEIL Servez votre Tarama à la rose avec des blinis.

LE SAVIEZ-VOUS ? Les roses du jardin se prêtent admirablement à la cuisine, en particulier si celles-ci sont anciennes et parfumées. Pensez cependant à laver rapidement les pétales avant de les utiliser. N'utilisez pas le blanc des pétales car il donne un goût amer. Selon les régions, les mois de juillet-août se prêtent parfaitement à la cueillette des roses... le matin, à la fraîche !



Guacamole

rose *Star de Doué*[®]

Préparation : 20 min - **Cuisson :** 15 min pour les asperges vertes

Matériel : 2 ramequins, film alimentaire

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- 1 avocat mûr (mais ferme)
- 1 demi-pamplemousse rose
- 1 jus de citron
- 1 goutte d'huile essentielle à la Rose de Damas BIO (pharmacies ou magasins spécialisés)
- 1 c. à s. de crème entière
- 1 pincée de gingembre en poudre (ou frais et râpé)
- Quelques brins de ciboulette lavés et hachés
- 1 pincée de sel fin et de piment d'Espelette (facultatif)

DÉCORATION

Pointes d'asperges vertes, feuilles de basilic, pétales de rose lavés et hachés

~ Épluchez, épépinez et pelez le demi-pamplemousse rose. Coupez en petits morceaux, les quartiers. Épluchez l'avocat.

~ Dans un récipient, malaxez-le à la main pour le rendre en purée (de manière grossière). Incorporez les morceaux de pamplemousse et la pincée de poudre de gingembre, la crème entière, la ciboulette hachée, le jus de citron et la goutte d'huile essentielle à la rose. Ajoutez le sel. (La purée d'avocat-pamplemousse rose doit être de texture consistante). Réservez-la au minimum une heure au réfrigérateur (en la filmant).

~ Faites cuire les asperges vertes dans une casserole emplies d'eau bouillante salée durant 15 minutes. Quand elles sont cuites (elles doivent être croquantes), passez-les rapidement sous l'eau froide. Essuyez-les. Coupez et réservez les têtes.

Au moment de servir, disposez équitablement dans les ramequins le guacamole au pamplemousse. Décorez avec les têtes d'asperges vertes et les pétales de rose. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

LE SAVIEZ-VOUS ? Les roses que l'on cueillait avant le Second Empire (avant l'introduction des hybrides de thé) sont idéales en cuisine. Si vous n'avez pas la chance d'avoir un jardin (ou une terrasse) pour les cultiver, achetez-les sur Internet (pépinières Leroi, la *Star de Doué*[®]). La *Murray Head*[®] peut être utilisée car très parfumée.

Cake marbré

à la rose et à la crème de marrons

Préparation : 25 min - **Cuisson :** 55 min

Matériel : fouet électrique, 2 moules à cake, couteau à pain

INGRÉDIENTS

POUR 6-8 PERSONNES

- 4 œufs BIO
- 2 c. à s. d'eau de rose
- 1 jus de betterave rouge, cuite
- 200 g de crème de marrons vanillée
- 120 g de farine tamisée
- 120 g de beurre
 - + 10 g pour le moule à cake
- 70 g de sucre en poudre
 - + 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 meringues (si possible de couleur rose) achetées chez le boulanger et émiettées
- 2 c. à s. de confit de pétales de rose Florian
- 2 c. à s. de pralines roses, concassées



LE + NUTRITION

Ce délicieux cake ne doit pas bénéficier de trop de sucre. Très goûteux et parfumé par l'apport de la crème de marrons, de l'eau de rose, le confit de pétales de rose Florian ainsi que des pralines roses concassées.

~ Faites fondre le beurre à feu très doux. Dans un récipient, fouettez les œufs entiers, le sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.

Incorporez la farine tamisée, le beurre fondu, l'eau de rose et la levure chimique. Mélangez bien.

~ Séparez la pâte en deux. Disposez-la de façon équitable dans deux récipients. Versez dans la pâte nature d'un premier récipient un filet de jus de betterave. Mélangez jusqu'à ce qu'elle devienne rose. Versez la crème de marrons dans l'autre moitié de pâte (deuxième récipient). Mélangez bien.

~ Délayez la deuxième cuillère à soupe d'eau de rose Bio avec la gelée de rose Florian. Beurrez les moules à cake. Répartissez délicatement dans le fond de chaque moule une première couche de pâte à la crème de marrons.

~ Tapez les moules. Répartissez sur la surface de chacun, une moitié de meringue écrasée, de pralines roses concassées et de gelée de rose délayée. Recouvrez la surface de pâte nature rose. (Emplissez les moules à cake jusqu'à la moitié des bords car la pâte va gonfler à la cuisson).

~ Allumez le four à 180 °C (Th. 6). Quand le four est chaud, enfournez les cakes marbrés à la rose. Laissez-les cuire 55 min env. en les surveillant (n'ouvrez pas la porte !). Quand les cakes ont une belle couleur dorée, sortez-les et disposez-les sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Au dernier moment, démoulez délicatement les cakes (en vous aidant d'une lame de couteau passée le long des bords intérieurs). Coupez des tranches épaisses (sans les casser). Servez-les sur de jolies assiettes à dessert accompagnés d'une limonade à la rose, ou d'un thé noir aromatisé à la rose Florian.



LA ROSÉE D'HAUT
2023

Poires aux raisins secs caramélisés à la rose

Préparation : 15 min - **Cuisson :** 1h30

Matériel : 2 jolies coupelles, couteau économe, un vide-pomme

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

- 2 poires pas trop mûres (Williams si possible)
- 60 cl de vin rosé
- 1 c. à s. d'eau de rose
- 70 g de sucre de canne
- 1 bâton de cannelle
- 2 c. à s. de raisins de Corinthe
- 1 gousse de vanille
- 1 pièce d'anis étoilé (ou badiane en poudre)
- Sirop de rose Florian



LE + NUTRITION

La **poire** originaire d'Asie centrale est un fruit appartenant à la famille des Rosacées : de la même famille que les roses ! Ses premières traces furent retrouvées en Chine, il y a plus de 4 000 ans avant notre ère. La poire est une excellente source de vitamine C, minéraux, oligo-éléments, antioxydants et de fibres essentiels au bon fonctionnement du système digestif. Composée d'environ 84 % d'eau, elle favorise l'hydratation de l'organisme. Grâce à sa saveur sucrée (mais peu calorique), la poire apporte de nombreuses possibilités culinaires. Crue ou cuite, elle s'accorde parfaitement aux plats sucrés ou salés.

~ Épluchez les poires en leur laissant la queue. Dans une casserole, disposez le vin rosé, le sucre de canne, la cannelle, l'anis étoilé et la gousse de vanille fendue en deux. Disposez les poires.

~ Faites-les cuire à feu doux et à couvert pendant une heure trente environ. Retournez-les à mi-cuisson très délicatement. Quand elles sont molles (mais pas affaissées !), retirez-les de la casserole. Évidez-les doucement par le dessous à l'aide du vide-pomme. Ôtez les pépins sans casser les poires. Réservez-les au réfrigérateur.

Le caramel

~ Incorporez dans le sirop de cuisson des poires, l'eau de rose. Incorporez les raisins secs. Réduisez la préparation à feu vif (sans la cannelle, l'anis étoilé et la vanille !) jusqu'à l'obtention d'un caramel clair. Quand le caramel est prêt, emplissez à l'aide d'une petite cuillère, l'intérieur des poires (par le dessous !)

Au moment de servir, sortez les poires aux raisins et à la rose du réfrigérateur. Disposez-les dans les coupelles. Versez sur le dessus un filet le sirop de rose Florian. Si vous n'avez pas de sirop Florian, vous pouvez utiliser du miel dilué dans une cuillère à soupe d'eau additionnée de poudre BIO de betterave (pour faire rose).

Accord vin : La Rosée d'Haut-Peyrat



Tarte aux pommes

crème pâtissière à la rose

Préparation : 40 min - **Cuisson :** 25 min pour la tarte

Matériel : 1 cercle à foncer de 18 cm (ou moule), couteau économe, rouleau à pâtisserie, film alimentaire, mixeur, chinois étamine, pinceau pour la dorure

INGRÉDIENTS

POUR 6-8 PERSONNES

- 4 pommes golden
- 1 jus de mandarine

Pâte brisée :

- 125 g de farine
- 10 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 75 g de beurre pommade (+ 10 g pour le cercle)
- 1 jaune d'œuf BIO
- 1 c. à s. d'eau de rose

Crème pâtissière à la rose :

- 10 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1 c. à s. d'eau de rose
- 25 g de farine
- 20 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs BIO

DÉCORATION

2 c. à s. de confit de pétales de rose Florian délayé dans une cuillère à soupe d'eau de rose chauffée. Epépinez-les et coupez les pommes en lamelles. Versez dessus un jus de mandarine pour qu'elles ne noircissent pas. Réservez-les au réfrigérateur (en les filmant).

Préparez la pâte brisée

~ Faites un puits avec la farine. Au centre, mettez l'eau de rose, le jaune d'œuf, la pincée de sel. Incorporez le beurre pommade et le sucre en poudre. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Roulez-la en boule.

~ Filmmez-la et réservez-la au minimum 30 minutes au réfrigérateur.

Préparez la crème pâtissière à la rose

~ Faites chauffer le lait. Au premier bouillon, réservez-le hors du feu.

~ Dans un récipient, travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Incorporez la farine. Mélangez en versant en plusieurs fois, le lait chaud. Remettez la préparation dans la casserole. Faites chauffer la crème à feu très doux durant deux minutes en la remuant à la spatule en bois (elle doit épaissir). Quand la crème pâtissière est lisse et onctueuse, réservez-la hors du feu en la filmant et en ajoutant le beurre (ce qui l'empêche de crouter).

~ Sortez la pâte brisée du réfrigérateur. Abaissez-la sur le plan de travail légèrement fariné à l'aide du rouleau à pâtisserie. Recouvrez le cercle légèrement beurré à l'intérieur. Chiquetez (ou non) les bords supérieurs (externes) de la tarte. Piquez l'intérieur du fond avec une fourchette.

~ Allumez le four à 200° C (Th. 8).

Suite >

Délices de ROSES

MICHÈLE VILLEMUR - BRIAN FEINMAN

Préface d'Alain Pasquier, membre de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, conservateur de la Fondation Jacquemart-André
et présentation de la roseraie par Alexis de Kermel, administrateur général du domaine de Chaalis



35 RECETTES salées et sucrées à base de roses,
inspirées par le domaine de Chaalis

**La rose est fleur de l'amour et reine en son jardin.
Elle est, depuis des siècles, source infinie d'inspiration. Peu savent néanmoins qu'elle se cuisine, aussi bien en recettes sucrées que salées.**

Michèle Villemur a ainsi imaginé des recettes exquises à base de roses, complétées des conseils en nutrition-beauté-santé de Brian Feinman. Dans cet ouvrage, les roses douces et parfumées trônent à la première place de nos assiettes. Voici l'exemple d'un délicieux Tartare Terre-Mer aux senteurs de rose, un Guacamole Star de Doué® à la rose-pamplemousse, un Cake aux éclats d'Orient... Comment ne pas succomber à ces sublimes gourmandises ? Becs fins et amoureux déplient leur rond de serviette pour se mettre à table sans tarder !

Chaque année, depuis plus de vingt ans, le domaine de Chaalis, propriété de l'Institut de France, accueille les Journées de la Rose. Le temps d'un week-end, des milliers de passionnés se rassemblent pour célébrer la reine des fleurs et rencontrer rosieristes et spécialistes des jardins.

Michèle Villemur,
« cordon-bleu parisienne »
est journaliste indépendante,
conférencière en histoire
de la gastronomie et auteure
de plus d'une trentaine
d'ouvrages. Elle est chevalier
des Arts et des Lettres et
du Mérite agricole.

Brian Feinman,
franco-américain, est un
professionnel du marketing
et de la communication.
Il œuvre dans les secteurs de
la beauté, de la mode, du luxe
et des médias. Il adhère à la
Société française des roses
et à la Société nationale
d'horticulture de France.

Yannick Le Merlus,
photographe indépendant
depuis 35 ans, est spécialisé
dans la prise de vue de studio
et de nature morte. On le
connait notamment pour
ses campagnes publicitaires
réalisées avec de grandes
agences.

ISBN : 978-2-491072-94-0



9 782491 072940

19,90 €
Prix France TTC