Expérimentation

ASTREDHOR MÉDITERRANÉE Cream

Dans notre numéro précédent (n°80 - mars 2019), nous vous présentions l'ensemble des programmes d'expérimentation en cours dans notre station expérimentale Astredhor méditerrannée CREAM.
Dans ce numéro, nous vous proposons un focus sur le projet Interreg Alcotra ANTEA.

Comprendre

Si l'utilisation des fleurs comestibles comme la capucine, la violette, la rose... est ancienne, elles retrouvent aujourd'hui une place de choix en gastronomie et auprès du grand public. Il existe beaucoup d'autres fleurs comestibles offrant un grand intérêt gustatif mais peu connues. Le département des Alpes-Maritimes est propice au développement de la filière des fleurs comestibles grâce à de nombreux restaurants gastronomiques et des agriculteurs pouvant les cultiver.
Le projet ANTEA vise à réorganiser la filière émergente des fleurs comestibles grâce à l'application d'innovations technologiques capables d'optimiser chacun des aspects liés à la production, à la qualité, à la sécurité d'utilisation, au conditionnement, au transport, à la conservation, à la transformation et à la commercialisation.

Les objectifs de ce programme :
Côté production : établir des itinéraires culturaux pour de nombreuses espèces de fleurs sans utiliser de produits phytosanitaires en développant des méthodes de protection alternatives.
Côté commercial : faire connaître les fleurs comestibles auprès des chefs restaurateurs et du grand public.

Expérimenter

Des essais variétaux :
Depuis plus de 10 ans, une quarantaine d'espèces sont expérimentées au CREAM. Parmi les plus intéressantes, on peut citer :
Tulbaghia spp. | *Tagetes lemmonii* | Sauges | Fuchsia | Basilics | Bégonia | Agastache

Nos équipes ont rédigé des fiches culturales pour ces espèces et poursuivent les expérimentations sur l'utilisation des auxiliaires et la consommation en eau des espèces.

Retrouver les fiches techniques relatives aux fleurs comestibles
https://rd.agriculture-paca.fr/CREAM ou dans la rubrique horticulture/fleurs comestibles

Elu référent à la Chambre d'Agriculture : Jérôme Coche
Votre interlocuteur à la CA : Rosana Dimita

Inventer

De nouvelles recettes

Les fleurs comestibles, une touche personnelle et originale !

Notre équipe projet a contacté des chefs restaurateurs pour leur proposer de tester un échantillon de fleurs comestibles. Une vingtaine, très intéressés par le concept, ont imaginé des recettes inédites qui seront reprises dans un livre à paraître au second semestre 2019.

Déborah Georges et Kévin Soria, restaurateurs[1]
Les fleurs vont bien avec notre philosophie : un tout petit rien qui donne du goût !
Le plus compliqué, c'est de faire ressortir le goût de la fleur.

La fleur préférée de Kévin : Agastache qui évoque la réglisse

et celle de Déborah : le basilic «canelle» et «anis».

[1] Auberge Lo Robur - Roure

Le show cooking floral de Déborah Georges et Kevin Soria au CREAM

Leur défi : créer un buffet (entrées, plats, desserts) pour 30 personnes. Les fleurs ont été récoltées la veille - à chaque met, une fleur ou une feuille !
Notre avis : un délice subtil pour nos papilles, un voyage culinaire tout en délicatesse !

Le goût iodé de la Mertensia (feuille) et de la bourrache sur du concombre au yaourt.

Thon mariné servi sur une feuille de basilic anis. Simplicité et subtilité !

Infusion de *Tagetes lemmonii* & panna cotta.
Un goût de litchi imprévisible !
Le coup de coeur de la rédaction !

Quand le basilic devient «cannelle» sur la brousse de vache.
La capucine dans tous ses états : feuille cristallisée et farcie d'un taboulé aux herbes, réhaussée d'une huile de capucine et de sa fleur.

Faire découvrir ...

les fleurs comestibles du CREAM dans les Alpes-Maritimes

A la fête du printemps à la ferme au panier de la Manda à Colomars

Aux Floralies à Antibes
les 18 et 19 mai 2019

A la journée technique «serres ouvertes» au CREAM

Les partenaires du CREAM