

" Délices de roses " un livre de recettes plus originales les unes que les autres concoctées par l'écrivain Michèle Villemur.



" Délices de roses " un livre de recettes plus originales les unes que les autres concoctées par l'écrivain Michèle Villemur.

Photo : Michèle Villemur présentant son nouveau livre au député du Gers David Taupiac.

Michèle Villemur , écrivain, vit entre Saint-Clar et Paris, aujourd'hui son nouvel ouvrage arrive dans les librairies ou sur internet. Il est destiné à ceux et celles qui aiment découvrir de nouvelles sensations olfactives et culinaires, c'est l'histoire captivante de la rose...La "Rose", reine entre les reines, la voilà devenue par le biais de l'écriture de Michèle, une "Star" inscontestable sur nos tables et dans nos plats !

Interview de Michèle Villemur :

JDG : Pourquoi ce livre sur le thème des roses ?

MV : Depuis longtemps, j'y songeais. Il y a peu d'ouvrages culinaires qui portent sur la thématique des roses en cuisine, je me suis demandée pourquoi, je n'en ai pas trouvé les raisons. Sans doute une question de mode alimentaire ? Dans Rose, il y a « ose »... J'ai donc voulu essayer ! Et je n'en suis pas déçue !

Au départ, avec Brian Feinman, franco-américain, -ancien directeur Marketing des salons de coiffure JC Biguine-, et qui apporte dans ce livre ses conseils beauté-santé, nous souhaitions soutenir l'association Octobre rose mais la chose fut plus complexe qu'on ne l'imaginait. Je me suis consacrée à ce projet précis un dimanche en visitant dans l'Oise, le domaine de Chaalis avec Alexis de Kermel (l'administrateur du domaine) et Xavier Darcos, Secrétaire perpétuel de l'Institut de France. Chaque année sont fêtées sur le lieu, les Journées de la Rose. Tous les rosiéristes de France s'y rassemblent Quelle spectacle ! J'ai acheté des roses parfumées de toutes les couleurs et c'est à cet instant que je me suis mise à les cuisiner.

JDG :Ce livre présente des recettes salées et sucrées ?

Oui, il y a trente-cinq recettes salées et sucrées que j'ai créées comme je le fais pour la plupart de mes livres... Aujourd'hui sont 37 livres ! La cuisine a toujours été ma grande passion dans la vie. J'ai régalé ma famille, mes amis mais aussi la République française pendant 25 ans étant mariée avec un diplomate français devenu Ambassadeur de France. Je ne cuisinais pas les roses à cette époque.. La cuisine, c'est marmite créative toujours en ébullition ! Je chante et je danse quand je cuisine !et mes voisins adorent ! Elle procure ce sentiment d'amour à partager avec ceux et celles que l'on aime, elle me met de bonne humeur dès l'instant où je me trouve face à une réalisation simple ou sophistiquée à élaborer.

JDG : Cuisiner la rose n'est-ce pas compliqué ?

Non pas du tout ! Il faut à la base un bon produit propre (sans pesticides, si possible issu de son jardin ou de sa terrasse, que la rose soit parfumée. On enlève le cœur et les pistils. On ne mange ni les tiges, ni les feuilles, ni les épines ! On n'exagère jamais les doses parfumées à ajouter car la rose peut très vite donner au plat un goût de savonnette. Il ne faut jamais manger plus de vingt pétales et surtout retirer la partie blanche, très amère du pétale.

J'utilise beaucoup d'eau de rose et d'huile essentielle BIO à la rose en pâtisserie, également sur de nombreuses recettes salées à l'exemple de celles que je suggère dans le livre Délices de roses : Tarama, Guacamole, salade de champignons, soupes froides etc. Sur le sucré le goût de la rose s'entend bien avec le Tiramisu, la Panna Cotta, les crèmes, glaces et yaourts. Les gâteaux roulés sont un trésor de bonnes surprises. Le chocolat a aussi très bien.

JDG : Et l'ail blanc de Lomagne ?

J'ai été obligée pour la première fois de délaissier cet ail blanc que j'aime et qui me rappelle mon terroir de cœur : Saint-Clar ! L'ail et la rose ne font pas bon ménage, hélas !

JDG : On vous a vu aux côtés du député-maire, David Taupiac récemment à Paris avec le livre ?

Oui et je remercie à nouveau David Taupiac qui très gentiment m'a fait ouvrir un des salons de la Questure à L'Assemblée nationale, le 6 mai dernier. Nous avons fêté le livre autour de quatre-vingts personnalités françaises, dont des Académiciens, des chefs, le président de Rungis Stéphane Layani, des artistes internationaux comme ORLAN et d'autres. J'en suis fière. Le livre est bien apprécié et cela me fait plaisir car pour ne rien vous cacher j'y ai beaucoup travaillé ! Certains chefs me l'ont déjà demandé comme source d'inspiration. Je leur donne mes conseils éclairés (et parfumés !) Je parlerai d'ailleurs prochainement du livre sur Télématin (le 7 juin prochain), il y a aussi pas mal de journalistes en radios et presse écrite qui sont intéressés. On n'a donc pas fini de parler au Nom de la rose (un film !). Je la partage ma table avec vous les Saint-Clarais que j'aime en plus de mes vieux amis : Pierre de Ronsard, Joseph Redouté, Molière, Victor Hugo... Boucher et Fragonard les peintres !

Pour le plaisir d'essayer, voici une de ses recettes...

- Salade de blé dur, tomates aux trois couleurs, féta, pétales de roses (Pour 4 pers)

- Préparation : 25 min

- Cuisson : 2 min

Matériel : passoire, deux assiettes creuses

1 morceau de féta artisanale coupée en petits morceaux (ou de Burrata fraîche)

1 demi-concombre pelé, épépiné et coupé en dés

2 tomates rouges, 2 de couleur jaune et 2 de couleur verte (de même calibre) lavées et mondées (ou pas)

250 g de blé dur BIO (Ebly)

30 cl de bouillon de volaille BIO

1 c. à s. d'eau de rose BIO

Quelques herbes : coriandre, cerfeuil, ciboulette

1 c. à s. de graines de lin BIO

1 pincée d'origan

Décoration : pétales de rose comestibles et parfumés

Vinaigrette : 2 c. à s. d'huile de noisettes BIO et 1 c. à c. de crème de vinaigre balsamique

Sel et poivre

Pelez, épépinez et coupez en lamelles (ou en quartiers), les tomates. Pelez, égrenez et coupez en dés, le concombre.

Faites chauffer le bouillon de volaille BIO. Plongez le blé dur dans la casserole dès qu'il bout et laissez-le cuire 10 min. Egouttez-le (le bouillon ne se garde pas). Faites-le refroidir hors du feu. Disposez le blé dur cuit dans un récipient. Incorporez l'origan et la ciboulette hachée. Ajoutez les dés de concombre et la féta coupée en dés. Incorporez une moitié de graines de lin. Versez l'eau de rose BIO. Salez et poivrez la préparation. Mélangez délicatement le tout. Réservez la salade au réfrigérateur.

Au dernier moment : préparez la vinaigrette : dans un bol, disposez l'huile, le vinaigre et le reste de graines de lin. Emplissez les assiettes creuses de blé dur à la féta. Versez une petite quantité de vinaigrette. Décorez avec des pétales de rose.

Conseil : servez cette salade de printemps avec des crackers aux graines BIO.

Le + Nutrition : voici une salade fraîche et vitaminée ! Le blé est une source de minéraux, au même titre que le manganèse, le cuivre. Il y a aussi des vitamines du groupe B et riche en fibres, bon pour le transit intestinal. Les graines de lin sont des oléagineuses qui contiennent des fibres, des minéraux, riches en omega3. Les graines de sésame, aussi dans la famille des oléagineuses sont des bienfaits de santé depuis des millénaires en Chine, en Inde, en Grèce Antique. Elles apportent des micronutriments et vitamines tels que le fer, le magnésium, le zinc... Les vitamines du groupe B, vitamine E et sont une excellente source d'antioxydants. Les tomates et les pétales de rose sont riches en vitamine C.

Livre : Délices de roses - Groupe France Agricole (collection Campagne et Compagnie) en vente partout 19 € 90



Schroeder (Philippe) - 06.05.2024 - Michèle Villemur_168.jpg



1715066747104.jpg



Salade Blé dur.jpg



christine 4.jpg

Délices de ROSES

MICHÈLE VILLEMUR - BRIAN FEINMAN
 Préfates d'Alain Pasquier, membre de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, conservateur de la Fondation Jacquemart-André et d'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 roséristes et spécialistes des jardins.

christine 5.JPG