



Réalard-en-Perche

Un livre pour déguster les fleurs du jardin

Fascinée par les plantes, Édith Grandjean a publié *Ma cuisine du jardin* en 2009. Son deuxième ouvrage fourmille lui aussi de recettes, mais elle s'y intéresse davantage aux fleurs du jardin. « **Peu de personnes osent agrémenter leurs salades de primevères, de violettes, de soucis ou de pâquerettes** », constate-t-elle avec amusement.

Elle a donc réuni 27 fleurs comestibles, « **qui peuvent ensoleiller les repas. J'ai choisi celles qui sont connues depuis toujours, tout en donnant des éléments pour les identifier** », précise-t-elle en apportant des bonbons à la violette et de la cramailotte (du miel de pissenlit).

Joyeux et didactique

La passion d'Édith ne date pas d'hier. « **Petite, déjà, je mangeais des fraises ou des haricots verts cueillis sur le bord du chemin. Mais c'est en arrivant dans le Perche et en cultivant mon potager que j'ai commencé à associer les légumes et les fleurs.** »

Quand on lui a proposé d'écrire un livre, elle était enchantée. « **Je voulais un livre joyeux, comme la cuisine des fleurs. Mais aussi didactique, avec toute une palette de saveurs et des goûts insolites, comme le bouton de pissenlit au goût de noisette.** »

À chaque fleur sa culture, sa préparation. « **Certaines parties sont goûteuses, d'autres sans goût ou**



Édith Grandjean dévoile les meilleures recettes pour faire fleurir les assiettes.

toxiques. C'est comme avec les pommes de terre ou les tomates. »

Le livre présente les fleurs au fil des saisons, avec à chaque fois une panoplie de recettes : potages, gelées, clafoutis et sablés se parfument de coucou ou de mimosa. Une véritable invitation à la gourmandise.

Cuisiner les fleurs du jardin, 27 fleurs et 110 recettes, paru chez Ulmer, 14,95 €.

Dimanche 30 avril, dédicace à la Fête des plantes et savoirs à Saint-Martin-du-Vieux-Bellême.

Samedi 6 mai, dédicace de 10 à 12 h, à la Maison de la presse de Réalard-en-Perche.