

Comment déguster les violettes

Lorsque l'on se rend à Toulouse pour la première fois, on est tout d'abord frappé par la couleur rose de ses tuiles et de ses briques de construction.

C'est pour cette raison que la ville est souvent appelée "la cité rose", comme le chante fort bien Claude Nougaro dans sa célèbre chanson.

A Toulouse, la violette a connu ses heures de gloire durant la première moitié du XXème siècle. C'était alors l'emblème de la ville.

Cultivées à l'origine dans la partie nord de la ville, les violettes étaient récoltées d'octobre à mars puis vendues en bouquets sur le marché des Jacobins et dans les rues du centre-ville. Elles ont même été exportées dans de nombreuses villes d'Europe et jusqu'en Russie.

La violette de Toulouse fait partie du groupe des violettes de Parme. C'est une plante vivace, poussant en touffes, desquelles les fleurs dépassent de quelques centimètres. Elle est caractérisée par des feuilles luisantes en forme de cœur et par des fleurs doubles très parfumées.

A cause de sa sensibilité au gel hivernal, ses cultures étaient autrefois paillées avec du fumier de cheval, permettant ainsi le réchauffement naturel des plantes.

A partir des feuilles de violettes, on peut réaliser plusieurs produits différents: de la liqueur, du parfum, du sirop, du miel et des violettes cristallisées au sucre.

Après avoir été ramassées, les fleurs sont équeutées, lavées puis essorées. Elles sont alors plongées dans un sirop de sucre. A la sortie de leur bain, on les saupoudre de sucre glace, pour former une carapace et pour pouvoir les disposer sur des grilles de séchage. Elles sont ensuite étuvées pour être déshydratées.

Afin de pouvoir être conservées toute l'année, les fleurs sont alors entreposées au frais et à l'abri de l'humidité. Puis, au fur et à mesure des besoins, on prélève régulièrement une partie des violettes déshydratées pour les tremper dans un sirop de sucre à très haute température. Après cristallisation, les violettes sont égouttées et séchées à l'air libre.

Les violettes sont souvent utilisées comme décoration de plats. Certains chefs cuisiniers des restaurants de la région Toulousaine proposent d'ailleurs des desserts à base de violettes cristallisées.

Pascal Duret

Les Auberges Duret

About the Author

Ancien cadre dirigeant de l'industrie automobile, Pascal s'est reconverti dans la distribution de spécialités gastronomiques françaises. Il a pour cela développé un nouveau concept de consommation: Choose, Taste & Learn ... Avec sa fille Anaïs, il a créé la SARL « Les Auberges Duret ». Pour faire un tour de France des confiseries de chaque région, visitez: [Son site web](#) et [Son blog](#)

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)