

Le plateau de Valensole, le grenier des Alpes-de-Haute-Provence, abrite des cultures de lavande d'un bleu infini. Aux abords des champs, les touristes raffolent de ces paysages grandioses à la couleur et au parfum uniques.



Lavande UN OR BLEU

sur la route culinaire des fleurs

Dans la série des fleurs en cuisine, la tendance est toujours ascendante. C'est au tour de la lavande d'être invitée dans l'assiette. Bien connue des becs sucrés, la lavande possède de nombreuses propriétés, à condition d'utiliser de la lavande comestible.

TEXTE **CHRISTELLE ZAMORA.**



© Fotolia / Christelle Zamora

À retrouver dans notre cahier de recettes page 124

CÔTELETTE D'AGNEAU À LA LAVANDE



© Paquin / Photocuisine



© Fotolia

Pour Philippe Soguel, la demande de produits naturels a beaucoup augmenté et de lavande aussi. La Drôme est le second producteur de lavande et de lavandin. À Grignan, le paysage n'est jamais aussi beau que durant la floraison. Mais cela dure peu de temps. La récolte est de plus en plus précoce en été. Un plan de lavande a une durée de vie de 8 ans

Dans sa distillerie eco-friendly de Nyons en Drôme provençale, Philippe Soguel est un heureux propriétaire. Depuis vingt-trois ans, il dirige la Distillerie Bleu Provence, au pays de l'olive. Il distille donc, entre autres fleurs, la lavande pendant la saison estivale. Pour les visiteurs curieux, une petite boutique et un musée invitent au voyage sensoriel. *“À la distillerie, 50 % de notre production est bio. C'est une qualité demandée pour l'aromathérapie ou le culinaire. D'ailleurs, nous vendons maintenant des chocolats à la lavande mais aussi des calissons, des sucettes en plus des huiles essentielles bio et des glaces à la lavande bio dans notre salon de thé”,* argue Philippe Soguel.

Car produire des huiles essentielles bio nécessite une distillation soignée, à l'alambic. De surcroît, ces plantes doivent être issues de l'agriculture biologique ou de la cueillette sauvage. Alors en Provence, la lavande existe à l'état sauvage mais dans la Drôme, le Vaucluse, on cultive surtout le lavandin de plaine. Le plateau de Valensole, le grenier des Alpes-de-Haute-Provence, abrite des cultures de lavande d'un bleu infini. Aux abords des champs, des ruches figurent souvent dans les paysages grandioses. Car le premier produit à avoir fait parler de la lavande dans le domaine culinaire, c'est le miel. Très consommé, le miel de lavande de Provence est un des rares miels français à bénéficier de signes de qualité Label Rouge et Indication Géographique Protégée (IGP). Avec la mode des fleurs en cuisine et le développement des huiles essentielles, la lavande a fait son chemin dans les métiers de bouche.



© Paquin / Photocuisine

À retrouver dans notre cahier de recettes page 125

PETITS SABLÉS À LA LAVANDE

À Mirabel-aux-Baronnies, toujours dans la Drôme provençale, le chocolatier Chaloin a marié la lavande fine à ses chocolats. Un accord à découvrir.



FLAN AUX HUILES ESSENTIELLES DE LAVANDE

À retrouver dans notre cahier de recettes page 124



Terra Adélice, en Ardèche, élabore des glaces à la lavande, selon deux procédés d'extraction différents. Ci-contre, le village de Venterol, dans la Drôme, avec ses champs parfumés et colorés.

À retrouver dans notre cahier de recettes page 125

MINISTRONE DE FRUITS ET GLACE À LA LAVANDE



Odile Tassi s'est installée à Clansaye, dans la Drôme, pour travailler sur la lavande. Elle élabore une tisane de lavande aux propriétés calmantes.

LA LAVANDE COMESTIBLE

Le lavandin cultivé dans les plaines est très productif mais camphré, il n'est donc pas comestible comme la lavande de plaine Aspic. Pour Odile Tassi, créatrice de L'essentiel de lavande à Clansaye (Drôme), la lavande est une reconversion professionnelle. Avec cinq hectares, elle transforme sa production. Outre des produits cosmétiques, elle produit une infusion : "La lavande est une plante médicinale prisée en phytothérapie pour ses bienfaits sur la nervosité, ses propriétés articulaires. La lavande Maillette, un clone de la lavande fine se cultive en plaine. Le parmesan s'accorde bien à la lavande fine. Cet accord est présenté dans mes ateliers de dégustation." À Mirabel-aux-Baronnies, toujours dans la Drôme, le chocolatier Chaloin a marié la lavande fine à ses chocolats tandis qu'à Aix-en-Provence, la confiserie du Roy René développe désormais un calisson aromatisé à la lavande. La lavande vraie ou fine, utilisée en cuisine, pousse spontanément entre 700 et 1 800 mètres d'altitude. Son parfum est plus ou moins subtil selon le type de distillation.

L'ESSOR DE LA GLACE BIO

En Ardèche, Bertrand et Xavier Rousselle ont fondé Terre Adélice en 1996. Ces glaciers ardéchois ont décidé de promouvoir leur territoire en produisant des glaces bio (80 % de la production), parfumées avec des fruits de qualité et souvent locaux. "Depuis dix ans, nous fabriquons des glaces à la lavande. Cette saveur provençale s'inscrit dans la lignée des glaces aux légumes et aux fleurs", relève Xavier Rousselle. Ce glacier l'utilise sous deux formes. La distillerie Bleu Provence le fournit en extrait et en huile essentielle de lavande. L'une est obtenue par l'alambic, méthode de distillation traditionnelle et l'autre par extraction au CO₂ supercritique, technique moderne sans solvant. "Avec, la méthode par extraction de CO₂, le parfum est unique et fin. C'est le haut du panier gustatif des arômes de lavande", estime Xavier Rousselle. Et Philippe Soguel de conclure : "En plus, les qualités de la plante sont conservées car on ne chauffe pas. Le procédé a le mérite d'être écologique même s'il reste rare." *

La Bulgarie devant la France

En France, la récolte annuelle du lavandin s'élève à 1 365 tonnes contre 76 tonnes pour la lavande. "La Drôme est deuxième département producteur en lavande et en lavandin, le premier producteur étant le plateau de Valensole dans les Alpes-de-Haute-Provence pour le lavandin. Pour la lavande, le premier producteur est le plateau d'Albion, à cheval sur les trois départements", distingue Philippe Soguel. En lavande, le premier producteur mondial est la Bulgarie, qui fait beaucoup moins rêver que la Provence. Selon France Agrimer, en 2016 la production bulgare serait de 240 à 250 tonnes, soit trois fois plus que les quantités françaises et serait négociée à un prix estimé à 60 €/kg environ. La Bulgarie est le principal producteur d'huile essentielle de lavande aujourd'hui et oriente de fait, les prix pratiqués.