

| J'AI TESTÉ |

Fleurs cristallines



Les fleurs comestibles sont vives. C'est Didi Senchagrin, qui signe une chronique dans ce cahier, qui l'a écrit. C'est aussi la tendresse de l'heure, à Paris, comme nous l'apprend aujourd'hui la journaliste Katia Chapoutier. Alors si vous voulez être dans le ton pour la Fête des Mères, offrez donc en mignardise à la fin de votre repas des chocolats variés ainsi que des fleurs sèches. Fleurs et délices, une entreprise de Saint-Eustache, transforme des fleurs comestibles en différents produits et confectionne à la main pains, bûches et confiseries cristallines. Ces fleurs sont bien encroûtes, sans pesticides ou engrais chimiques. Elles sont mignardes comme tout mais hyperfragiles. À utiliser soigneusement pour décorer desserts et gâteaux. Ces fleurs cristallines sont notamment vendues à la confiserie Louise Éclairie, située au 4424, rue Saint-Denis, à Montréal. Tél: (514) 499-3443. On les trouve aussi au Marché des produits du Québec, au marché Jean-Talbot. Tél: (514) 371-3811. Il faut compter environ 15 pour une fleur. Pour connaître les autres points de vente, composez le (450) 472-8637.

■ ■ ■

J'AI TESTÉ

MARIE-CLAUDE LORTIE



Gelée au romarin

LORTIE On pourrait aller dans l'herboriste acheter directement à la Ferme Horticolaire les gelées des herbes sèches, on peut aller au marché des produits du Québec, au marché Jean-Talbot et choisir parmi les nombreuses options. On peut par exemple choisir la gelée au romarin de Florentin de l'Éclairie, qui comprend également les gelées de persil et de romarin, à 114 pour 100 ml.