



# Eau de rose

DE L'AGRICULTURE SUISSE BIO

## L'Eau de rose de Phytomed, une exclusivité précieuse.

Tout a commencé avec les roses parfumées de Lilo. Au pied de l'Uetliberg près de Zürich, Lilo Meier, biologiste et fondatrice de « Blütenschmaus », une entreprise spécialisée dans la production de fleurs comestibles ([www.bluetenschmaus.ch](http://www.bluetenschmaus.ch)), cultive et entretient avec soin **douze variétés de roses**. En juin, pendant la haute saison, Lilo, accompagnée de ses aides, passe quasiment jour et nuit dans le champ pour cueillir les fleurs odorantes à la main. Elle les prépare ensuite encore fraîches pour concocter des mets créatifs et alléchants. Pendant quelques jours par an, la production était cependant trop intense pour que Lilo puisse traiter toutes les fleurs. C'est à cette période que Phytomed distillait les fleurs fraîchement cueillies pour en faire l'Eau de rose Phytomed, un hydrolat de roses spécial, composé d'un mélange bigarré de roses odorantes, exhalant un parfum complexe unique, floral et frais, raffiné et délicat, aux légères notes de baies.

Pour écourter le transport et pouvoir distiller les fleurs sans tarder après la récolte, une partie des rosiers de Lilo a été soigneusement replantée à l'automne 2019 dans l'arrière-pays bernois à Wiedlisbach, chez l'un des agriculteurs de suissessesences. Les précieuses plantes ont eu le temps de s'acclimater une saison durant. Depuis l'été 2021, elles produisent de nombreuses fleurs parfumées qui sont distillées sitôt récoltées en un hydrolat qui n'a rien à envier au parfum de l'eau de rose de Zurich. Laissez-vous surprendre et séduire!

## APPLICATIONS COSM TIQUES

- Un tonifiant pour le visage doux et apaisant: verser l'eau de rose sur un coton puis tamponner délicatement le visage parfaitement nettoyé
- Pour calmer les yeux irrités: imbiber des tampons de coton d'eau de rose puis les poser sur les paupières
- Une **lotion** rafraîchissante et délicatement parfumée pour le **visage et le corps**: appliquer directement sur la peau
- **Lotion après-rasage**: **appliquer directement sur la peau après le rasage**

Sans alcool ni conservateurs, l'hydrolat est très bien toléré par la peau et doit être conservé au frais après ouverture.

## L'EAU DE ROSE EN CUISINE

L'eau de rose n'est pas uniquement réservée à l'usage externe, elle est également utilisée pour ses bienfaits et son délicieux arôme dans divers plats et boissons. Si la rose est un ingrédient traditionnel de la cuisine orientale, elle commence tout juste à se frayer un chemin dans la gastronomie occidentale.

**À propos de l'hydrolat de rose:** L'hydrolat de rose est traditionnellement produit à partir de la *Rosa damascena*. Si nous sommes habitués à la senteur de savon floral de cette rose dans de nombreux parfums et produits de soin, nous le sommes beaucoup moins pour les préparations culinaires. L'hydrolat de rose de Phytomed dégage une senteur différente. Obtenu par la distillation d'un mélange particulier de diverses variétés de roses, il dégage un parfum plus frais et plus fruité qui convient davantage au palais et au nez pour les préparations culinaires.



Tailles d'emballage: 100 ml / 1000 ml flacons en verre



# Idées de recette

## Quelques recettes et associations d'arômes pour vous inviter à découvrir la rose en cuisine.

Les arômes étant très volatils, il est recommandé d'ajouter l'eau de rose en fin de recette, voire juste avant de servir. On peut également vaporiser l'eau de rose sur des plats ou des gâteaux déjà préparés. Faites des essais: ajoutez progressivement l'eau de rose jusqu'à ce que l'intensité de son arôme vous plaise! Les quantités d'eau de rose indiquées sont par conséquent variables en fonction des goûts de chacun.

### VINAIGRETTE POUR LA SALADE

- 4 CS d'huile de noyau d'abricot, de noyau de cerise ou de carthame
- 2 CS de vinaigre balsamique à la rose ou de vinaigre balsamique blanc
- 1 à 2 CS d'eau de rose, selon votre goût
- Des feuilles de coriandre fraîches ou du thym
- Assaisonner avec du sel, de la cardamome et du poivre.



### COUPE À LA ROSE

- 1 CC d'eau de rose
- 1 dl de Prosecco, de vin blanc ou de schorlé de pomme



### SOUPE FROIDE BETTERAVE-ROSE-ORANGE

- Faire cuire 500 g de betteraves crues dans de l'eau salée, les éplucher puis les réduire en fine purée.
- Ajouter 3 dl de jus d'orange fraîchement pressé et 2 à 4 CS d'eau de rose selon votre goût.
- Assaisonner avec du sel, de la cardamome et du poivre.



### SAUCE AU VIN BLANC

- (pour accompagner les légumes, le poisson, etc.)
- Faire chauffer 1 CS d'huile d'olive et faire blondir une échalote finement hachée. Retirer du feu. Ajouter 1 CC de farine et 1 dl de bouillon de légumes. Mélanger et remettre sur le feu.



Ajouter 2,5 dl de vin blanc puis laisser le liquide réduire de moitié. Assaisonner avec du sel, de la cardamome et du poivre. Ajouter 2 à 3 CS d'eau de rose, servir avec de la coriandre, du thym ou du persil frais hachés.

### TARTE AUX BAIES



1 biscuit au chocolat selon la recette traditionnelle, en ayant ajouté de la cardamome à la pâte. Couper le biscuit en deux et verser 1 à 2 CS d'eau de rose sur les deux moitiés du gâteau. Mélanger 250 g de framboises à 2 dl de crème fouettée. Étaler le mélange sur une moitié du biscuit puis recouvrir de l'autre moitié. Mélanger 150 g de sucre glace à 2 à 3 CS d'eau de rose et recouvrir le gâteau de ce glaçage.

### RIZ AU LAIT AU SAFRAN



Porter à ébullition 5 dl d'un mélange d'eau et de lait, 1 CC de sel, 1 CC de sucre, 1 dose de filaments de safran et 5 capsules de cardamome. Ajouter 150 g de riz à risotto et laisser mijoter. Verser 2 à 3 CS d'eau de rose. Décorer avec une rose parfumée non traitée et des pétales de fleurs.

### CRÈME AU CITRON



Mélanger 150 g de yaourt nature, 1,5 dl de crème fouettée, 30 ml de jus de citron fraîchement pressé, 30 g de nectar de poire ou de sirop d'érable, 3 CS d'eau de rose, 1 CC de zeste de citron bio. Décorer avec une rose parfumée non traitée et des pétales de fleurs.

Ou plus simplement: verser quelques gouttes d'eau de rose sur les plats et les gâteaux préparés tels que les brownies, les cheesecakes, les pommes rôties, l'agneau, les asperges blanches chaudes, le quinoa, le couscous ou encore les salades de fruits.