

Émission du mercredi 11 août 2004 à 20 h

REGARDER CETTE ÉMISSION

• Émissions précédentes



MARIE-JOSÉE TAILLEFER et DENIS GAGNÉ nous font découvrir...



La fleur d'ail du Petit Mas

[15 juillet 2003]

À Sainte-Edwidge se trouve une ferme où la propriétaire a conçu, par hasard, un produit culinaire inédit à partir de la fleur d'ail transformée. Réjean Blais, notre coanimateur cette semaine, a goûté à cet assaisonnement unique et de plus en plus recherché.

vidéo

La fleur d'ail du Petit Mas est déjà distribuée dans 400 points de vente au Québec, et même les Français s'y intéressent. Christiane Massé, du Petit Mas, nous explique comment elle a inventé cet assaisonnement : « Nous cultivons déjà de l'ail dans notre jardin. Il faut enlever la fleur d'ail pour que le bulbe puisse bien grossir, alors j'utilisais les fleurs d'ail pour les mettre dans mes salades. À un moment donné, j'en ai eu beaucoup trop. Alors je les ai hachées et mises dans un pot avec de l'huile. J'ai mis le pot au réfrigérateur pour le conserver. Je l'ai complètement oublié pendant longtemps. Quand je l'ai sorti, au bout de deux ou trois mois, je me suis rendue compte que le produit avait fermenté et qu'il avait pris un tout autre goût par rapport à la fleur d'ail fraîche, un goût très intéressant. »



Mme Massé nous fait visiter son jardin et nous présente la fleur d'ail. « Ce n'est pas un ail décoratif, explique-t-elle. C'est un ail à tige dure, qu'on plante à l'automne, en septembre. Traditionnellement, au Québec, dans la région de Montréal, on fait pousser de l'ail à tige molle qu'on peut tresser. Il ne fait donc pas de fleur comme celui-ci. »

« On n'attend pas que la fleur s'ouvre, poursuit l'agricultrice, parce qu'à ce moment-là, elle est beaucoup trop coriace. Alors on la cueille en bouton. Toute la tige de la fleur, y compris son bouton, se consomme. Elle est tendre et c'est là qu'on trouve tous les jus de la fleur. On la récolte au solstice d'été, vers la fin de juin. On récolte ensuite le bulbe au mois d'août. On a donc deux récoltes dans le champ. »



Un goût particulier



La fleur d'ail a-t-elle le même goût que l'ail traditionnel? « Non, c'est un autre assaisonnement, répond Mme Massé. Je suis uneoureuse de l'ail, et quand je veux utiliser de l'ail, je prends de l'ail. J'aime son goût piquant. On n'a pas ce piquant avec la fleur d'ail. C'est un autre assaisonnement, beaucoup plus doux. Son petit goût d'ail se marie bien aux fruits de mer, par exemple, mais sans masquer le goût des aliments. »

Notre guide nous explique la prochaine étape, la transformation : « On trie d'abord notre récolte pour enlever les feuilles et les débris. On hache ensuite les fleurs et on les place dans l'huile en vaporisant une culture bactérienne au fur et à mesure. Il est vraiment important que la culture bactérienne soit répartie uniformément pour que la fermentation démarre le plus vite possible et se fasse le mieux possible. On doit brasser constamment pour répartir le ferment... alors j'ai l'air d'une sorcière qui brasse sa marmite! »



Jean-Philippe Petiot, le collègue de Christiane Massé, prend le relais et nous explique la suite : « On déplace les chaudrons remplis et on leur ajoute une valve de fermentation, exactement comme pour la fabrication de la bière ou du vin. Il y aura un dégagement de gaz carbonique. On les laisse comme ça environ 7 à 10 jours. »

« Ensuite, on transfère les barils au froid. Au bout de quelques jours, on les ferme à l'aide d'un bouchon et on laisse le contenu mûrir pendant deux mois. Ce temps d'attente est indispensable. Il permet à la fleur d'ail de prendre toute sa saveur. »



« On voit une grande différence dans la couleur et dans le goût, poursuit M. Petiot. C'est une maturation au même titre que le vin ou la bière. Pour avoir fait de la bière, je sais qu'elle est meilleure quand tu attends... c'est difficile, mais il faut attendre pour la boire! (rires) »

Notre coanimateur a goûté à la fleur d'ail, avant et après la magie de la fermentation : « C'est incroyable! Ça goûte plus fin et plus doux! », s'exclame-t-il. « Notre assaisonnement est une nouveauté complète, ce qui est très rare en cuisine, conclut Mme Massé. Nous sommes très contents d'en être arrivés là. Je suis fière de moi! »



Adresse et hyperlien

Le Petit Mas
5, Route 206
Sainte-Edwidge (Québec)
J0B 2R0
Tél.: (819) 658-3321
Courriel