Rosier de france

(Rosa gallica)



Cette ancienne espèce de rose très ornementale et parfumée, originaire d’Europe centrale et méridionale, voire d'Asie occidentale, est cultivée depuis l’Antiquité et à l'origine de nombreux cultivars et hybrides.

Comestibilité :
Les pétales sont consommés crus ou cuits, notamment comme garniture décorative dans les salades. On peut aussi les cristalliser, les conserver dans du sirop ou les transformer en confitures. Séchés, ils sont utilisés pour l'assaisonnement, dans les infusions, boissons, gâteaux, etc. L'eau de rose qui en est extraite est commercialisée comme arôme pour diverses confiseries (comme les loukoums). Les fruits sont également comestibles (utilisables tels les cynorhodons de l'églantier) et leurs graines, source de vitamine E, peuvent être réduite en poudre mélangée à de la farine ou ajoutée à d'autres aliments comme complément alimentaire.

