

# La Jacinthe

*Hyacinthus orientalis*  
Famille des *Hyacinthacées*  
(*Liliacées*)



Quelle drôle de plante ! On dirait qu'elle est pressée de jaillir de terre tôt dans l'année, dès que les premières journées ensoleillées caressent les feuilles qui émergent en toute hâte, sans guère se soucier des gelées encore possibles à venir. La jacinthe, sans prélude et fanfare, aux capricieux jours de mars, veut sans façons ériger sa hampe florale. Elle répond probablement aux appels de la nature qui la sollicite pour embellir au printemps, dans les jardins et les parcs, les parterres fraîchement retournés. Elle claironne haut et fort, par sa tige dressée couverte de fleurs, l'arrivée des beaux jours. Point frileuse, plutôt hardie et sans gêne, notre jacinthe entame son ode : celle de la renaissance de la vie végétale, après quelques mois d'hiver.

Enfant, dans le jardin de mon père, je contemplais cette fleur, droite comme un goupillon de mars, bien campée sur sa tige robuste, avec comme compagne les narcisses les jonquilles et les primevères. Je me demandais pourquoi cette plante sentait si bon ? J'imaginai alors un monde parfait, peut être régi par un créateur-poète, qui n'avait engendré la jacinthe que pour fêter le printemps, en offrant aux hommes la magnificence de ses fleurs et le plaisir pour ceux-ci de s'ennivrer des subtiles essences s'échappant des calices. Oui, la jacinthe est un parfum puissant, délicat et suave. Je l'aime et m'en délecte.

## Comment la reconnaître

La jacinthe est une plante bulbeuse dont la grande grappe florale compacte, composée de dizaines de fleurs en forme de clochette dentelée, émerge au printemps. Ses six étamines sont soudées aux tépales. Les feuilles, linéaires-allongées, de plus en plus vert vers l'extrémité, sont pourvues de lignes saillantes. De 15 à 30 cm de hauteur, ses teintes se déclinent sur les tons blanc, bleu, rose, mauve ou rouge.

## Espèces et variétés

Le genre *hyacinthus* comprend peu d'espèces (*H. litwinowii* ou *H. transcaspicus* pour les plus courantes) mais il existe beaucoup de variétés horticoles assez ressemblantes. La jacinthe des bois (*H. non-scripta*) pousse à l'état sauvage sur le pourtour atlantique, de l'Espagne à la Belgique en passant par l'Angleterre. Plus rare en Auvergne ou dans le Limousin, elle est inscrite en France sur la liste des espèces protégées. Certaines plantes comme la jacinthe d'eau, la romaine ou celle des bois n'appartiennent pas au genre *hyacinthus*.



## Culture et entretien

Pour une floraison printanière dans votre jardin, plantez les bulbes en automne, à 10 cm sous terre. La jacinthe aime une exposition ensoleillée voire mi-ombre, un sol riche en humus et bien drainé. Pour une floraison à Noël, il faut adopter la technique du forçage en serre, science que nos horticulteurs maîtrisent parfaitement.



*Ne jetez pas les bulbes après la floraison de vos jacinthes d'intérieur. Attendez que les feuilles jaunissent, coupez-les puis installez-les dans vos platebandes. Elles reviendront pendant quelques années, bien que leurs floraisons soient de moins en moins spectaculaires. Pensez à replanter de nouveaux bulbes car la plante dépérit rapidement.*

## En cuisine

J'ai essayé de cuisiner les fleurs de jacinthes cuites : elles deviennent amères, perdent leur texture, leur odeur et leur couleur. Crues ou cristallisées, c'est comme cela qu'elles sont bonnes et croquantes. Puis j'ai tenté diverses techniques comme la macération dans de l'eau ou du lait : le résultat ne m'a pas convaincu car je voulais capter parfaitement leur parfum envoûtant, retrouver en bouche les délicates essences si volatiles. J'ai tenté une macération dans de l'alcool : je n'ai eu que de l'amertume et un détestable goût d'artichaut cuit. J'ai donc pensé à la technique de l'enfleurage (voir page xxx) manœuvre compliquée qui a construit la réputation des plus merveilleux parfums de la ville de Grasse. J'ai juste remplacé le suif ou le saindoux par un beurre AOP au lait cru. Le résultat a dépassé mes espérances car la noble matière grasse a subtilement capté les divines molécules ! Prisonnières au sein du Baklava, elles m'ont offert le meilleur d'elles-mêmes. Il ne faut pas cuire le beurre à feu vif car le parfum ne supporte pas ce type de cuisson. Essayez d'étaler ce beurre sur une crêpe chaude...

# Baklava jacinthe

## Pour 6 personnes, ayez

- 12 belles jacinthes en fleur
- 250 g de beurre doux AOC
- 125 g d'abricots secs
- 1 paquet de feuilles de filo
- 50 g d'amandes blanches en poudre
- 50 g de noix hachées
- 100 g de sucre glace
- 150 g de sucre semoule
- Fleurs de jacinthes cristallisées (voir technique page xxx)

## La préparation

Deux jours auparavant :

. Étaler le beurre dans un plat ou une boîte plastique très propre. Parsemer des fleurs de six jacinthes. Couvrir avec du papier film. Laisser 24 heures à température ambiante.

Le lendemain, enlever les fleurs (les garder) puis remettre six autres fleurs. Laisser à nouveau reposer 24 heures.



48 heures après... mettre dans une casserole, le beurre ainsi que les deux tournées de fleurs. Fondre le beurre sans chauffer de façon à ce qu'il passe au travers d'un tamis. Réserver ce beurre parfumé

. Ajouter 120 g de sucre semoule aux fleurs et 2 c. à soupe d'eau. Donner un bon bouillon, passer au tamis, réserver ce sirop



. Recouvrir les abricots avec de l'eau, ajouter 30 g de sucre semoule. Laisser cuire jusqu'à complète évaporation puis mixer finement

. Mélanger les amandes, les noix, le sucre glace et 80 g de beurre à la jacinthe

. Détailler les feuilles de filo aux dimensions du moule (j'ai utilisé un moule carré de 25 X 25 cm).

. Avec le reste de beurre parfumé semi-liquide et un pinceau, beurrer le moule. Mettre deux couches de pâte puis beurrer à nouveau. Répéter l'opération 4 fois puis étaler le mélange aux amandes

. Remettre 8 feuilles suivant le même principe

. Recouvrir ensuite de pulpe d'abricot

. Remettre 8 feuilles. Tout le beurre doit être utilisé

. Cuire 30 mn à 200°C

. Dès la sortie du four, piquer la croûte à l'aide d'une fourchette puis inonder de sirop



## Les conseils du chef

Laisser refroidir le Baklava puis le détailler ensuite suivant votre appétit. Décorer avec les fleurs cristallisées. La couleur des fleurs n'a pas d'importance, seul le parfum compte.

## Boisson conseillée

Un Muscat Beaumes de Venise blanc

