

## LA VIOLETTE DE TOULOUSE

Rugby, saucisse, violette, vous l'aurez deviné, on parle de Toulouse. Les journaux sportifs couvrent le top 14, et les restaurants se chargent de la saucisse, ici on prend le relais pour la violette !

Si vous vous baladez dans la ville rose, vous remarquerez un bon nombre de magasins de souvenirs sur le thème de la violette, une fleur qui sent bon le printemps et qui sucre aisément à peu près tous les desserts imaginables. Mais pourquoi ?

Son origine reste aujourd'hui un peu floue, pour la petite histoire, un soldat originaire du nord-ouest de l'Italie l'aurait amenée à sa fiancée, marquant le début de sa culture dans la région. Cette jolie petite fleur au cœur jaune est arrivée au milieu du XIXème siècle et n'est pour ainsi dire plus jamais repartie.

La violette s'est rapidement établie, avec des plants au nord de la ville, et une présence consistante sur les marchés. C'était la seule fleur vendue en hiver, pouvant résister à des températures allant jusqu'à -18°C. Petit à petit, au-delà du bouquet ou de la fleur seule, des produits dérivés sont apparus, et on les trouve toujours aujourd'hui. On parle de sirop, de sucre, de miel et de confiture. Beaucoup de boutiques proposent même des meringues ou des guimauves à la violette, c'est pour dire ! Parce que oui, la fleur emblématique de Toulouse est non seulement jolie, elle a aussi un excellent goût ce qui en fait un véritable allié dans vos cuisines, et dans nos restaurants. Certaines boutiques spécialisées en produits de la violette proposent même des infusions, des thés aromatisés par cette fleur sucrée.

Autant dire que le cadeau le plus simple à ramener à un proche, sera sans doute quelque chose avec de la violette. Difficile de ramener Antoine Dupont à la maison, et ça évite de contrarier les régimes végétariens ou sans gluten. Vraiment, la violette de Toulouse, c'est le plus évident !

*Maille Écrit*