



FÉDÉRATION FRANÇAISE DE CUISINE AMATEUR

1 RUE DE CRAÏOVA – 92 024 NANTERRE CDX
TEL : +33.(0)1.75.44.80.63
FAX : +33.(0)1.46.92.03.06
www.ffcuisineamateur.org

FLORISENS

Aux sources du bien-être
At the very origins of living well

460 CHEMIN DU MAS DE ROCHET - 34170 CASTELNAU LE LEZ
TEL : 04 99 58 32 70
FAX : 04 99 58 32 71
WWW.FLORISENS.COM

Le Quiz Florisens

- 1) De quel pays provient l'Agave Bleu ? **1 point**
L'agave bleu provient du continent américain, principalement du Mexique mais également du sud ouest des Etats Unis, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud
- 2) Comment sont extraites les Huiles Essentielles ? **2 points**
 - Le procédé le plus courant est la distillation à la vapeur d'eau. Trois grandes cuves sont liées entre elles par des petits tubes. La première cuve reçoit de l'eau et la seconde les végétaux. L'eau, chauffée, permet à la vapeur de passer dans la cuve contenant les plantes. La vapeur circule à travers les végétaux et se charge de ses principes actifs. Ensuite, la vapeur s'échappe par un autre tuyau (en forme de serpent) pour baigner dans un récipient d'eau froide. La vapeur, ainsi refroidie, se condense en gouttelettes et arrive dans la troisième cuve: on appelle cette cuve « l'essencier ». Les huiles essentielles étant plus légères que l'eau, il suffit de les récupérer en surface. L'eau restant en dessous sera utilisée pour faire des eaux florales et des hydrolats.
 - A pression mécanique à froid: C'est la méthode utilisée pour prélever l'huile essentielle des zestes d'agrumes. On presse et on récolte. C'est la méthode d'extraction la plus simple.
 - La technique de l'enfleurage est une méthode qui ne s'utilise pratiquement plus, à cause du coût élevé et du rendement minime qu'elle procure. Avec cette méthode, les fleurs sont placées sur un corps gras purifié, en attendant que les arômes pénètrent le corps gras. Une fois l'arôme des fleurs extrait, on les retire et on remet des fleurs fraîches, jusqu'à saturation du corps gras. On obtient une pommade qu'il suffit de nettoyer, et on y ajoute de l'alcool. Après 24 heures, le corps gras et les huiles essentielles sont séparés et il ne reste qu'à en recueillir l'huile essentielle.

(Meilleures réponses : SAUVIAT Benoît, Monique du blog www.peches-mignons.fr et Céline GALIANA)
- 3) Combien de saveurs de Cristaux d'Huiles Essentielles existe t-il ? **1,5 point**
IL Y EN A 10 SAVEURS/PARFUMS : Le basilic, la menthe, le fenouil, la cardamome, le géranium Bourbon, l'Ylang, la Bergamote, la citronnelle, la cannelle et agrumes (Meilleures réponses : Cécile du blog <http://destination1001saveurs.blogspot.com>).
- 4) D'où provient le Géranium Bourbon ? **1 point**
Le géranium rosat de la variété bourbon ou Pelargonium asperuma vient de l'ILE DE LA REUNION. Le géranium Bourbon est la variété voisine du géranium traditionnel et fut importée en France vers le XVIIème Siècle. Il est originaire d'Afrique et fut d'abord exporté à la réunion, avant de conquérir l'Europe et l'Orient notamment en Chine qui reste la contrée la plus grosse productrice mondiale d'huile essentielle de géranium bourbon.
- 5) De quelle couleur sont les Cristaux d'Huiles Essentielles FLORISENS à la citronnelle ? **0,5 point**
Les cristaux d'huiles essentielles florisens à la citronnelle sont de couleur **ORANGE**
- 6) "Relaxante pour le corps et l'esprit". De quelle huile essentielle s'agit-il? Cannelle, Cardamome ou Ylang-ylang ? **1 point**
"Relaxante pour le corps et l'esprit", il s'agit de l'huile essentielle ylang-ylang.

- 7) Parmi la citronnelle et la bergamote, laquelle est un agrume? **1 point**
La bergamote, fruit du bergamotier est issue du croisement entre une orange amère et un lime et donc considérée comme un agrume tandis que la citronnelle n'est qu'une plante aromatique.
- 8) Les huiles essentielles peuvent-elles s'évaporer? **1 point**
Les huiles essentielles ne sont pas des liquides ordinaires leur densité fait qu'elles s'évaporent mais il faut compter beaucoup de temps pour que celle-ci commence à faire effet.
- 9) Peut-on utiliser les huiles essentielles dans la cuisine? **0,5 point**
Oui les huiles essentielles peuvent être utilisées en cuisine, de la même façon qu'on utilise une épice. De préférence, en fin de cuisson ou directement dans l'assiette pour préserver toutes leurs qualités gustatives. Ou bien on peut créer des vinaigrettes, et huiles assaisonnées également.
- 10) De quelle couleur sont les Cristaux d'Huiles Essentielles FLORISENS à l'Ylang-ylang ? **0,5 point**
Les cristaux d'huiles essentielles florisans à l'Ylang-ylang sont de couleur rose.

C'ETAIT LE [QUIZ FLORISENS](#), ORGANISE PAR LA [FFCA](#) EN PARTENARIAT AVEC [FLORISENS](#)
FELICITATION A TOUS LES PARTICIPANTS

FÉDÉRATION FRANÇAISE DE CUISINE AMATEUR

1 RUE DE CRAÏOVA – 92 024 NANTERRE CDX

TEL : +33.(0)1.75.44.80.63

FAX : +33.(0)1.46.92.03.06

www.ffcuisineamateur.org

FLORISENS



Aux sources du bien-être
At the very origins of living well

460 CHEMIN DU MAS DE ROCHET - 34170 CASTELNAU LE LEZ

TEL : 04 99 58 32 70

FAX : 04 99 58 32 71

WWW.FLORISENS.COM