

# Le carré des Simples



## Les Extraits Naturels de Plante Fraîche (nouveau Juin 2005)

**Goyave**  
**Banane**  
**Melon**  
**Concombre**  
**Céleri**  
**Fleur d'oranger**  
**Vanille verte**



**Rose**  
**Combava**  
**Menthe poivrée**  
**Cannelle**  
**Mandarine**  
**Fenouil**  
**Coriandre**

Vous avez du mal à trouver du combava sur le marché? Votre pied de menthe poivrée n'est pas vert toute l'année? Vous aimez l'idée de cuisiner à partir des huiles essentielles mais ne savez jamais comment les doser? Vous aimeriez jouer avec la saveur épicée du céleri dans des plats de votre invention mais ne savez pas comment utiliser le légume frais pour parfumer un plat?

Le Carré des Simples a créé pour tous les cuisiniers curieux les Extraits Naturels de Plante Fraîche, une gamme culinaire d'arômes 100% naturels, sans colorant, conservateur chimique, additif ni arôme de synthèse. Le cœur du fruit, de la plante, ou du légume frais, dans un extrait liquide et soluble dans l'eau, et à utiliser pour aromatiser une sauce, un plat, parfumer un dessert, réaliser un sorbet, apporter une touche finale à une salade, un cocktail, ou tout simplement proposer une boisson originale et 100% naturelle, aux multiples vertus des plantes qui la composent (4 cuillères à soupe à jouter directement à 1 litre d'eau minérale).

### Les Eaux de fruit, de légume et de fleur

Les eaux florales (fleurs d'oranger, rose...) sont les eaux qui ont servi à la distillation des plantes dans le processus d'extraction des huiles essentielles: passées à travers l'alambic, elles se chargent de particules aromatiques solubles dans l'eau, et sont récoltées à la fin de la distillation, parallèlement aux précieuses huiles (quant à elles non solubles).

Alors que seules certaines plantes, fleurs, graines ou racines produisent traditionnellement de l'huile essentielle, Le Carré des Simples, grâce à un procédé spécifique de distillation, a pu produire un équivalent des eaux florales pour les légumes et les fruits. Vous pouvez ainsi maintenant retrouver le goût et l'odeur si spécifique des produits fraîchement cueillis avec les Eaux de *concombre*, de *céleri*, de *banane*, de *goyave* ou de *melon*, 100% pures et naturelles. Et retrouver également nos sublimes Eaux bio de *fleurs d'oranger* et de *rose du Maroc*, fruit d'un travail artisanal et passionné!

### Les Extraits Naturels aux huiles essentielles 100% pures et naturelles

Les huiles essentielles, issues de la distillation des plantes, sont des concentrés de principes actifs très aromatiques, dont beaucoup peuvent ainsi être utilisés en cuisine. Leur emploi résulte néanmoins parfois délicat du fait qu'elles ne sont pas solubles dans l'eau, et qu'elles sont difficiles à doser, du fait de leur très forte concentration (une goutte suffit souvent, deux peuvent altérer de façon désagréable l'effet désiré).

Pour mettre à disposition des chefs toutes la richesse aromatiques des centaines d'huiles essentielles que l'on peut extraire du cœur des plantes, Le Carré des Simples a conçu un produit unique, à base de gomme végétale naturelle, qui permet de diluer ces huiles, de les rendre solubles dans l'eau, et de les utiliser avec un dosage plus adapté (une cuillère à café au lieu d'une goutte par exemple). S'ouvrent dorénavant à votre imagination les délices du *combava*, de la *menthe poivrée*, de la *cannelle*, de la *coriandre*, de la *mandarine* ou du *fenouil*, et de toutes les autres plantes que nous sommes en train de préparer!

## Les Extraits Naturels de Vanilles

Devant la multiplication des vanillines de synthèse, bien moins coûteuses à produire mais aussi évidemment bien moins subtiles au goût, Le Carré des Simples a créé deux Extraits Naturels de Vanille sur sucre, que vous pourrez utiliser à loisir dans tous vos desserts. Ils sont obtenus par extraction dans l'alcool, lequel est ensuite évaporé pour être remplacé par du sucre, afin de pouvoir utiliser l'extrait directement en pâtisserie. L'impératif de bonne conservation de ces deux extraits nous contraint à utiliser - sur ces seuls produits - et dans une proportion réduite, un conservateur alimentaire, qui sert également de liant. Mais nous travaillons actuellement activement à la recherche d'un conservateur 100% naturel qui satisfasse nos critères de qualité et de pérennité, comme sur tout le reste de nos produits !

L'Extrait Naturel de *vanille bourbon* est obtenu à partir de véritables gousses de vanille Bourbon, après six mois d'affinage.

L'Extrait Naturel de *vanille verte*, une exclusivité du Carré des Simples, est obtenu quant à lui également à partir de véritables gousses de vanille Bourbon, mais après seulement 15 jours d'affinage. Pour les connaisseurs de vanille, c'est en effet à ce moment précis du long et artisanal processus d'affinage des gousses (après un premier étuvage à 60°, un "réessuyage" (mise en malle pendant 48h) et un premier séchage au soleil) que l'on sent, dans les ateliers de préparation de l'océan indien, une odeur très particulière, délicieuse et douce, mais très volatile, et qui disparaît par la suite. C'est pour capter cette odeur - et ce goût unique - que nous avons inventé un nouveau mode d'extraction à ce stade d'affinage. Découvrez ce parfum unique, plus chocolaté, plus suave, plus rond!

Vendus dans de jolies petites bouteilles de verre ou d'aluminium de 100ml, vous trouverez ces précieux Extraits Naturels de Plante Fraîche, pour des prix allant de 12€ à 24€ (et 35€ pour l'extrait de vanille verte), au Carré des Simples, 22 rue Tronchet, 75008 Paris, et sur notre site internet, en ligne en juin 2005: [www.lecarredessimples.com](http://www.lecarredessimples.com)

## Le Carré des Simples

Carré des Simples : Au Moyen Age, jardin de plantes médicinales destinées à soigner le corps et l'âme. A partir des plantes cultivées dans ces jardins, les moines herboristes composaient des remèdes simples avec une seule plante, par opposition aux compositions médicinales plus élaborées.

Les délices simples des plantes de nos jardins...

Le parfum citronné d'une verveine, les vertus bienfaisantes du thym, le goût finement anisé des graines de fenouil : des délices à portée de main, et pourtant souvent insoupçonnés ! Vieux remèdes remis au goût du jour, ou recettes originales, Le Carré des Simples a créé pour vous une gamme complète de tisanes, d'huiles essentielles, et de produits de soin naturels à base de plantes.

Entre plaisir et santé, pourquoi choisir ?

Notre philosophie, c'est que le mieux-être passe par l'alliance de l'utile et de l'agréable, car ce qui est bon pour le corps est bon pour l'esprit, et vice-versa. Un équilibre des sens fragile à trouver, qui pourrait se résumer ainsi : ce qui est beau, bon, et fait du bien. La marque de reconnaissance de nos produits.

Le Carré des Simples place une exigence toute particulière dans le choix de ses produits, de ses fournisseurs, de ses partenaires, afin d'obtenir une qualité toujours irréprochable. Tous nos produits sont bio ou 100% purs et naturels, garantis sans additifs, arôme artificiel, colorant, ni conservateur.

### CONTACT :

Le Carré des Simples / 22 rue Tronchet 75008 – Paris / Tel : 01 44 56 05 34

Jean-Claude Charlet / 06 88 21 74 02 / [jc@lecarredessimples.com](mailto:jc@lecarredessimples.com) / [www.lecarredessimples.com](http://www.lecarredessimples.com)

