



54

nom vernaculaire	français	Rose de porcelaine
	créole	Wòz poslèn
	anglais	Ginger torch, Philippine waxflower
	espagnol	Flor de cera, boca de dragón
	allemand	Fackelingwer



Son nom scientifique est « *Etlingera elatior* » de la famille des < Zingiberaceae > (genre < Etlingera >). Dans cette famille, plusieurs espèces sont utilisées comme épices, notamment : la cardamome n°31, le curcuma n°53, le gingembre n°60, le poivre de Guinée (maniguette), la zédoaire « *Curcuma zedoaria* » originaire d'Inde et d'Indonésie ou comme aliment, la longose n°133.

Le nom fait référence à l'aspect de < porcelaine > de leurs pétales, blanc rosé et translucides. (la porcelaine est une céramique fine et translucide produite à partir du kaolin - argiles blanches - par cuisson à plus de 1200°C. Elle est majoritairement utilisée dans les arts de la table).

En Malaisie cette fleur est appelée < bunga kantan >.

origine	Asie du Sud-Est (Malaisie).
habitat	Les roses de porcelaine sont répandues dans toute l'Asie du Sud-Est, du sous-continent indien aux îles du Pacifique, avec un maximum de variétés en Malaisie. Soit à l'état sauvage dans les forêts basses, soit cultivées comme plante d'ornement et fleur à couper (en Chine - Yunnan, en Indonésie, en Malaisie et dans la sud de la Thaïlande), ainsi que dans les autres zones tropicales du globe (Antilles, Afrique, Amérique).
type	Ce sont des plantes herbacées vivaces, parfois de grande taille : la tige à feuilles peut atteindre 4 à 5 mètres de hauteur selon les régions; les feuilles, elles, sont longues de 40 à 60 cm. Feuilles et fleurs apparaissent sur des tiges distinguées se développant toutes à partir des tubercules souterrains.



fleur Sa fleur est l'une des plus spectaculaires des espèces tropicales, car on la croit artificielle au premier regard. Elle est de couleur blanc rosé, rose, voire rouge vif selon les variétés. Chaque fleur apparaît à partir d'un tubercule souterrain, au sommet d'une tige haute de 1m, séparée de celles des feuilles. Elle est composée de bractées coriaces colorées et brillantes d'où apparaissent de petites fleurs rouges bordées de jaune.



utilisations

En Malaisie, les pédoncules de la fleur (les queues à la base des fleurs) sont utilisés hachés dans la préparation de « laksa » (soupes au curry à base de nouilles de riz).

En Guadeloupe, au Lycée Hôtelier, une recette originale « la crème à la rose de porcelaine » a été mise au point : crème anglaise aux pétales de rose de porcelaine réalisée avec de jeunes fleurs et dont voici la recette :

1 litre de lait; 0,200 kg de sucre de canne; 6 jaunes d'oeuf; 2 jeunes fleurs.

Laver les deux fleurs, les couper en deux dans le sens de la longueur. Faire bouillir le lait. Hors du feu, y plonger les quatre demi-fleurs puis les laisser infuser. Pendant ce temps, blanchir les jaunes et le sucre. Passer le lait au chinois, puis le verser sur le mélange blanchi. Reverser dans la russe puis cuire à la nappé. Chinoiser de nouveau et refroidir en vannant la crème, puis réserver.

Cette crème anglaise au parfum épicé de gingembre sert pour garnir des fonds d'assiette, en accompagnement de gâteaux ou d'entremets, ainsi qu'à la réalisation d'une crème glacée aux oeufs.