



En mars, savourez les dents-de-lion de Pierre-Alain Messeiller dans vos assiettes

LA DENT-DE-LION

La dent-de-lion, également connue sous le nom de pissenlit, est une plante herbacée vivace aux feuilles dentelées caractéristiques, semblables aux dents d'un lion. Réputée pour sa saveur légèrement amère et ses bienfaits nutritionnels, elle est riche en vitamines A, C et B9, ainsi qu'en minéraux tels que le fer et le potassium.

Cueillie à la main et riche en saveurs, elle est un incontournable des recettes printanières et parfaite pour une cure détox.

LE PRODUCTEUR

Pierre-Alain Messeiller est à la tête du domaine familial situé à Orny (VD), transmis depuis quatre générations.

Dans les années 1990, il a diversifié l'exploitation en développant une production légumière, incluant la culture de la dent-de-lion.

Son engagement envers une agriculture de qualité se reflète dans l'obtention de labels tels que "Producteur Suisse Garantie" et "Production intégrée (PI)".

Le domaine s'étend sur 4 hectares en pleine terre et 0,4 hectares de tunnels, permettant une production diversifiée et respectueuse de l'environnement.

Pierre-Alain Messeiller

Jardinerie la Ciboulette
Orny, VD



SwissGAP



LE SAVIEZ-VOUS ?

Consommée depuis le Moyen Âge, la dent-de-lion était autrefois prisée pour ses vertus médicinales, notamment comme plante dépurative et tonifiante idéale pour les changements de saison.



PLANTATION

Avril – juin



RÉCOLTE

Mars – Avril



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch