



# En mai, la rhubarbe de Yves Luisier est dans vos assiettes

## LA RHUBARBE

La rhubarbe est une plante vivace de la famille des polygonacées, cultivée depuis des siècles pour sa saveur acidulée unique.

Originaires d'Asie, elle s'est répandue en Europe où elle est particulièrement appréciée en pâtisserie. Ses tiges charnues, allant du vert au rouge selon la variété, sont utilisées pour réaliser des tartes, compotes ou confitures, et parfois même pour sublimer des plats salés. Riche en fibres, en calcium et en vitamine K, la rhubarbe est un ingrédient savoureux qui apporte une touche gourmande et rafraîchissante aux recettes.

## LE PRODUCTEUR

Yves Luisier est à la tête d'un domaine familiale de 15 hectares situé à Fully (VS) et transmis depuis trois générations.

Le domaine s'étend sur 15 hectares au total, dont 0,6 hectare sous serre destiné principalement à la production de la rhubarbe et d'asperge. Le domaine produit également des pêches, des nectarines, figes et abricots.

L'engagement de Yves Luisier envers une agriculture de qualité se reflète dans l'obtention du label "Producteur Suisse Garantie".

Yves Luisier  
Fully, VS



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Bien avant d'atterrir dans les tartes, la rhubarbe était prisée en médecine traditionnelle chinoise pour les propriétés laxatives de ses racines. Ce n'est qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle que les Européens ont commencé à cuisiner ses tiges acidulées.



leguriviera-groupe.ch



RÉCOLTE

Avril – mai