

Thé du Labrador : de la forêt boréal, une infusion rafraîchissante!

vendredi 8 octobre 2010



Nouveau produit, authentique et de terroir – mais cette fois québécois et non de Chine ou de l’Inde – le [thé du Labrador](#) est un fragment de la forêt boréale directement dans votre tasse. Il s’agit de tisane aux [propriétés intéressantes](#), et non de thé, plus précisément d’une plante, le ledon du Groenland (*ledum groenlandicum*), dont l’infusion est apaisante.

Déjà, ses feuilles – d’un vert tendre et à la surface rugueuse rappelant certains conifères – nous évoquent le visage des forêts nordiques. Elles dégagent des parfums prononcés d’aneth et d’autres, plus subtils, de canneberges. De consistance limpide, la liqueur est d’un jaune pâle lumineux et nous embaume d’effluves de résine, de feuille de cèdre (thuya) et de camomille. La bouche débute sur une pointe de résine légèrement sucrée et de végétaux secs. Réconfortante, elle développe une douceur florale suivie d’une touche mentholée d’eucalyptus, pour nous laisser une finale à saveur umani et de baies de genévrier.

Offert dans nos boutiques de Montréal et notre boutique de Québec, le thé du Labrador nous vient [d’Origina : Être boréal](#), la Coopérative forestière de Girardville, tout près du Lac Saint-Jean. Naturaliste et soucieuse de l’environnement, l’équipe de la Coopérative met en valeur la forêt boréale. Elle y cueille les racines, les feuilles et les fleurs aux saveurs et aux arômes singuliers pour vous les proposer sous forme de tisanes, mais aussi d’épices et d’huiles essentielles. Le tout est certifié biologique par Écocert Canada.

Pour ceux qui voudraient mettre la forêt boréale dans leur assiette, voici quelques adresses gourmandes où vous pouvez vous procurer les épices d’Originia :

- À Montréal : [Le Marché des Saveurs du Québec](#)
- À Québec : [Épicerie européenne](#)

Pour autres régions, voir la [liste des détaillants](#).

Bonne tisane!