

LE TEMPS

quoi de neuf Vendredi 12 février 2010

Des épices aux arômes boréals

Par Gwenaëlle Reyt

Le biologiste Fabien Girard a mis au point une gamme de 21 épices. Une dizaine d'entre elles poussent exclusivement dans la forêt boréale

Quelques feuilles de secret de catherinette? Ou plutôt une tombée de poudre de thé des bois? Mmmh non. Peut-être un soupçon de parfum de monarde. L'éventail de saveurs est tel que les papilles ne savent plus à quel goût se vouer.

Il aura fallu six ans de recherche et d'essais gustatifs au biologiste Fabien Girard pour développer les épices boréales «d'Origina».

En collaboration avec une coopérative forestière du nord du Québec, il a mis au point une gamme de 21 épices. Une dizaine d'entre elles poussent exclusivement dans la forêt boréale. Et la moitié, dont les épices de thé du Labrador, les graines de myrica et la délicatesse de gabelle sauvage, sont pour la première fois commercialisées. Récoltées sous forme de chatons, de feuilles, de racine ou de poudre, toutes sont certifiées biologiques. Le résultat est probant et les goûts ne ressemblent à rien de connu. Même certains chefs cuisiniers locaux se sont mis à les utiliser pour leurs recettes. Le site internet «d'Origina» en propose d'ailleurs quelques-unes, histoire d'appriivoiser ces nouvelles saveurs. Mais le travail de Fabien Girard n'est pas fini, car il reste d'après lui des découvertes à faire. «Je travaille sur une dizaine d'espèces supplémentaires, mais je n'ai pas encore trouvé la bonne façon de révéler leur arôme.»

Coffret d'essai contenant cinq épices et une tisane, environ 20 fr. sans le port. Livraison sur demande.

Infos et commandes sur:

www.dorigina.com

LE TEMPS © 2009 Le Temps SA