

Des épices québécoises maintenant sur le marché

Catherine Girouard

19 novembre 2009 12:00

Transporter les parfums et les saveurs des sous-bois québécois dans nos assiettes; c'est ce que propose La Coopérative forestière de Girardville, qui a décidé d'exploiter autrement la forêt boréale avec sa nouvelle gamme d'épices d'Origina.

Après six ans de travail acharné et de promenades dans les bois, le biologiste et amoureux fou de la forêt Fabien Girard ainsi que l'équipe de la Coopérative offrent aux Québécois 21 saveurs authentiques de chez nous. «Nos forêts regorgent de saveurs et d'épices, mais on ne les avait pas encore vues; elles étaient cachées derrière les arbres», s'amuse à dire Fabien Girard.

En effet, les épices boréales d'Origina sont les premières à être faites à partir de plantes, racines, tiges, feuilles, arbres et fleurs du Québec. «Nos forêts sont remplies de richesses qui meurent à l'automne, se désolent le biologiste du Lac-Saint-Jean. Les Québécois doivent s'approprier leurs richesses.»

Cueillies à la main, fabriquées de façon artisanale, certifiées bio et 100 % québécoises, ces épices boréales ont permis à la coopérative forestière de préparer 10 000 pots pour première année sur le marché. «Ces produits ajoutent sans aucun doute de la valeur et de l'authenticité à une cuisine encore en quête d'identité», affirme le renommé chef exécutif du bistro l'Aromate, Louis-Philippe Daoust.

Le grand défi

«Les Québécois cuisinent abondamment avec les épices de l'Europe et de l'Inde, affirme

Fabien Girard. Nous devons changer cette habitude pour substituer les épices d'ici à celles-ci.» Comment y arriver? En outillant les consommateurs afin qu'ils sachent comment utiliser les nouvelles épices, affirme l'équipe d'Origina. C'est pourquoi un petit livre de recette accompagne les pots d'épices, donnant quelques trucs et idées aux cuisinots.

De plus, cet automne, les épices d'Origina sont lancées sous le concept d'un souper boréal : une boîte de cinq épices font l'objet de recettes et d'une suggestion de vins pour les accompagner. Le site web de l'Espace boréal offre aussi d'autres idées de recettes.

Quelques recettes...

La recette de Noël de Fabien Girard, le père des épices d'Origina:

Dinde au thé des bois et du Labrador

Mélanger ½ cuillère à thé de thé des bois avec deux poignées de thé du Labrador. Couper quelques oignons et de l'ail. Mélanger le tout et farcir une dinde de cette préparation.



De gauche à droite: les épices Graine de myrica et Poivre des dunes.

Parmentier d'agneau* confit à la poudre de thé des bois

Plat de résistance - 4 portions

ACCORD METS ET VINS

Saint-Émilion ou Pomerol de la région de Bordeaux ou Merlot de Californie.

- 2 filets d'agneau confits**
- 1 c. à table de poudre de thé des bois moulu
- Gras de canard
- 1 céleri-rave, pelé et coupé en morceaux
- 1 poireau, lavé et émincé
- Beurre
- Lait
- Sel et poivre

Préparation :

Saupoudrer les filets d'agneau de poudre de thé des bois et confire** dans le gras de canard. Lorsque les filets sont fondants, les trancher et les effiloche. Cuire le céleri-rave à l'eau, égoutter et en faire une purée avec du beurre et du lait. Assaisonner de sel et poivre au goût ; réserver. Sauter au beurre le poireau pendant 2 à 3 minutes ; terminer la cuisson à feu moyen et assaisonner. Dans un emporte-pièce, mettre un fond d'agneau, ajouter une couche de poireaux et finalement ajouter la purée de céleri-rave. Démouler et servir avec une sauce à l'orange aromatisée à la poudre de thé des bois.

* Peut aussi être remplacé par la volaille.

** Confire : Saupoudrer la viande de sel et d'épices et laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur. Rincer à l'eau courante et bien essuyer. Faire fondre le gras de canard ou le saindoux, couvrir la viande de gras fondu et cuire à 225 °F pendant environ 2 heures et demie (le gras doit à peine frémir et ne pas faire de bulles). En fin de cuisson, éponger la viande et effiloche, s servir tiède ou froid.

Pavé de saumon grillé à la délicatesse de gabelle sauvage

Plat de résistance - 4 portions

ACCORD METS ET VINS

Sauvignon du nouveau monde, Chili ou Nouvelle-Zélande.

- 1 filet de saumon
- 1 c. à table de délicatesse de gabelle sauvage
- 1 c. à table d'huile de pépins de raisins
- 1 c. à thé de sel de mer
- Pincée de poivre

Préparation :

Préchauffer le BBQ.

Mélanger ensemble la délicatesse de gabelle sauvage, l'huile, le sel et le poivre pour former une pâte. Étendre ce mélange sur le saumon. Couvrir et réfrigérer de 2 à 3 heures. Couper en portions de 2 pouces et demie de largeur. Griller sur le BBQ à chaleur modérée. Servir avec un riz et une salade de lanières de piments rouges et jaunes ou de fenouil légèrement citronné.

Clafoutis aux canneberges, oranges et épice de thé du Labrador

Dessert - 4 portions

ACCORD METS ET VINS

Moscato de Setubal du Portugal ou Passito di Pantelleria de Sicile.

- 4 oeufs
- 9 c. à table de sucre
- 1 c. à thé d'épice de thé du Labrador émietté
- 5 c. à table de farine
- Pincée de sel
- 1 c. à table de beurre
- 1 tasse de lait
- ¼ c. à thé de vanille
- 8 suprêmes* d'oranges
- 30 canneberges séchées

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F. Beurrer 4 moules ronds de 5 pouces de diamètre ; réserver. Battre les oeufs avec le sucre, ajouter l'épice de thé du labrador émietté, la farine et le sel. Faire fondre le beurre au micro-onde quelques secondes et l'ajouter au mélange. Incorporer le lait et la vanille. Retirer les suprêmes d'oranges et les déposer, ainsi que les canneberges, dans les moules ; puis verser la pâte. Cuire au four préchauffé à 350°F jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Servir tiède.

Précision : * Orange dont on a retiré la membrane

[Le site officiel d'Origina](#)

Métro