suite101.fr

Épices boréales pour recettes traditionnelles ou exotiques

10 déc. 2010 Lise Gobeil

Sous les arbres des forêts nordiques se cache un garde-manger de saveurs. Certifiés biologiques, les aromates d'Origina trouvent leur place en cuisine.

Commercialisées en 2009 après des années de recherche, les épices et infusions naturelles d'Origina proviennent de plantes sauvages aromatiques du Québec, sélectionnées avec le plus grand soin pour leurs propriétés culinaires. Sur la vingtaine d'espèces indigènes récoltées qui constituent la collection complète, dix se rencontrent exclusivement en forêt boréale.

Simples d'utilisation, ces aromates bonifient les recettes qui célèbrent la fraîcheur des aliments. Leur parfum unique procure une touche inédite aux plats les plus variés.

Proposer de nouveaux goûts et séduire le consommateur

C'est un défi de faire connaître ces produits du terroir dont même les Québécois ne soupçonnent pas l'existence. Pour apprivoiser ces saveurs différentes et apprendre à substituer les assaisonnements provenant de Méditerranée, d'Asie ou d'Amérique latine par les nouvelles épices boréales, un petit guide des meilleures applications et recettes vient avec chaque pot vendu.

Afin d'initier les papilles, d'Origina propose aussi un coffret contenant 5 produits populaires, en formats d'essai: feuilles séchées de gadellier glanduleux, lédon du Groenland, gaultherie couchée, ainsi que graines de myrique baumier et chatons d'aulne vert. L'ensemble est offert avec des recettes faciles mettant les épices en valeur et pouvant constituer un repas boréal complet, de l'entrée au dessert.

Marier les épices pour un meilleur effet

Selon les familles de végétaux ou les parties de plantes utilisées, les herbes et épices boréales se divisent en 5 groupes:

Les hivernales comme le poivre des dunes, la graine de myrica, le nard des pinèdes et l'épice de thé du Labrador peuvent s'employer ensemble pour mariner les viandes, apprêter le gibier, ou apporter une touche boisée aux confitures de petits fruits.

Les douces et sucrées regroupent les pétales de roses, la poudre de thé des bois, la fleur à miel et le secret de catherinette. Ces quatre épices relèvent élégamment desserts, pains, crêpes, yogourts et salades de fruits.

Parmi les subtiles on trouve la délicatesse de gadelle sauvage, les brisures de toque, baies cassinoïdes et vermicelles de valériana, qui ajoutent arômes et saveurs aux soupes et plats mijotés.

Les épices rappelant les herbes de Provence sont le jardin de tanacita aux arômes de sauge, safran et thym, les bouquets d'armoise évoquant la marjolaine et le romarin, et le parfum de monarde aux effluves de lavande, basilic et origan.

Dans le dernier groupe on trouve les racines d'ombellifères. Herbe aux anges, berce aux trois parfums et céleri sauvage aromatisent délicieusement les plats de pâtes, le riz, le couscous et les bouillons de soupe.

Percer les marchés culinaires

Dès leur lancement, les épices d'Origina ont attiré l'attention de grands gastronomes. Parmi eux, Manuel Ka'kwa Kurtness, consultant culinaire et chef cuisinier autochtone d'origine innu, récipiendaire du prix La Mazille International au Salon international du Livre Gourmand de Périgueux 2010, pour son livre *PachaMama, cuisine des Premières Nations*, paru chez Boréal. Depuis toujours les Amérindiens connaissent les vertus des plantes indigènes et savent les utiliser judicieusement.

Un an après la commercialisation de sa gamme d'épices et infusions, et déjà récipiendaire d'un prix Tendances et Innovations du Salon International de l'alimentation (SIAL) Canada 2010, d'Origina cherche à se faire connaître hors frontières et tente une incursion en Europe. Les produits ont été présentés au prestigieux SIAL Paris, événement couvert par 1500 journalistes auquel participaient 185 pays, et les procédures de reconnaissance et de certification auprès de l'Union européenne sont en cours.

Recette de contre-filets de bison au rhum et aux graines de myrica, pour 4 personnes:

- 2 contre-filets de bison
- 4 graines de myrica, écrasées au mortier
- 15 ml de rhum
- 15 ml d'huile de pépins de raisins
- 5 ml de miso

Mélanger ensemble le rhum, l'huile, le miso et le myrica concassé. Verser sur la viande et laisser mariner 2 heures au réfrigérateur, en tournant de temps à autre pour bien imbiber les 2 côtés. Préchauffer une poêle à feu moyen-élevé et faire griller les contre-filets des 2 côtés jusqu'à la cuisson désirée. Saupoudrer de fleur de sel au moment de servir et décorer de quelques graines de myrica.

Les herbes et épices d'Origina portent la certification biologique Ecocert Canada et sont disponibles dans plusieurs épiceries fines, commerces et coopératives forestières à travers le Québec. Bientôt en Europe si tout va bien.

Tous droits réservés *Lise Gobeil.*