



## Épices boréales d'Origina

# Saveurs boréales

[partager](#)



Iris Gagnon-Paradis

ARTICLE - 12 novembre 2009

*Avec les épices boréales d'Origina, le biologiste Fabien Girard nous fait découvrir des ressources gastronomiques naturelles méconnues du grand territoire québécois.*

Il était une fois, il y a plusieurs siècles, un explorateur qui, s'étant témérairement lancé à la recherche d'une "route des épices" vers l'Inde, se butait contre un immense obstacle: l'Amérique. Adieu, les épices de l'Orient! Pourtant, si Colomb avait bien regardé à ses pieds, l'histoire aurait peut-être pris un autre tournant...

Des épices d'ici? Et pourquoi pas! Selon le biologiste **Fabien Girard**, le grand "défricheur" qui a eu l'idée de génie d'explorer les terres de la forêt boréale aux alentours de la petite ville de Girardville, au Lac-Saint-Jean, "on fait venir nos épices de partout dans le monde, de la Provence, de l'Orient, alors que nos richesses à nous, au Québec sont totalement méconnues".

C'était il y a six ans. Une suite d'événements l'amène à dépoussiérer ses livres de botanique. Il apprend qu'au Japon, la racine de cette plante que nous appelons communément le "toc" (ces petits fruits qui piquent et collent aux vêtements) y est consommée presque quotidiennement. Après un essai culinaire prometteur, le biologiste venait "d'ouvrir la première porte" d'un monde relégué aux oubliettes: celui de nos ressources naturelles comestibles, confinées au rang de "mauvaises herbes" dans l'esprit collectif.

En collaboration avec la Coop forestière de Girardville - qui fait depuis près de 30 ans du développement durable sa pierre de lance - après des tests en laboratoire et des expérimentations, Fabien Girard a extrait des essences végétales et produit des épices à partir de racines, tiges, feuilles, arbres et fleurs de la forêt boréale. Un monde nouveau était né, composé de quelque 21 épices et d'une tisane, celle du thé du Labrador, toutes certifiées biologiques. À sa tête, les cinq premières épices boréales à être jamais commercialisées: poivre des dunes, graines de myrica, épice de thé du Labrador, gabelle sauvage et poudre de thé des bois.

### EXPLORATEUR DU GOÛT

En 2004, le chef **Martin Gagné**, aujourd'hui à la tête du restaurant La Traite de Wendake (à côté de Québec), est tombé par hasard sur le site de la Coop. Intrigué, il a contacté Fabien Girard et est devenu en quelque sorte son "testeur" attiré. Les saveurs nouvelles et inconnues des épices l'ont tout de suite charmé. "J'aimais le fait que ce soit des épices non connues, confie-t-il, car mon but premier en cuisine est de faire découvrir de nouvelles saveurs aux visiteurs." Cet explorateur culinaire était donc tout indiqué pour mettre le premier la main aux épices.

Poivre des dunes sur une bavette de wapiti, gelée de thé des bois et canneberge tartinée sur du pain "banique" (fait de farine de maïs, traditionnellement utilisée par les Premières Nations), gadelles sauvages apprêtée en sauce crémeuse avec cerf fumé, émulsion de maïs au myrica gale accompagnée de saumon fumé, voici quelques exemples de recettes que Martin Gagné a créées autour de ces épices aux noms inconnus qui ont de quoi surprendre la papille et l'ouvrir à des mondes de saveurs insoupçonnées. Si vous craignez de ne pas savoir les apprêter aussi bien que le chef, des recettes sont disponibles sur le site Web des épices d'Origina.

Et dire que Colomb a manqué ça...

Épices boréales d'Origina  
[www.dorigina.com](http://www.dorigina.com)



[+] agrandir

Point de vente: Le marché des saveurs, [www.lemarchedessaveurs.com](http://www.lemarchedessaveurs.com)