



LA MAISON
DES ÉPICES
PAR MAISON SORIPA

Vous saurez presque tout sur nos :

**ÉPICES, BAIES, FLEURS, AROMATES,
MELANGES AROMATIQUES,
ASSAISONNEMENTS ETHNIQUES**

Pour le reste..... Contactez-nous !

Il était une fois ...

La plupart des épices et aromates que nous utilisons chaque jour nous viennent du bout du Monde, et il y a encore quelques siècles, un grand nombre était inconnu de l'Ancien Monde.

La tradition des épices est aussi très ancienne en Chine, où chaque plante possède à la fois une utilisation culinaire et médicinale dont les plus connus sont l'anis étoilé et le gingembre.

Les épices sont moins précieuses au 17^e siècle à cause de la stagnation du marché et de l'arrivée de nouvelles valeurs marchandes.

La cuisine Européenne prend alors un essor important et chaque pays, chaque région élaborent une cuisine typique en fonction des épices disponibles localement grâce aux routes des Epices qui sillonnent le continent.

L'épice la plus utilisée au monde est le Poivre. Il se récoltait à l'origine en Inde près des côtes de Malabar où règne un climat chaud et humide propice à des récoltes abondantes. Maintenant il est présent dans la plupart des pays tropicaux comme l'Indonésie, Sri Lanka, Madagascar et Brésil.

La culture des herbes et leur utilisation ont toujours été des entreprises pacifiques. En revanche, les épices sont à l'origine de bien des bouleversements. Elles ont entraîné la fortune, mais aussi la ruine de nations, et ont déclenché des événements historiques capitaux. Les pays d'Europe, en particulier le Portugal, l'Espagne, les Pays-Bas, la Grande Bretagne et la France, se sont laissés entraîner dans des guerres coloniales, conséquence directe de grands voyages d'exploration à la recherche des précieuses épices qui ont aussi abouti à la découverte des Amériques. Le Nouveau Monde a alors livré ses secrets, dont ceux de nouvelles plantes, et notamment les piments, qui ont largement influencé les cuisines du monde entier en se répandant avec une étonnante rapidité.

Le mot "épices" englobe plusieurs types de produits contenant tous des huiles essentielles ou des substances aromatisantes puissantes. On distingue :

- Feuilles et herbes (Persil, Menthe ...)
- Fleurs, boutons et bourgeons (Girofle, Rose, Câpre, Safran ...)
- Fruits, baies et graines (fenouil, Genièvre, Cardamome, Anis, Coriandre, Moutarde...)
- Ecorces (Cannelle, Macis...)
- Racines et Rhizomes (Gingembre, Curcuma, Céleri...)

De nos jours, les épices ne sont plus exclusivement récoltées dans leur pays d'origine, mais cultivées dans des pays au climat similaire.

Le marché des épices dépend de multiples influences dont : les taux de change et de parité du Dollar, les tensions politiques dans les pays de récolte et aussi les problèmes climatiques, les catastrophes naturelles, et les soins apportés aux cultures.

D'énormes fluctuations en font un produit dont le commerce comporte certains risques : hausse des cours due à des spéculations d'industriels ou groupements de producteurs, différences de qualités et de traitements (tri, séchage, conditionnement, granulométrie), insuffisances des récoltes pour couvrir une année de consommation, effets de mode ponctuels...

Un autre aspect auquel nous nous attachons tout particulièrement est la qualité gustative et esthétique de nos épices. En effet, nous recherchons une qualité toujours au top niveau pour vous fournir un produit au pouvoir aromatique optimum.

Bien souvent, des épices portant le même nom sont bien différentes : notre « Fagara » Poivre de Séchuan Rouge, originaire de Chine centrale est sélectionné tout spécialement pour sa taille, sa couleur, son parfum intense et sa saveur acidulée. Son homonyme vendu par certains négociants asiatiques en France n'a rien à voir (couleur terne, présence abondante de graines noires, coques écrasées et brindilles).

Nous avons mis au point une nouvelle gamme d'épices et mélanges présentée en pot cristal PET de 100, 330 & 1000 ml (matière recyclable) avec une double garantie fraîcheur : une protection anti-UV et une étanchéité parfaite. Le bouchon « flapper » sert aussi de doseur et saupoudreur.

A chacune des étapes : récolte, séchage, tri, stockage et conditionnement, nous contrôlons la qualité des couleurs, arômes et aspects. Cette gamme attractive trouvera sa place aussi bien en cuisine professionnelle qu'en rayon traiteur ou épicerie fine.

Nous vous proposons de partir à la découverte de nouvelles sensations gustatives pour apporter évasion et plaisir sur votre table, et donner le pouvoir à votre imagination.

Ail en Pétales : Sous cette présentation originale, l'ail découpé en fines lamelles se réhydrate plus rapidement que l'ail en semoule ou flocon. Il est surtout utilisé en condiment dans les pays méditerranéens. Il tenait déjà une place de choix dans l'alimentation des ouvriers des pyramides, vers 4500 avant J.-C. L'ail est réputé pour ses propriétés médicinales et l'on croyait jadis qu'il libérait les possédés des esprits malins. Il est facile d'en ajouter dans vos meilleurs plats : salades, gratins, assaisonnement de pâtes, riz et légumes et aussi vinaigrettes et mayonnaises. Les Tunisiens préparent un condiment appelé tabil en pilant un mélange d'ail émincé, de poivre, de piments rouges, de graines de carvi et de coriandre fraîche. Cette pâte rehausse leurs potages et plats mijotés.



Ail Noir : Délicieux, à la saveur presque fruitée, proche de la mélasse et du raisin sec, à la douceur balsamique. La texture fondante et la saveur particulière surnommée "Umami" sont obtenues après une lente caramélisation (réaction de Maillard) à hygrométrie élevée durant plusieurs semaines. Véritable concentré balsamique de saveurs, dépourvu de l'agressivité de l'ail frais : vous pourrez allier l'ail noir aux poissons blancs, aux crustacés, parfumer un gibier, en condiment d'une soupe ou d'un fromage frais ... voire même avec des desserts au chocolat.

Sa couleur unique, son goût et sa texture sont obtenus sans aucun additif. L'Ail noir est produit par fermentation, une technique qui date de plusieurs milliers d'années. L'ail contient des sucres et des acides aminés. Lorsque l'ail subit une fermentation, ces éléments produisent la mélanoidine, une substance de couleur sombre qui est responsable de la couleur de l'ail noir. Nous sommes allés chercher cette merveille en Corée du Sud.

Anis et Badiane : l'anis est l'une des épices les plus anciennes, elle est apparentée à l'aneth, au fenouil, au carvi et au cumin. Originaires du Moyen-Orient, elle est aujourd'hui cultivée en Russie Méridionale, en Turquie, en Inde et dans de nombreuses régions d'Europe, où elle sert notamment en distillerie. Le célèbre Pastis du Midi en est constitué, ainsi que l'Ouzo en Grèce et le Raki en Turquie. L'anisette, très prisée en Espagne et en Italie se boit nature ou devient un ingrédient culinaire, au même titre que le pastis qui entre dans diverses recettes de poisson, dont le loup flambé au fenouil.

L'Anis étoilé ou Badiane est le fruit du Badanier cultivé en Chine, formé de 8 follicules disposés en étoile, contenant chacun une graine. Ce petit arbre ne commence à porter des fruits qu'au bout de 6 ans, mais il en produit pendant plus d'un siècle. Ses fleurs jaunes donnent naissance à des fruits bruns qui, en mûrissant, prennent la forme d'une étoile dont chaque pointe contient une petite graine brune et luisante, moins aromatique que la cosse elle-même. L'anis étoilé est largement employé par les cuisiniers Chinois et Vietnamiens, et entre dans la composition de la poudre de cinq épices fabriquée en Chine. Un marin Anglais l'aurait rapportée à la fin du XVI^e siècle en Europe, où il n'a jamais joué un très grand rôle en gastronomie. Contenant la même huile essentielle que l'anis, l'anéthol, il a un goût comparable mais un peu plus fort. Il exerce une action stimulante, et entre aussi dans la composition de l'anisette et de l'absinthe.

Pour donner une saveur épicée-sucrée à un poulet ou un canard, placez dans leur cavité abdominale, juste avant de les rôtir ou de les braiser, une étoile de badiane. Pour préparer des Ailerons de Poulet à l'Orientale : placez les ailerons dans une cocotte (4 /pers) et arrosez de xérès sec. Faire mariner 30mn en les retournant de temps en temps. Ajoutez un bouillon de volaille avec un trait de sauce soja, une étoile cassée, assaisonnez et portez à ébullition. Laissez mijoter à couvert 45mn jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Servir en entrée avec du riz basmati au curcuma.

Aromates Typiques Provence : Mélanges inventés par la deuxième génération de passionnés Soripa. Nous cherchions alors un mélange typiquement provençal qui représenterait la garrigue, avec tous ces parfums chauds, ses huiles essentielles et odeurs de terres sèches et arides. Composé de Menthe, basilic, origan, thym, anis vert, ail et lavande, ...nous y sommes ! Comme lorsque vous écrasez par mégarde les arbustes et buissons du maquis et que des odeurs s'en échappent. Pensez à cette belle grillade parsemée de nos aromates, cuite au feu de bois sur un brasero chaleureux. Un peu de fleur de sel à la barrique....mmmm Régalez-vous !

Baies de Passion : Baies de "Passion berries" ou *Ruta Chalepensis*, originaire d'Ethiopie, appartenant à la famille du poivre de Sechuan et du Timut, apporte une note d'agrumes et fruit de la passion. A utiliser au dernier moment sur un poisson, tarte aux agrumes.....Thés.

Baies de Cannelier : bouton floral du cannelier "*Cinnamomum verum*", Originaire de Madagascar, saveur plus suave et moins piquante que celle de l'écorce. Se pique comme un clou de girofle dans des fruits, pièce de viande ou de poisson, et pourquoi pas en infusion et décoction.

Baies Roses : autrefois appelées Poivre Rose jusqu'au moment où le service de la Répression des Fraudes démontra que l'origine que ces baies était différente du Poivre, en effet il s'agit de fruits mûrs d'un arbre originaire d'Amérique du Sud « *schinus molle* ». La baie rose a un léger goût de résine et les adeptes de la nouvelle cuisine l'apprécient pour son aspect et sa saveur incomparable pour marinades, terrines et sauces. Il est aussi à l'origine des mélanges 5 Poiv's, où il offre un contraste étonnant avec des graines de poivre vert, noir et blanc. L'effet de mode et les aléas climatiques en font un produit cher qui est souvent l'objet de spéculation sur le marché agro-alimentaire.

Cardamome Verte : Fruit ovoïde, comprimé sur 3 faces et groupé en une sorte d'épi. Chaque fruit renferme 6 à 8 graines. Cette épice était déjà connue et appréciée par les Egyptiens de l'Antiquité, puis par les Grecs et les Romains. Parvenue en Europe par les pistes des caravanes, elle demeure, après le safran et la vanille, une des épices les plus chères.

Cette épice possède une saveur piquante aromatique et poivrée, elle entre dans la préparation du curry. Récoltée en Inde, Ceylan, Cambodge et Laos, les racines renferment une fécule analogue à l'Arrow root utilisée dans l'alimentation.

La Cardamome Verte pousse en buisson et donne des petits fruits verts que l'on récolte avant maturité au Guatemala et au Mexique. Cette variété est très différente de celle que l'on trouve sur les marchés asiatiques, son goût est plus franc et moins camphré que la cardamome blanche ou brune.



Les capsules blanches n'existent pas à l'état naturel; elles ont en fait été décolorées. Quant aux brunes, ou fausses cardamomes, elles ne sont qu'une variété moins appréciée des gourmets.

La cardamome verte apporte une note exotique dans les poissons en papillote, le canard à l'orange, les viandes blanches, légumes secs et riz. Pour en libérer tout l'arôme de ces graines, il faut retirer leur capsule verte juste avant de les utiliser, les graines ressemblent alors à celles de la maniguette qui est une proche cousine. Il faut ensuite les griller quelques instants à sec dans une poêle chaude.

Elle s'utilise en Amérique latine dans les sauces, en Allemagne, Russie et Scandinavie dans les pâtisseries, en Inde et au Moyen-Orient on en parfume de très nombreux plats. En France et aux Etats-Unis, son huile essentielle est utilisée en parfumerie. Sa poudre se marie bien avec les salades de fruits, et ses graines avec les poires pochées ou les pommes au four. On obtient également des glaces délicieuses en faisant infuser des gousses de cardamome pilées dans la crème ou le lait chaud.

Cinq Baies (5 Poiv's) : Mélange de Baies inventés il y a une vingtaine d'années avec baies roses, poivre vert, poivre blanc, poivre de Jamaïque et poivre noir. Les formules commercialisées en grande distribution remplacent souvent le poivre blanc assez onéreux par de la graine de coriandre. Existe entier ou concassé mignonnette.

Outre ses qualités aromatiques en cuisine, c'est le produit idéal pour présenter en moulin sur table. Ce dernier doit être robuste équipé d'un solide mécanisme en acier, et d'un corps en verre pour en dévoiler les couleurs. Nous proposons également une version concassée, plus facile d'usage.

Cocktail d'Algues : C'est un mélange très aromatique d'algues récoltées en Bretagne, qui sont lavées, triées et séchées avant d'être réduites en paillettes. Ce mélange se réhydrate facilement dans toutes les préparations humides. Composé de kombu, laitue de mer et dulse. S'utilise en court bouillons, décor d'assiettes de poissons crus, pains aux algues, crème aux algues pour canapés apéritifs. Vous pourrez réaliser des galettes pour accompagner un poisson poché : mélanger des flocons d'avoine avec un jus de citron aux cocktails d'algues, puis frire dans l'huile. Réaliser 1 beurre Breton en ajoutant à un beurre salé en pommade quelques cuillères à soupe de notre algues cocktail, malaxer, c'est prêt !

Curcuma (Safran Bourbon) : Jolie plante vivace à large feuille dont les racines charnues ont une odeur aromatique assez prononcée et une saveur âcre. Certaines espèces sont connues sous le nom de Safran des Indes. Ces racines renferment un principe colorant jaune dénommé curcumine, utilisé dans la composition des currys ou pour parfumer et colorer les moutardes condiments et piccalilli. Il pousse depuis plus de 2000 ans en Inde, Chine et au Moyen-Orient; aujourd'hui il a conquis toutes les régions tropicales du monde. Il aurait fait partie des épices jaunes que les Perses associaient au culte du soleil. Il apporte aux mets une saveur chaude et suave, il est souvent utilisé dans de nombreux plats Indiens végétariens.

Même s'il n'en a pas le parfum subtil et aromatique, le curcuma peut imiter, sans l'égalier, agréablement le safran. Il a un goût plus doux et plus musqué mais sa couleur jaune est plus vive. Pour réaliser un Poulet au Curcuma : faire fondre de l'oignon dans de l'huile puis ajouter de l'ail, incorporer une cuillère de curcuma et faire dorer le poulet en morceaux, ensuite arroser d'un fond de volaille et cuire.

Vous ferez réduire la sauce pour napper du riz basmati en garniture. Le curcuma s'utilise aussi pour les pilafs de riz et poissons, crustacés, légumes dont chou-fleur et pommes de terre.

CURRY : A l'origine, il s'agit de feuilles (kari ou cary) qu'il est désormais difficile de trouver en Europe. Elles viennent d'un arbuste que l'on trouve à l'état sauvage dans le sud de l'Inde et au pied de l'Himalaya. Elles ressemblent à des feuilles de laurier, mais doivent être utilisées fraîches.

Bien que le mot « curry » fasse toujours penser à la cuisine indienne, il a en fait été inventé par les colons britanniques en Inde. Les currys sont des plats de viandes, de poissons ou de légumes accompagnés d'une sauce forte et parfumée, faite à partir d'épices mêlées.

Il n'en existe pas de recette précise, et chacun les prépare en fonction de sa région, de sa caste et du plat. Ils réunissent cependant des épices originaires d'Inde, Indonésie ou Malaisie : piment jaune, coriandre, curcuma, cardamome, fenouil, safran, cumin, ail, moutarde, fenugrec, gingembre, laurier, macis, poivre noir, cannelle, girofle, muscade, nigelle ... Traditionnellement, la matinée d'un chef indien débute par la sélection des différentes épices en fonction du plat principal, puis à leur grillage dans des poêles avant de les mouliner. Les Occidentaux connaissent bien les poudres de curry mais, en Orient, elles se présentent souvent sous forme de pâtes car les ingrédients sont frais et non déshydratés. En Europe les currys en pâtes sont souvent des épices déshydratées, du sel et un ajout d'huile.

Il existe une classification selon la force ou les épices dominantes :

- MILD, mélange basique à forte proportion de curcuma et fenugrec, il est bien souvent de qualité médiocre et demande à être retravaillé.

- MEDIUM, plus corsé mais très agréable type Indian ou Bombay.

- HOT, pour les initiés, type Madras. Les currys de la région de Madras, sur la côte est de l'Inde, sont parmi les plus réputés. Le Lassi, une boisson salée à base de yaourt, en apaisera les brûlures. Vous pouvez aussi servir une bière, mais évitez le vin.

En Inde, on trouve aussi 2 autres catégories : Masalchi = Doux, Massala = Corsé.

Les Currys constituent l'ingrédient de base de la cuisine Indienne. Les currys Thaïlandais sont très piquants. Les nouilles orientales ou les salades qui les accompagnent compensent la force des piments. Les poudres de Colombo, les Garam Massala et autre Tandoori font aussi partie de la famille des currys (ou curries).

Les cuisines exotiques Européanisées utilisent ces mélanges avec viandes blanches, poulets et poissons en sauce, mais aussi dans les plats créoles, riz, potages, beignets, sautés de porc, crabes farcis. Ils se marient à merveille avec le riz basmati agrémenté de raisins secs, rondelles de bananes, oignons et petits dés d'ananas. La douceur du curry "Masalchi" vous autorise des mariages avec noix de coco, mangues, menthes, yaourt pour réaliser des desserts originaux.

La MAISON SORIPA vous propose moult recettes. Chacun y trouvera son goût.

Curry Indian : Mélange jaune très aromatique et peu piquant. Se marie facilement avec des coquilles St Jacques, des riz de veau, des topinambours....

Curry Madras : Mélange jaune aromatique et puissant. Il relèvera à merveille votre cuisine.

Black Curry Barbe Noire : Mélange d'épices enrichi en charbon végétal. Les dominantes sont coriandre, cumin, curcuma, piment, cannelle, poivre, cardamome, fenugrec.....nigelle, charbon végétal.



Ce mélange sera parfait pour tous les poissons et viandes blanches. Pour agrémenter vos pains burger et sauces barbecue.

Pink Curry lady Penelope : Très beau curry rose. Dominantes de curcuma, fenugrec, cumin, hibiscus, betterave, rose, badiane, fenouil, cannelle.....A l'usage, sa couleur sera bien rose dans une sauce blanche, dans de l'eau, des blancs en neige et surtout à froid. Quand il mijotera, les pigments naturels de la betterave et de l'hibiscus deviendront orangés.

Mélange idéal pour accompagner poissons et viandes blanches. Réserver lui un excellent accueil pour vos Gravlax de poisson, il apportera alors une superbe couleur framboise.

Curry Red Devil : Curry rouge puissant. Dominantes cumin, curcuma, fenugrec, fenouil, tomate, paprika, nora, piment fort, betterave, gingembre..... Il relèvera les currys de légumes par sa force, et temporisera avec la douceur de la betterave et l'acidité de la tomate. Mélangé à du gros sel pour une cuisson en croute parfaite.

Curry Vert Thai : Joli curry tout droit inspiré de Thaïland où les currys sont frais et puissants. Dominantes curcuma, menthe, basilic, citronnelle, gingembre, ail, oignon, piment, cumin, coriandre..... Il revigorera les volailles et poissons blanc. Dans une marinade lait de coco pour un poisson cru, dans des flans de courgettes il trouvera sa place.

Epices à Colombo : Mélange d'épices à base de coriandre, cumin, fenouil, carvi, laurier et curcuma. Il fait partie de la grande famille des currys aussi appelés mélanges massalas. Les Cinghalais venus travailler aux Antilles au XIX^e siècle y firent connaître leurs traditions culinaires, que les indigènes adoptèrent avec enthousiasme. Baptisés du nom de la capitale du Sri Lanka, les colombos sont des plats mijotés, de porc, poulet, chevreau ou légumes tropicaux, condimentés par cette poudre, parfois allongée de vin blanc, bouillon, lait de coco ou de rhum. Il est plus facile de l'utiliser sous forme de pâte en l'incorporant à de l'ail pilé et de l'huile de sésame. la recette du colombo des Antilles apporte une variante en ajoutant safran, anis et moutarde en poudre au mélange de base: coupez la viande en morceaux, assaisonnez avec de l'ail, du poivre et du sel. Ajoutez la poudre agrémentée des nouveaux ingrédients et laissez mariner avec un jus de citron pendant une heure. Hachez finement de la ciboulette, des oignons, du thym et du persil. Dans une cocotte contenant de l'huile, faire roussir les herbes. Mettre les morceaux de viande, 2 à 3 pommes de terre ou aubergines, faire revenir à feu doux puis remplir d'eau ou de bouillon à mi hauteur et laisser cuire. Servir avec un riz rond ou basmati.

Epices aux 5 parfums : ce doux mélange d'épices comprend coriandre, fenouil, anis, cannelle, girofle et poivre. Il est très utilisé dans la cuisine asiatique pour parfumer les viandes grillées, sauces d'assaisonnement et bouillons. Vous pouvez huiler une volaille et saupoudrer du mélange avant de griller; émincer des filets de bœuf avec oignons et ail pour cuire en wok, assaisonnez avec de la sauce de soja.

Epices Barbecue : Plaisir de cuisiner en plein air, saveurs incomparables des aliments grillés sur les braises, ambiance convivial pour un moment de détente; voici le mélange idéal pour vos grillades et brochettes. Composé de basilic, marjolaine, origan, thym, romarin, laurier, muscade, girofle et poivre. A utiliser en fin de cuisson ou en marinade avec huile d'olive. Pensez également à notre mélange "Aromates typiques Provence", cité plus avant.

Epices Poisson : Mélange d'épices et aromates pour assaisonner les poissons grillés, marinades et jus de cuisson ainsi que sauces chaudes ou froides. Composé de fenouil, romarin, muscade, basilic, thym, laurier, piment doux, sel...Intéressant aussi pour les cuissons vapeur, papillote et court-bouillon.

Epices Rouille : ce mélange d'épices sert à réaliser une sauce typiquement Provençale. Il existe deux méthodes, la traditionnelle qui consiste à piler de la mie de pain ou des pommes de terre avec les épices, un fumet de poisson et de l'huile d'olive, la moderne où l'on ajoute à une mayonnaise les épices, l'huile d'olive et un jus de citron. C'est l'accompagnement idéal des soupes de poissons et Bouillabaisse. Vous pouvez réaliser un "Rougail Créole" avec tomates, oignons, aubergines, pour servir avec du poisson ou de la viande grillée. Peut aussi corser sauces Chili, riz, ragoûts, marinades.

Fenugrec : Le nom latin de cette plante annuelle robuste signifie « foin grec ». Originare de l'ouest de l'Asie, le fenugrec est cependant cultivé depuis très longtemps dans tout le bassin méditerranéen. Cette épice, indissociable de la cuisine indienne, entre en forte proportions dans les currys. Il en apporte la couleur et la saveur douce sans aucun piquant. Les Egyptiens de l'Antiquité préparaient avec ces graines pilées un onguent dont ils s'enduisaient le corps pour faire tomber la fièvre. En cuisine, il est conseillé de griller les graines afin d'éliminer leur goût amer, mais pas trop car elles prendraient alors une saveur désagréable. Dans certaines régions d'Afrique, les graines mises à tremper, se consomment en légumes. Germées, elles agrémentent les salades vertes, auxquelles elles donnent un croquant et une saveur légèrement âcre. On retrouve le fenugrec dans tous les currys indiens, pains égyptiens et éthiopiens, mélanges d'épices berbères, ragoûts et enrobage de mets frits.

Pour préparer des pommes de terre au fenugrec : cuire les pommes dans l'eau salée, égouttez et séchez. Chauffer du beurre dans une grande casserole, ajoutez les pommes de terre et le fenugrec que vous aurez préalablement griller et pilé, ajouter une pincée de poivre Jamaïque concassé et rissoler à feu doux. Saupoudrer d'un curry Indian ou Madras. Servir en accompagnement de plats en sauces avec quelques tranches de poire ou de mangue.

Fèves de Cacao (torréfiées) : fruits du cacaotier ou cacaoyer cultivé principalement en Afrique Centrale, Amérique du Sud et en Inde, les fèves sont extraites des cabosses. Après la récolte, les cabosses sont mise à fermenter afin que leur amertume cède peu à peu la place au parfum. Son nom botanique « Theobroma » signifie aliment divin, et rares sont ceux qui lui contesteraient ce titre.

Lorsque Hernán Cortés s'empara du Mexique en 1519, les Aztèques préparaient déjà avec la fève de cet arbre une bouillie de maïs et une boisson. Son goût est neutre : ni salé ni sucré, ce qui permet de l'utiliser en cuisine en marinades, pour des sauces au vin. On peut concasser les fèves qui s'ajouteront à la cuisson du coq au vin, daube et gibier. Les recettes de "grand-mère" du début du siècle utilisaient un carré de chocolat noir pour lier et affiner le goût des sauces et fonds. En confiserie : vous pourrez faire un mélange avec des amandes et noisettes et les incorporer dans un caramel pour faire une sorte de nougatine.

Fèves de Tonka : Une saveur chaude pour vos desserts. Graines du Coumarona, cousines de l'ingrédient principal du célèbre extrait « Bitter » originaire du Venezuela : l'Angostura. Cette fève apporte une saveur amère et un parfum chaud rappelant la vanille. Il faut la torréfier à la poêle pour atténuer une bonne partie de son amertume, l'utiliser en très faible quantité et concasser, ou rapper les fèves. Laissez infuser pour parfumer une crème anglaise, une glace, une compote ou une confiture. On peut aussi préparer une décoction avec du rhum pour tremper des génoises ou donner une note de caractère à un cocktail exotique.

Garam Massala : Ce mélange traditionnel légèrement piquant tire ses origines du port de Bombay qui est une plateforme importante dans l'exportation des épices. Composé de coriandre, cumin, gingembre, cannelle, muscade, poivre, aromates. Feu d'artifice olfactif qui vous fera découvrir des saveurs étourdissantes qui envoûteront vos plats en sauces, salades, et grillades. Idéal pour les viandes blanches ou poissons avec de l'ail et du citron cuit en Tandoori (four indien); pour assaisonner du riz basmati avec un trait de lait de coco; salades exotiques "gado-gado" avec crudités, coco râpé, pâte d'arachide et un peu de citronnelle; panaché de légumes avec haricots verts, oignons, tomates, poudre de piment doux fumé arrosée de beurre fondu. le « massala » est une variante originaire de l'île de la Réunion qui contient moutarde et fenugrec en plus du mélange de base. Il est utilisé pour des viandes mijotées avec tomate, piment, oignon et ail et servi avec du riz pilaf.

Gingembre Cristallisé en Pépites: Le gingembre, tubercule d'une jolie plante à fleurs, est très largement utilisé dans les cuisines asiatiques, au même titre que le sel. Bien qu'il soit cultivé en Asie tropicale depuis plus de trois mille ans, son origine exacte demeure inconnue. On le connaissait au Moyen-Orient et dans le sud de l'Europe bien avant l'époque des Romains. Les Portugais l'introduisirent en Afrique, les Espagnols aux Antilles. Au XVI^e siècle, ces derniers contrôlaient un florissant commerce de gingembre entre la Jamaïque et le continent européen. D'une franche saveur, fraîche et épicée, le gingembre est apprécié dans les plats tant sucrés que salés, mais ce sont les Orientaux qui exploitent au mieux toutes ses possibilités. Il se présente sous plusieurs formes : frais, séché, au vinaigre, confit ou cristallisé. Les Chinois le préfèrent frais ou confit, tant pour son goût que pour sa texture. Haché, pilé ou coupé en julienne, il assaisonne d'innombrables plats de viande, de poisson et de légumes.

Nous avons sélectionné un gingembre cristallisé (confit au sucre) qui pousse aux bords des lacs d'Asie qui est tendre et croquant, de couleur brun clair et d'une saveur aromatique légèrement piquante. Vous pourrez l'utiliser comme condiments dans des sauces, dans les cuissons des volailles. Ces pépites sont des cubes de petites tailles (environ 6mm) qui agrémenteront vos desserts en garnissant des boules de glace vanille, salades de fruits, crèmes Anglaises ou flans.

Le gingembre en poudre intervient dans de multiples mélanges d'épices et fonds de sauces. Il apporte une note fraîche aux fruits de mer, relève la saveur des mets un peu lourds, et allège les viandes grasses comme le canard et le porc. Dans les marinades, il se marie bien avec les agrumes, l'ail, la sauce soja et les oignons. Il s'allie aussi délicieusement avec la rhubarbe et les pommes cuites au four.

Graines de Paradis (Maniguette de Guinée) : c'est une petite graine brune qui ressemble à la graine de la Cardamome verte. Son nom évocateur lui vient de certaines peuplades qui la considéraient euphorisante... Son parfum rappelle la noix de coco quand vous la broyer au moulin, son goût est assez piquant et reste en bouche. Pour vos marinades de gibier ou comme poivre en moulin de table.

Macis : Le Macis et la Noix de Muscade sont mentionnés dès le 1^{er} siècle avant J.-C.; Pline l'Ancien décrit à cette époque un arbre portant une noix qui a deux parfums différents. Macis et Muscade sont deux épices bien distinctes.

Le Macis constitue la partie charnue entre le brou et la noix de muscade, de couleur rouge écarlate quand il est frais, il devient jaune-orangé en séchant. C'est en fait la fleur de la muscade qui devient écorce.

Il possède une saveur plus fine que la noix de muscade, son goût est plus amer et son parfum rappelle la cannelle et le poivre, utilisé dans les condiments, moutardes fines, marinades, sauces et mélanges d'épices. Il peut avantageusement remplacer la muscade dans purées, gratins, boulettes de viandes, farces de volaille. Mais il participe aussi à des mariages réussis dans les gâteaux, entremets, desserts et soufflés. Pour agrémenter une pâtisserie d'une sauce citronnée au macis : chauffez doucement du miel d'acacia avec une pincée de sel, délayez de la fécule de maïs avec un jus de citron et de l'eau et incorporez au miel, portez à ébullition jusqu'à épaississement. Hors feu, ajoutez des zestes de citron, du beurre et du macis. Avant de servir, vous pourrez ajouter un filet de rhum.

Menthe douce : Les multiples espèces de menthe parfument aussi bien les plats sucrés que salés, et elles figurent toutes en bonne place dans de nombreuses recettes. Il existe plus de 600 espèces et sous-espèces connues de menthe, presque toutes avec des parfums différents.

La menthe douce est une plante aromatique très odorante qui permet d'aromatiser salade de concombres et tomates, taboulés, viande d'agneau grillée, sauces au yaourt, les farces pour légumes tels qu'aubergines, poivrons et tomates. Sa saveur pénétrante et camphrée originaire d'Egypte et du Maroc donne une sensation de fraîcheur dans les sauces et cocktails.

Moutarde en graines Blanches, Noires, Brunes: Son nom vient du latin « mustum ardens », qui signifie « moût brûlant ». Les anciens Romains mélangeaient en effet les graines de moutarde moulues à du jus de raisin non fermenté (du moût, comme pour la Moutarde Violette). Toutes les Moutardes proviennent de trois espèces : Moutarde Noire « brassica nigra », Moutarde Brune (aussi appelée jaune ou blonde) « brassica juncea » et Moutarde Blanche « brassica alba ». Les moutardes brunes et noires sont particulièrement parfumées; la noire est très appréciée des Indiens pour le goût spécifique qu'elle donne à leurs plats. La moutarde blanche dont les graines sont d'un jaune pâle est beaucoup moins piquante, très utilisée en Amérique du Nord dans la fabrication de la moutarde, cependant elle n'entre jamais dans la composition de la Moutarde de Dijon.

Légèrement piquante, vous pouvez employer la moutarde en graine comme le poivre pour sauce steak, farce de volaille, décor de fromages frais. Epice originale pour agrémenter les viandes blanches, salades, pâtes fraîches, tourtes et quiches. En Angleterre, on associe les pousses de cresson avec les pousses de moutarde en une salade croquante et légèrement poivrée. Les graines germent rapidement et sont consommables au bout de 2 semaines. Vous pouvez aussi piler les graines de moutarde pour en obtenir une sorte de farine, pour corser des plats en sauces en fin de cuisson, ou délayer avec un jus de cuisson.

Nigelle : issue d'une variété d'oignon sauvage récolté en Turquie, goût légèrement piquant souvent confondu avec le cumin noir. Elle est utilisée dans la cuisine Méditerranéenne comme épice et surnommée "toute épice". Aussi utilisée en Norvège dans les harengs et anchois en saumure. Son arôme particulier en fait un ingrédient recherché dans les currys et tandoori en Inde, elle remplace souvent le poivre une fois réduite en poudre. Comme pour le sésame et le pavot bleu, vous pourrez décorer pains et biscuits. Assaisonnement original du riz basmati avec un mélange de poudre de piment doux fumé, gingembre, cardamome, cannelle et coriandre. Si vous remplacez le poivre par de la nigelle, vous donnerez aux plats occidentaux un goût un peu plus épicé et plus amer. Pour mieux libérer leur arôme, grillez les graines dans une poêle sèche.



Parfumez-en des légumes revenus au beurre : elle leur apportera une saveur exotique et une agréable consistance croustillante. Vous pouvez aussi frotter avec quelques graines une viande à griller ou à frire. Pour réaliser une salade de concombre épicée : mettez les dés de concombre dans un saladier et assaisonnez-les. Ajoutez du yaourt, nigelle et menthe fraîche ciselée.

Noix de Muscade : Nous avons sélectionné ces noix d'Indonésie pour leur taille et leur pouvoir aromatique. Une fois râpées, vous relèverez le goût des purées, ragoûts et de certains desserts. La noix se conserve bien mieux que la poudre, s'utilise en morceaux pour les marinades, râpées pour les plats de pommes de terre, omelettes, soufflés, gratins, sauces béchamel et soupes à l'oignon. La chaleur atténuant le goût de la noix de muscade, ajoutez là fraîchement râpée en fin de cuisson. Son arôme se marie avec les fruits cuits au four ou en compote, les crèmes desserts, lait de poule, punchs, sauces, notamment à l'oignon et aux pains, pâtes, légumes, surtout les épinards.

Pavot Bleu : Il s'agit en fait de la graine du pavot à opium, dont le nom botanique signifie « porteur de sommeil ». Originaire du Moyen-Orient, cette plante de haute taille a de belles fleurs roses, blanches ou lilas. Ses minuscules graines, bien croquantes, ont un goût de noix. L'épice se compose de graines mures, alors que les dérivés médicinaux -opium, morphine, codéine- proviennent de la sève des capsules immatures. Dans le Nord de l'Europe, au Moyen-Orient, en Inde et dans certaines régions d'Amérique du Nord, les graines parfument souvent les plats mijotés ou cuits au four (Tandoori). Les graines bleu-gris sont les plus communes en Europe. L'huile d'Œillette est tirée de ces graines par première pression à froid. En grillant légèrement les graines, vous libérez leur parfum.

La graine de pavot bleu est l'allié des feuilletés, des granolas, des puddings.....Astuces, enrober un chèvre frais de petites graines de pavot, un trait de miel, le tout sur une bonne tranche de pain de campagne grillé...une entrée simple mais toujours appréciée.

Piment Doux Fumé : cet aromate a une longue histoire. L'arbuste originaire du Mexique, fut introduit par les Espagnols dans leur pays et au Maroc, et de là, prit le chemin de la Hongrie, où il s'adapta et devint au XIX^è siècle un ingrédient essentiel de la cuisine locale. Ce piment charnu est souvent presque aussi long que large et, comme les autres représentants de cette vaste famille, il est riche en vitamine C. Originaire d'Espagne cette poudre de piment fumé est obtenue par le séchage au dessus d'un feu de bois de piment doux aussi appelé paprika. Son goût très particulier inspire toutes les cuisines latines. On le retrouve dans les plats Tex-Mex type Chili con carne, Brésiliens sous forme de pâte, Espagnols ou Portugais dans les Chorizos et Jambons Crus, et dans la cuisine Juive Orientale en Shug. Vous pourrez parfumer légumes, viandes et poissons en saupoudrage. Le goût fumé apportera de la puissance et de la profondeur.

Poivre à Queue : (faux poivre) Les baies immatures du « Piper Cubeba » ou Poivre Cubèbe, sont originaires des îles indonésiennes, et plus spécialement de Java. Cette épice très répandue jusqu'au XVII^è siècle est de nos jours pratiquement introuvable en Occident. Destinée à l'origine à des fins médicinales, notamment pour traiter les problèmes respiratoires, elle était largement utilisée en Orient avant que les négociants Arabes ne l'introduise en Europe. Elle donne à la cuisine indonésienne un goût bien particulier, plus proche du piment Jamaïque, de la menthe et de la sauge que du poivre

traditionnel. Il est souvent ajouté à des mélanges comme le ras el hanout dans la cuisine d'Afrique du Nord. Il n'est pas piquant du tout ce qui lui donne la possibilité d'être "mis à toute les sauces". Essayez donc tout simplement un steak sauce poivre, en réhydratant les graines 30 mn avant de les utiliser.

Poivre de Voatsiperifery : (faux poivre) "Piper Borbonense" poivre sauvage originaire de Madagascar, son nom provient du malgache "voa", qui signifie fruit, et de "stiperifery" la liane "borbonense" en malagasy. Il pousse dans le sud de l'île de Madagascar, sur des lianes qui poussent elles-mêmes au sommet de grands arbres mesurant jusqu'à 20 mètres de haut. Il est récolté à la main et grimant au sommet des arbres. il a le même aspect que le poivre de Cubèbe, ou poivre à queue, mais les grains sont plus petits avec une queue plus longue, et beaucoup plus parfumé.

Poivre/Piment de la Jamaïque : (faux poivre) dénommé aussi piment de la Jamaïque ou du Mexique. Bien qu'il soit originaire du Nouveau Monde et inconnu ailleurs jusqu'à ce que les Espagnols l'introduisent en Europe au XVI^è siècle, le piment de la Jamaïque est aujourd'hui connu par les gastronomes du monde entier. L'arbre, le myrte-piment, est gracieux et très aromatique, il porte des baies de la taille de gros grains de poivre. On les récolte encore vertes, et on les sèche au soleil, qui les rend brunes et comestibles. Cette épice doit à son goût légèrement poivré, qui rappelle celui d'un mélange de noix de muscade, cannelle et clou de girofle, son nom américain de « toute épice ». Aux Caraïbes, les indiens Arawaks et les tribus indigènes connaissaient déjà ce piment, ainsi que les Mayas et les Aztèques qui lui attribuaient de nombreuses vertus curatives. Pour préparer des Crevettes au Piment de Jamaïque : dans une grande casserole, mélangez de la bière blonde, une pincée de sel et une cuillère de baies de piment Jamaïque concassés, portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter 5 mn. Hors du feu, ajoutez des grosses crevettes cuites, laissez-les mariner jusqu'à ce que le liquide ait refroidi. Egouttez les et servez les en amuse-gueule ou en entrée avec un coulis de tomates ou une vinaigrette au citron et gingembre.

Poivre de Séchuan Rouge et Vert - Fagara : (faux poivres) D'origine Chinoise, il a un goût très particulier prisé par les grands chefs Français. Il n'a en fait aucun lien de parenté botanique avec le poivre, c'est le fruit séché d'une variété chinoise de frêne épineux. Aussi appelé Fagara ou poivre de Sichuan, ces baies ont un arôme épicé avec une note boisée et un goût piquant. En forme de petite coque ouverte en deux, son goût rappelle celui de certains currys fruités. Quand le fagara n'est pas à maturité, il est vert et donne un gout de citron et citron vert très frais, quand il muri, il est d'une belle couleur mauve cramoisi et donne une sensation d'effervescence sur la langue, une fraîcheur acidulée qui reste longtemps en bouche. Nous avons sélectionné une variété qui se récolte dans la région originaire de Szechueng. Il s'utilise entier en marinade et terrines, ou en moulin sur poissons crus, viandes blanches et gibiers. Avant de les utiliser dans vos plats mijotés, grillez les grains dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils fument puis broyez les. Vert ou Rouge, à vous de choisir !...

Poivre Timut : (faux poivre) nommé aussi baie de Timur, faux poivre du Népal, poivre pamplemousse, "Xanthoxylum piperitum", variété cousine de celle du Sechuan. Son gout est proche du pamplemousse et de la bergamote, idéal avec les poissons, viandes blanches, mais aussi dans les desserts et chocolats. Origine Népal et Chine. Une petite astuce, pour les amateurs de Gin Tonic, faites macérer quelques baies dans votre Gin, avant d'ajouter le tonic.....vous vous en souviendrez !



Poivres Vert, Noir, Blanc : (vrais poivres) Ingrédient culinaire inestimable, le poivre est considéré à juste titre, comme le roi des épices. Ce fruit de la plante *Piper Nigrum* tient une grande place dans toutes les cuisines du monde. L'Inde en est le principal producteur, mais il est aussi cultivé en Indonésie, en Malaisie et au Brésil. Sa production représente un quart du commerce mondial des épices et l'Amérique en est le plus gros importateur. Il est mentionné dès le IV^e siècle avant J.-C., notamment en sanskrit, sous le nom de pippali. Il devient très tôt, comme le sel, une épice précieuse, et la forte demande des Romains de l'Antiquité lui conféra encore davantage de valeur. Les commerçants arabes en profitèrent, et parmi eux certains épiciers firent de très gros profits : ils le falsifiaient en y ajoutant des baies de genièvre, beaucoup moins coûteuse. Il fût même un temps où il valait son poids en or. Il a joué un rôle capital dans la recherche par les Européens des routes maritimes vers l'Est, et en cela, il est intervenu sur le cours de l'histoire. Pendant des siècles, cette quête du poivre a dominé le commerce des épices, et sans elle les empires coloniaux des temps modernes n'auraient peut-être jamais existé. Depuis, la petite baie au passé glorieux aurait pu tomber dans l'oubli mais, pour les cuisiniers, elle reste une épice indispensable.

Le poivre est originaire des forêts équatoriales de l'Inde, et les baies provenant de la côte de Malabar sont les plus réputées. Cette plante grimpante vivace devient adulte au bout de huit ans environ et, dans de bonnes conditions, elle peut donner des fruits pendant 20 ans.

Le poivre vert est récolté avant maturité; il a un arôme doux et fruité.

Quand il a séché au soleil, il prend le nom de poivre noir. Les baies sont cueillies à peine rouge et sont mises à fermenter avant le séchage. La coque se durcit et devient noir, c'est elle qui donne le piquant et l'arôme caractéristique du poivre noir.

Le poivre blanc est au contraire cueilli très mur, quand il est devenu rouge. Il est ensuite mis à tremper dans l'eau salée et débarrassé de son enveloppe pour en sortir les baies blanches. Il présente l'avantage de ne pas colorer de points noirs les sauces délicates.

Le poivre blanc est obtenu en laissant tremper plusieurs jours les baies pour le décortiquer. Il est alors trié puis séché. Ainsi le fruit devient graine. Il est ensuite relavé, pour le débarrasser de ses différentes enveloppes. Cette opération est appelée « Double Wash », c'est le traitement le plus fastidieux, mais le plus écologique. Son goût est très fin et beaucoup moins puissant que le classique poivre noir. D'autres importateurs mettent sur le marché des poivres extra blanc qui sont lavés au chlore puis traités chimiquement en enrobant le poivre d'une substance blanche; on le reconnaît facilement car il est trop blanc et on ne voit plus les traces brunes du pédoncule.

Nos poivres d'Origine :

Poivre noir **Sarawak**; noir **Tellicherry**; noir **Lampung**; noir **Malabar**; noir **Kampot**, noir **Namboh....**

Poivre blanc **Viet Nam**, blanc **Penja**, blanc **Sarawak**,

Le poivre rouge mûri sur l'arbre est très rare hors de son pays d'origine, mis frais en saumure, ne pas confondre avec la baie rose qui n'a rien à voir.

Le Romain Apicius, auteur présumé d'un des premiers livres de cuisine, recommandait l'usage du poivre dans les aliments bouillis, un peu tristes, afin de les égayer, mais aussi dans certains plats sucrés, pour en corser le goût. De fait, il entre encore dans plusieurs préparations à base de fruits, notamment de poires et de fraises. Un peu de poivre vert parfumerait une mayonnaise accompagnant des fruits de mer ou une salade à base d'œufs, et une sauce à base de crème servie avec une viande poêlée, magret de canard, ou veau.

Le poivre blanc plus brûlant que le noir, est cependant moins aromatique, il aura la préférence des sauces fines et des présentations en moulin.

Quatre épices : D'origine Africaine, cette composition contient cannelle, muscade, poivre et girofle. En Orient on y ajoute aussi du piment, gingembre et laurier. Il sert notamment à aromatiser les charcuteries et plats mijotés.

Ras el Hanout rouge : Mélange d'épices originaire d'Afrique du Nord à base de cumin, paprika, menthe, curcuma, coriandre, fenouil, fenugrec, piment, romarin et origan. Son nom signifie « toit de la boutique » soit le meilleur des mélanges. Ce condiment très parfumé relève le riz, le couscous, les tajines, ces délicieux ragoûts de la cuisine tunisienne ou marocaine. Certains ajoutent des boutons de rose concassés et de la cannelle.

Ras el Hanout jaune : Mélange plus doux que le rouge. Pas de paprika, ni de piment fort.

Safran : Pour obtenir 1 Kg de safran pur en stigmates, il faut plus de 160.000 fleurs de « *crocus sativus* », dont chacun des trois stigmates est cueilli à la main. Voilà pourquoi cette épice est la plus chère du monde. Le safran aurait été utilisé en cuisine dès le X^e siècle avant J.-C., au temps du roi Salomon. Les marchands phéniciens l'appréciaient beaucoup et en emportaient dans tous leurs déplacements. Sa terre d'origine serait le bassin méditerranéen. Selon certaines sources, ce serait précisément les Phéniciens qui auraient introduit cette épice dans la péninsule ibérique puis, plus tard, en Cornouailles, où ils l'échangeaient contre de l'étain. Le safran, à la saveur piquante et d'un beau jaune orangé, est indispensable à la préparation de certains plats comme la bouillabaisse ou la paella et, en Scandinavie, les biscuits au safran font toujours partie du repas de Noël. Il entre dans la fabrication de liqueurs, la célèbre Chartreuse notamment. Il ne faut pas confondre le crocus avec le safran des prés « *Colchicum Autumnale* » qui lui ressemble, mais qui est très vénéneux.

La seule fleur produisant le Safran se dénomme « *Crocus Sativus* », il se présente sous la forme de 3 stigmates dentelés au sommet, d'un rouge velouté éclatant et retenus par un long style jaune (qui est parfois vendu frauduleusement teinté pour du safran pur), entouré d'étamines elles-mêmes saupoudrées de pollen. Les pétales de ce crocus sont mauves.

La récolte se fait en automne par des ouvrières qualifiées (pour leurs habileté et rapidité). 160.000 fleurs sont nécessaires à l'obtention d'1 kilo de Safran Pur. D'où son prix élevé qui lui vaut le surnom "Or Végétal".

Cette précieuse épice est aussi la plus falsifiée, aussi bien en Europe où certains pays font preuve d'un laxisme alarmant quant aux contrôles que dans les pays de récolte. La soif du profit amène toujours des épiciers importateurs et/ou triturateurs à proposer à la vente (aux professionnels et aux particuliers) des mélanges, des épices teintées, des dérivés de Curcuma, etc ... La fraude la plus courante consiste à exposer le safran dans une dissolution de sucre ou de sulfate de soude, s'ensuivent ensuite une osmose et un gain pouvant atteindre 50% du produit noble. Sachez que les appellations abusives se Safran d'Allemagne ou Safran Bâtard concernent le carthame, plante du Moyen Orient, et que le Safran des Indes, Bourbon ou de la Réunion n'est autre que le curcuma long.

Le véritable Safran est exclusivement issu du *Crocus Sativus*, il doit être pur. Nous avons choisi de vous proposer un safran Iranien sous forme de poudre ou de pistils.

Parmi ses principaux constituants sont :

- la Crocine qui apporte le pouvoir colorant. Les laboratoires d'analyses spécialisés peuvent quantifier ce pouvoir.

• la Picrocrosine qui apporte cette saveur amère très particulière et caractéristique du Safran.

• les Huiles essentielles dont le safranal utilisé en pharmacie comme sédatif et tonique.

La poudre de notre safran est obtenue par cryobroyage, c'est à dire à très basse température, pour éviter toute perte aromatique, la couleur moins rouge signifie qu'un maximum de parfum est encore présent dans le Safran car il n'a pas été chauffé. Une belle couleur rouge brique uniforme n'est en aucun cas la preuve d'un safran pur, au contraire il risque d'avoir un faible pouvoir colorant et un arôme d'herbes sèches. Ses pouvoirs médicinaux sont multiples et reconnus depuis le début de la civilisation : remontant antispasmodique et aphrodisiaque, bactéricide, antiviral et susceptibles d'agir sur l'artériosclérose et certains cancers.

De nos jours, il est d'avantage reconnu dans le domaine de l'Art Culinaire car l'industrie aromatique n'a pas encore réussi à créer un clone valable de cette épice.

Bon marché, pour colorer des plats cuisinés ou du riz, il est préférable d'utiliser notre mélange SAFRIPA du Curcuma en poudre que l'on appelle aussi Safran Bourbon. Il apportera une belle couleur jaune et une légère saveur âcre.

Dans le curry, il est irremplaçable et se joint intimement au piment, au curcuma, au poivre blanc, au fenugrec, au clou de girofle et à la muscade (parmi bien d'autres encore). La Bouillabaisse souffrirait trop de son absence, la Bourride aussi. La Paella, les soupes de coquillages, les sauces Américaines et les tripoux ne s'en relèveraient pas.

Sésames Blanc, d'Or, Noir : L'origine exacte du sésame prête à discussion. Pour certains, il viendrait d'Afrique, pour d'autres, d'Inde; en Chine, où il est connu et utilisé depuis deux mille ans environ, il est encore considéré comme une épice étrangère. Cette plante annuelle de haute taille porte des feuilles ovales vert clair, aux nervures profondes, et des fleurs blanches ou roses. Il en existe plusieurs variétés -blanche, brune ou dorée, et noire-, dont les capsules, une fois mûres, éclatent et laissent échapper les graines. Bien que petites, elles sont très riches : elles contiennent en effet 50% d'une huile qui est extraite pour donner une huile extra vierge (Europe) ou torréfiée (Chine) d'une saveur très fine pour assaisonnements. Leur goût de noisette est apprécié dans plusieurs pays, et il aromatise des préparations aussi bien salées que sucrées. Vous rehaussez le goût un peu fade des graines en les faisant griller à sec avant de les utiliser. Décorez en des plats parfumés à l'huile de sésame. Vous pouvez cuire à la vapeur des légumes, des haricots verts par exemple, en les gardant très croquants; faites les ensuite revenir dans un peu d'huile de sésame, et parsemez-les de graines grillées.

Le Sésame blanc, le doré (ou d'or) et le noir sont trois variétés différentes. Origines : Blanc du Nicaragua, Doré de Turquie, Noir de Chine. Avec les graines on prépare au Moyen Orient une sorte de nougat "Halva" avec caramel et amandes. Le "Hoummos" Libanais en est constitué : purée de pois chiche, ail et huile d'olive, sésame, jus de citron et poudre de piment doux. Le tahina ou tahini (Pâte de Sésame de Macédoine) est une pâte épaisse faite de graines de sésame moulues, il condimente les sauces qui accompagnent les brochettes et les galettes de pain au Moyen-Orient; il parfume aussi les préparations de légumes et de fruits.

Vanille Bourbon : Gousses séchées d'une plante grimpante originaire du Mexique, c'est la seule épice appartenant à la famille botanique des orchidées. Les Aztèques connaissaient cette longue liane accrochée aux arbres et utilisaient son fruit pour parfumer leurs préparations à base de cacao. Cueillies vertes, avant maturité, afin d'éviter que leurs graines ne s'en échappent, les gousses subissent divers traitements avant de virer au brun que nous connaissons, la vanilline naturelle (à ne pas confondre avec la vanilline de synthèse moins coûteuse et beaucoup moins subtile souvent utilisée par les fraudeurs) sous forme de cristaux incolores donne cette saveur puissante. La Vanille possède un parfum chaud et pénétrant surtout utilisé en dessert et en pâtisserie, mais aussi dans quelques plats salés : soupes de moules, volailles rôties, nage de crustacés, gousse en guise de brochette pour filet de mérou, sauce ail, vanille pour gambas grillées. L'une des meilleures vanilles est celle dénommée "Bourbon" d'origine Réunion ou Madagascar, pas trop sèche et très parfumée.

La vanille est indispensable dans la plupart des plats sucrés, à tel point que l'on peut faire un parallèle entre son rôle dans les entremets ou les desserts et celui du sel dans la cuisine. C'est le parfum le plus demandé dans les crèmes glacées. Pour obtenir un arôme maximal d'une gousse : il faut l'ouvrir en deux et la laisser infuser avec départ à froid dans le lait qui servira à la préparation du dessert. La gousse peut alors être récupérée et, après rinçage, et séchage, elle servira de support à des brochettes de fruits, de poissons, ou bien en infusion dans du rhum arrangé.

Quand la gousse est "givrée", ce sont des cristaux de vanilline qui se forment généralement sur la partie inférieure, cet aspect est apprécié par certains chefs bien qu'il s'agisse d'une gousse moins parfumée et plus sèche. Ce phénomène ne se produit que durant quelques semaines en Février, et s'apparente plus à une dégradation qu'à une bonification de la gousse. L'arôme de la vanille se trouve ainsi à l'extérieur, et plus à l'intérieur. Prenez-vous un paquet de café en grains, qui sent bon le café, ou au contraire un paquet de café fermé hermétiquement qui ne sent rien ?.....

Nous vous proposons, selon disponibilité, la Vanille Bourbon sous plusieurs formes : 10 gousses, 25 gousses, 50 gousses, 250g et kilo. Il peut parfois arriver que nous ayons d'autres origines, comme de l'Ouganda, de la Papouasie.....de la Tahiti, à vous faire découvrir selon arrivages.



MIX : les assaisonnements ethniques

Evolution moderne des mélanges d'épices, nos assaisonnements "MIX" présentent l'avantage d'être riches en saveurs car ils sont composés d'épices, d'extraits d'épices, d'ingrédients aromatiques typiques pour garder l'authenticité du goût de leur pays d'origine. Nos autres mélanges aromatiques sont composés d'épices et d'aromates.

L'exotisme à portée de piano, inutile de respecter à la lettre les recettes d'origines pour se faire plaisir. Nos mix trouvent leur place dans toutes sortes de recettes qu'il suffit de personnaliser à l'aide d'une dose de notre mélange : plats cuisinés, émincés, ragoûts (blanquette, daube, pot au feu...), viandes hachées, beignets, saucisses, volailles, panures de foie gras, riz, pâtes, écrasée de pommes de terre ou de légumes, légumes braisés, sauces chaudes ou froides, assaisonnements cocktails, enrobages de fromages frais... voire même cocktails et infusions.

A vous de trouver la méthode qui vous convient : saupoudrage, marinade, base de sauce, déglacage, aromatisation de chair, assaisonnement de riz...ou simplement malaxé avec du beurre pour faire de l'enrobage, ou accompagner une planche de charcuteries.

MIX MERGUEZ - Assaisonnement pour farces et gratins de viandes et légumes

C'est l'un des mix les plus en vogue car son usage ne se limite pas aux célèbres saucisses d'origine Berbère, mais il s'avère précieux pour toutes les farces de viandes (boulettes, moussakas, tourtes, etc...). Il apporte des notes d'épices typiques avec une belle couleur. Dosage indicatif : 70 à 80 g/Kg. Quelques morceaux de lotte panés dans le mix Merguez, puis saisis dans le beurre ou de l'huile d'olive, accompagné de légumes croquants et d'une sauce à l'ail, feront un bel aïoli revisité.

MIX TAJINE - Assaisonnement doux et frais

Le « tajine » vient du nom de la marmite traditionnelle marocaine en terre cuite vernissée, dotée d'un couvercle conique dans lequel cuisent viandes et légumes à l'étouffée sans aucune matière grasse. Le mélange est très aromatique avec cannelle et cumin, et apporte une note fraîche grâce à la menthe. Ce mix est idéal pour braiser de l'agneau, enrober des brochettes de volaille avant cuisson, donner un peu de pep's aux farces de légumes...

MIX PLANCHA - Assaisonnement pour cuisson sur plaque chaude. Un des derniers nés de nos mélanges aromatiques donne de la couleur et du piquant aux grillades sur plaque en fonte. Idéal pour confectionner une marinade : il suffit d'ajouter aux épices de l'huile d'olive ou du lait de coco. S'utilise aussi directement en saupoudrant avant cuisson : viandes, poissons, crustacés, légumes (15 à 30g par Kg).

MIX THAÏ MANAW- Assaisonnement aux 10 épices

Ce mélange fin et relevé est à base d'épices traditionnelles thaïlandaises pour un goût authentique, dont piment, cumin, oignon, poivre, citron noir, coriandre, gingembre, citronnelle..... Il suffit de saupoudrer sur tous types de viande ou de poisson (12 à 15g par Kg), incorporer dans des sauces, dans du riz cuit, en déglacage de crevettes sautées.

MIX BAYOU CAJUN - Assaisonnement aux saveurs de Louisiane. Parfums typiques de la cuisine des Bayous et des Acadiens à base d'oignon, de piment fumé, piment fort, ail, poivre noir, origan... et de moutarde blonde. Ce mélange aromatisé les plats de riz, les fricassées de fruits de mer, les sauces barbecues ...

MIX TANDOORI - Assaisonnement Indien pour viandes au four. Aussi célèbre que les viandes mijotées au Curry Madras, cette façon de cuire au four à bois (tandoor) des aliments enduits de yaourt et d'épices est très réputée dans la Gastronomie Indienne. Les saveurs dominantes sont : herbes aromatiques, gingembre, piment, coriandre, curcuma, ail, poivre noir, cardamome, muscade, cannelle, fenugrec, moutarde, paprika, ... et cumin.

MIX SATAY - Assaisonnement Indien piquant aux arachides

Ce mélange aromatisé les viandes braisées ou le riz Basmati et se substitue au curry pour apporter une note pimentée, une saveur de cacahuète, de sésame. Il s'utilise sur toutes sortes de plats en saupoudrant avant de servir : plats mijotés, assaisonnements, mayonnaises, gratins, poissons panés ...

MIX TABOULE - Assaisonnement pour salades Moyen-orientales

Le bouquet typique pour parfumer crudités, sauces au fromage blanc, riz et surtout la célèbre salade de boulghour aux herbes, marinée au jus de citron et à l'huile d'olive. Assaisonner de la farce pour confectionner des boulettes de viande, passer en cuisson, ajouter un peu de mix taboulé à un yaourt bulgare, faite trempette, vous venez de confectionner des tapas.

MIX TEX-MEX - Assaisonnement relevé aux herbes

Aux saveurs de la nouvelle cuisine alliant le Mexique et le Texas, très marquée en piment, origan, herbes mexicaines, cumin et paprika, pour assaisonner les plats typiques type Chili con carne, tortillas farcies au maïs, viandes mijotées à la tomate...

MIX GUACAMOLE - Assaisonnement Mexicain

Mélange d'épices aux dominantes d'oignon, ail, cumin et piment pour aromatiser salades, légumes cuisinés, poissons marinés, et la préparation typique à base de chair d'avocat.

MIX PAELLA - Assaisonnement aux épices typiques

Ce mélange aux notes ibériques est doux, typé safran, vin et fumet de poisson, il apporte la note traditionnelle des paellas et rizottos.

MIX SAFRIPA - Assaisonnement aux couleurs et saveurs Safran. Un mélange d'épices, d'extraits colorants à l'arôme subtil pour réaliser une cuisine du soleil : sauces barbecue, riz, rouille, bouillabaisse, paella, pâtes, pâtisseries, brioches. C'est un mélange économique, gouteux et très coloré.

MIX BAMAKO - Assaisonnement Africain aux dominantes cardamome, paprika, citronnelle, laurier, gingembre, poivre noir, persil, oignon, ail..... Pour aromatiser les poissons et viandes blanches, et bien sûr, les plats de riz.

MIX BUDDAH BOWL - Mélange de graines de sésame blanc, noir, doré, nora, feuilles de menthe, pavot bleu et oignon rose. Quelques dés de tofu, des fruits frais, des crudités, un peu de riz ou de légumineuses, deux pincés de mix Buddha bowl et l'Asie est sur vos papilles.

MIX CEVICHE - Fameux mélange typique d'Amérique Latine à base d'épices et d'aromates qui transforme les poissons crus en mets exquis. Il va favoriser une cuisson dite à froid. rajouter un filet d'huile d'olive et de citron et le tour est joué. Les dominantes sont citron, citronnelle, coriandre, piment doux, aneth, oignon, persil, sumac.....

MIX CHIMICHURRI - Le nom provient de "give me curry" prononcé avec un fort accent par la cuisinière d'un grand marchand Ecossais importateur de viandes en Argentine, pour réclamer des épices pour préparer le repas. La pénurie de cette épice donna naissance à ce nouveau mélange. Mélange d'épices originaires d'Argentine, Uruguay et aussi du Mexique utilisé pour les viandes grillées en saupoudrage, ou bien en marinade en mettant 1/3 huile, 1/3 eau, 1/3 Mix Chimichurri. Dominantes ail, oignon, origan, persil, coriandre, piment fort et doux, poivre de la Jamaïque, menthe, sel....

MIX CHORIZO - Un mélange d'épices rappelant la charcuterie espagnole. Dominantes, piment doux fumé, oignon, laurier, paprika, A utiliser pour tous les farcis de légumes, donnera une note originale aux moussakas, et aux cuissons en croute de sel. Simplement mélanger à un beurre mou et servi avec une plancha de charcuteries.

MIX DUKKA HORUS - Mélange d'épices et aromates très utilisé au Moyen Orient, dont l'origine remonterait aux Pharaons. Assaisonnement polyvalent qui peut être saupoudré sur des légumes, les salades.....et aussi être utilisé comme tous nos mix, en panure pour l'agneau, les crevettes, le poisson, le poulet...Notre mélange ne contient pas de noix. Pour faire une sauce Dukkah traditionnelle, ajouter des noix hachées (noix, cajou, graines de courge, amandes..) à notre mélange et de l'huile d'olive, tremper du pain frais dans ce mélange, et déguster.

MIX GRAVELAX - Mélange typique de la cuisine d'Europe du Nord permettant d'assécher viandes et poissons crus avant un éventuel fumage ou marinade à l'huile d'olive. Des notes de moutarde, aneth, coriandre, anis vert, estragon, sechuan vert, cannelle, fleur de sel et cassonade. Astuce : utilisé en cuisson au wok, la caramélisation en sera facilitée.

MIX HOUMOUS - Le houmous, fameuse purée de pois chiche, est surtout consommé dans le monde arabe et en Israël, mais c'est aussi un plat traditionnel en Turquie, en Arménie, à Chypre et en Grèce. Il deviendra très populaire au 20ème siècle en Europe, avec l'avènement des apéritifs dinatoires. Notre Mix est à mettre avant de broyer les pois chiches, ou après pour avoir une texture moins fine et plus granuleuse. Si vous ne possédez pas de tahini, rien de plus simple, broyer du sésame blanc avec un peu d'huile de sésame grillé. Ce mix fonctionne aussi très bien pour les Houmous de lentilles, haricots et toutes sortes de légumineuses....et même pour le guacamole.

MIX JAIPUR - Assaisonnement pour cuisine indienne à dominantes curcuma, coriandre, cumin, ail, gingembre, piment fort, poivre, girofle...Pour viandes blanches et poissons.

MIX LOUBIA TOUAREG - Mélanges pour tajines et soupes. Dominantes cumin, piment doux, ail, piment fort, laurier, persil.

MIX NIKU TATAKI - Spécialement créer pour tatakis de viande. Dominantes, nora, sésame, origan, ail, sarriette, nigelle, poivre blanc, noir, vert, Jamaïque, baies roses. A utiliser après avoir fait mariner la viande, saupoudrer, snacker, c'est prêt ! Peut aussi être utilisé légèrement torréfié sur un carpaccio de viande, pour enrober un fromage frais. Pour paner une fine escalope de volaille ou foie gras.

MIX SAKANA TATAKI - Créer pour les tatakis de poissons. Dominantes, algues, sésame, sumac, nigelle, origan. Même usage que précédemment et usage poisson bien sûr.

MIX POKE BOWL - Mélange très actuel depuis 2010, avec l'apparition de la cuisine "healthy". Dominantes, sésame blanc, nigelle, pétales de bleuet, nora, ail, et graines de moutarde. Quelques dés de poisson frais, quelques tranches de crudités, un peu de riz ou de légumineuses, deux pincés de Mix Poke Bowl et Hawaï est sur vos papilles.

MIX RAMEN - Les origines des premiers Ramens furent chinoises, puis Japonaises. Plus qu'un simple plat de nouilles, le ramen est un mélange de goûts et de textures très différents. Dominantes de notre mélanges, sésame blanc, citronnelle, gingembre, coriandre, nora, ail, oignon, champignons risolés, curcuma, fenouil, fenugrec....Quelques nouilles, un excellent bouillon de queue de boeuf, 1 oeuf dur, quelques légumes sautés, 2 pincées de mix Ramen et le Japon révisité vous transporte.

MIX SMASH BURGER - Selon la légende, c'est dans un fast-food des Etats Unis d'Amérique, qu'un employé aurait eu la brillante et étonnante idée d'aplatir sa boule de bœuf haché sur un grill pour maximiser ses saveurs... avec une boîte de conserve de haricots de deux kilos ! Bonne pioche ! Tous les sucs de viande sortent sur la plaque de cuisson et enrobes ainsi la viande. Pour lui donner encore plus de goût, après avoir écrasé votre steak de viande, poisson ou légume, assaisonner du mix puis faites saisir à la plancha.

Pour plus de goût, tartiner votre pain avec le Beume de Davos. Astuce, pour les perfectionnistes, mélanger en amont votre viande crue à notre mix, et laisser reposer 20 minutes avant cuisson. Ca y est, nous sommes aux States !...

MIX STEAK HOUSE - Ce mélange est associé à la demande d'un client canadien. Il recherchait un mélange Montréal légèrement francisé et un peu plus "chic"....Le Mix Steak House est né. Mélange en petits morceaux, pour reconnaître à l'oeil nu ses composants et avoir de la mâche comme on dit...Elaboré pour la cuisson au braséro, barbecue et plancha des viandes. Dominantes oignon, poivre, ail, aneth, coriandre, romarin, moutarde, cumin, origan, basilic, marjolaine, thym, nora, fleur de sel.... Ce mélange est à saupoudrer avant cuisson. Tout le monde se sert de cette épice au Québec, dans les sauces, et sur les pommes de terre.

MIX VEGGIE BURGER - Très tendance Il envahi notre territoire. Ici, on ne parle pas de produits ultra transformés, mais de burger de légumes liés par un amidon comme du flocon d'avoine, ou une graine nouvelle génération comme la graine de chia. Un peu de notre Mix Veggie Burger et le tour est joué. Dominantes, cumin, ail, piment doux, persil, curcuma, coriandre. Il conviendra aussi très bien à une poêlée de légumes, ou en saupoudrage sur des beignets en tempura.

MIX WASABI - Mélange beaucoup moins piquant que la pâte verte réservé aux sushis et makis. Nous avons créé ce mix pour les poissons et viandes blanches. Quelques pincées dans une sauce, et le goût de raifort et moutarde viendra vous chatouiller les papilles. Autre usage, torréfier des graines de sésame à blanc dans une poêle, avant complet refroidissement, saupoudrer le mix wasabi et enrober les graines en remuant.....vous pouvez utiliser le même procédé pour des amandes, noix de cajou....etc

MIX VELOUTE DE COURGE - Dominantes paprika, curcuma, cannelle, oignon, nora, fenugrec, cumin, cardamome, ail fumé, cassonade....Aujourd'hui Le velouté de courge est un plat réconfortant et savoureux, idéal pour la saison automne /hiver. Pour préparer ce délicieux potage, commencez par éplucher et couper en dés la courge de votre choix. Faites revenir un oignon haché et une gousse d'ail émincée dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez ensuite les morceaux de courge et couvrez-les de bouillon de légumes. Laissez mijoter jusqu'à ce que la courge soit tendre, soit environ 20 à 25 minutes. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Pour ajouter une touche de gourmandise, incorporez une cuillère de crème fraîche ou de lait de coco et assaisonnez avec le MIX VELOUTE DE COURGE, ajoutez du sel si besoin. Servez ce velouté bien chaud, garni de quelques graines de courge grillées, ou optez pour notre version de graines de courge fumées. Bon appétit!

MIX ZAATAR – Le mix d'épices Zaatar, est un mélange d'aromates et d'épices très utilisé au Moyen-Orient, au Liban, Iran, Israël.....

Le terme Zaatar désigne le thym en arabe.

Comme pour tous mélanges d'épices comme les currys, le colombo...chaque épicier, propose son propre mélange, avec ses propres ingrédients. Notre Mix Zaatar se compose en majorité de thym, d'origan, de sarriette, de sumac, et de sésame.... Son usage est multiple, dans l'houmous, en saupoudrage sur des légumes, des pâtes....mais il développe tout son goût en cuisson rapide allez-retour sur des poissons ou viandes, façon tataki.

ASSAISONNEMENT DU ROTISSEUR

Ce mélange est constitué d'épices (Paprika, Piment doux fumé, Piment fort, Curcuma, Herbes de Provence, Poivre, Ail, Oignon ...) et d'ingrédients spécifiques pour une cuisson savoureuse des viandes blanches à la broche ou au four. Contenant déjà du sel, c'est un assaisonnement complet qui vous garantit : l'aromatization et la coloration dorée en facilitant la caramélisation des sucs de la viande. Il évite l'assèchement des chairs en rendant la peau d'une volaille imperméable pour en conserver le jus de cuisson et permet le salage de la viande à cœur.

Elaboré plus spécialement pour les volailles et les rôtis de porc, nous vous conseillons de saupoudrer sur les pièces humides ou huilées avant cuisson, ou de préparer une marinade à base d'une huile de pépins de raisin (supportant les plus hautes températures et pénétrant mieux la viande) que vous mélangerez avec la poudre pour ensuite badigeonner au pinceau.

FLEURS COMESTIBLES

Peut-on imaginer pour un plat plus jolie décoration que des fleurs comestibles ? La plus ancienne mention écrite attestant leur usage culinaire date de 140 ans avant notre ère. Mais au Proche et Moyen-Orient, la rose et la fleur d'oranger sont utilisées depuis bien plus longtemps.

ROSE : Dès l'Antiquité, dans tout le bassin Méditerranéen, on prépare des mélanges d'épices avec des fleurs. La rose est surnommée "Reine des fleurs" au Maroc tant par la suavité de son parfum que par son aspect gracieux, elle est très utilisée dans la cuisine en Inde, Asie et au Maghreb. Pour réaliser des eaux de fleurs, sirops et confiseries mais aussi décors d'assiettes de desserts, semoule parfumée, riz et currys de légumes, sorbets et pâtisseries.

Dans la recette traditionnelle du Ras el Hanout, on trouve des roses pilées qui sont ensuite incorporées dans des boulettes de viandes. Vous pourrez aussi la substituer à la traditionnelle rondelle de citron dans vos rince doigts. Les fleurs et boutons de roses séchés sous forme de collier au soleil et conditionnés sans tri (pétales, boutons, fleurs). Vous pouvez aussi en faire une décoction pour parfumer des fraises ou réaliser un cocktail sur base de champagne. Dans notre gamme, vous trouverez : des Boutons de Rose Multicolores (jaune et rouge) sans parfums, pour la décoration d'assiettes, à mettre dans une coupe de Champagne, ou pourquoi pas dans un Gin Tonic; des Boutons de rose roses odorants, pour des macérations et décoration; de la pétales de roses odorantes, pour les mêmes usages.

BLEUET : Pétales triées pour offrir un décor original de sauces anglaises, entremets et de cocktails. Quelques pétales sur une pizza végétarienne, en inclusion dans un entremet, des glaçons...La pétale de bleuet est là pour l'oeil, elle ne possède aucun goût.

LAVANDE : Aromatisation de salades de crudités et de fruits, crèmes, gelées, sorbets, mélanges d'épices provençales, marinades de poissons crus et crustacés. Toute la garrigue dans l'assiette. Attention cette fleur est très odorante et gouteuse, à utiliser avec parcimonie.

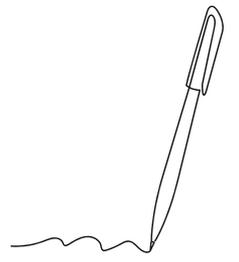
HIBISCUS : Aromatisation de thés, beignets, confitures et décor de gâteaux. Pétale miraculeuse, pleine de ressources. Son acidité, et sa couleur grenat en macération, en font une fleur très précieuse en pâtisserie et confiserie. Ajouter quelques pétales dans votre fumet de poisson, filtrer, faite réduire et monter au beurre. Pas besoin d'une réduction de vin blanc ou de vinaigre, l'acidité sera apportée par l'hibiscus, votre beurre sera rosé.

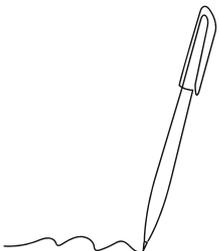
Faites une infusion de pétale d'hibiscus avec notre épice à vin chaud, filtrez, ajoutez du sucre et un soupçon d'agar agar, montez à ébullition pendant au moins 2 minutes et vous aurez un nappage de tartes, flans et brioches..... qui aura du goût.

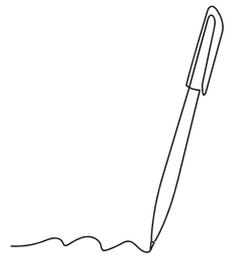
BOUQUET DE FLEURS

Mélange de pétales de rose, bleuet et souci. Surtout créé pour faire du saupoudrage sur les assiettes, salades,avant d'envoyer. En enrobage chez nos fromagers, et en mélange avec une bonne base de thé chez nos épiciers. Dans ce mélange, seule la pétale de rose donnera un peu de goût, mais pas trop entêtant pour aller avec tout.









La copie sur support papier à usage privé de ce document est autorisée conformément à l'article L122-5 du Code de la Propriété Intellectuelle. Toute autre utilisation est interdite. Leur reproduction partielle ou intégrale, sans l'accord préalable et écrit de l'auteur, est strictement interdite.

SORIPA GASTRONOMIE S.A.S. - 042017

