

UNE ÉPICE VENUE DU FROID

Par **Sémie Villeneuve, Maude Chainé**, diplômées en technologie forestière, Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue, en mai 2018
Pierre Cartier, prof., Dépt de technologie forestière, Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue

Le poivre, couramment utilisé, était originaire de l'Inde et provient maintenant d'Asie du Sud-Est, de Madagascar ou du Brésil. On est loin du mouvement pour un achat local et de la réduction de notre empreinte carbone* alimentaire. La recherche d'épices boréales viendra peut-être apporter une solution à ce problème. Lorsqu'on pense aux produits forestiers non ligneux, le sirop d'érable ou bien les champignons sont les premiers qui nous viennent à l'esprit. Certains produits sont moins connus, tels que le chaga ou le thé du Labrador. Encore peu connu au Québec, le poivre des dunes s'avère être une épice de choix aux arômes subtils et complexes.

Le poivre des dunes est essentiellement le chaton mâle de l'aulne crispé, qui passe l'automne et l'hiver sous cette forme avant de fleurir au printemps pour aller polliniser les fleurs femelles. Avant d'aller le cueillir à l'automne, il faut savoir le distinguer de l'aulne rugueux, qui est beaucoup plus fréquent, mais sans intérêt culinaire, sauf si vous aimez assaisonner vos plats avec du sable. Les deux espèces arbustives ont un tronc rouge foncé avec des lenticelles (lignes) horizontales pâles. Le tableau suivant permet une distinction rapide.

CRITÈRES	AULNE CRISPÉ	AULNE RUGUEUX
Hauteur	1,5 m	4 m
Chaton femelle de l'année	Brun cannelle sur un long pédoncule (pied) fin	Noir sur un court pédoncule
Bourgeon foliaire	Non pédonculé	Pédonculé
Habitat	Plus rare, milieu sec, abonde davantage en milieu perturbé après coupe ou sur les bords de routes forestières	Plus fréquent, en milieu humide et riche



Le chaton mâle de l'aulne crispé donne le poivre des dunes. Attention! Ce chaton est semblable à celui de l'aulne rugueux. Pour bien identifier l'essence, mieux vaut regarder les bourgeons



Photos : Roger Larivière



Le bourgeon de l'aulne crispé est pointu à son extrémité, il ne possède pas de petite tige, comme si le bourgeon était le prolongement de la branche. Le bourgeon de l'aulne rugueux est rond à son extrémité et est pédonculé, c'est-à-dire qu'il possède une petite tige qui part de la branche de l'arbre



Photo : Pierre Cartier

Les chatons femelles de l'aulne crispé, plutôt brunâtres, et celui de l'aulne rugueux, plutôt noirs, peuvent tout de même être confondants. Mieux vaut se fier aux bourgeons pour bien distinguer les deux essences



Photos : Roger Larivière



Une bonne façon de s'assurer de distinguer les deux essences est de faire du repérage lorsque les arbres ont encore leurs feuilles. Les feuilles de l'aulne crispé (à gauche) ont une forme plus arrondie que celles de l'aulne rugueux (à droite)

Ces dernières années, la récolte se faisait surtout en hiver. Depuis peu, Fabien Girard, spécialiste en PFNL du Saguenay, a effectué des tests en laboratoire pour découvrir que le chaton cueilli à l'automne présentait davantage de propriétés culinaires que celui cueilli à l'hiver. Son hypothèse est que le chaton soumis aux pluies automnales ou,

pire, à des verglas perdrait par lessivage ses molécules goûteuses... Afin de déterminer le rendement d'une récolte, une cueillette a été effectuée à l'hiver 2018 avec six élèves de troisième année en technologie forestière du Cégep de l'Abitibi-Témiscamingue sur le chemin de la Forêt d'enseignement et de recherche de la Kinojevis, là où le poivre des dunes était abondant. Un peu plus d'un kilogramme a été ramassé en deux heures. Au séchage à l'air libre et en milieu sec, il a perdu environ 20 % de son poids. Sur le marché du détail, cette récolte de 800 grammes aurait rapporté entre 200 \$ et 600 \$.

Selon la base de données en ligne sur les plantes médicinales utilisées par les Autochtones dans la forêt boréale canadienne (www.mackiki.uqat.ca), plusieurs parties de cet arbuste étaient utilisées. Selon le livre *Secret des plantes* de Fabien Girard (2008), les chatons sont riches en hormones de croissance, en acides aminés, en vitamines, en minéraux, en huiles essentielles et sont une source extrêmement concentrée en matières nutritives. Ils ont aussi un taux élevé en antioxydants, sûrement présents pour les préserver des rigueurs de l'hiver. La présence de linalol (aussi dans la lavande) lui procure des propriétés antiseptiques.

Le poivre se conserve de deux manières. Il peut être broyé au mortier ou conservé en chatons complets et conservé à la température ambiante, idéalement dans le noir, durant environ 12 mois ou, encore, au réfrigérateur. Il ne faut pas l'utiliser dans une poivrière, car sa résine en bloquerait le mécanisme.

Lorsqu'il est broyé, il s'en dégage aussitôt de beaux arômes de citron et de résine de sapin. Il se marie bien avec d'autres épices boréales, telles que le thé du Labrador et le myrique baumier, mais aussi avec les citrus. On le trouve dans quelques restaurants tels que Chez

Boulay-bistro boréal, à Québec, ou au restaurant La Traite, à Wendake. Plus près de chez nous, à Rouyn-Noranda, le chocolatier Le Gisement en met dans un chocolat chaud et certaines salades. Dans le livre *Le garde-manger boréal* (2017) des deux chefs de Chez Boulay, plusieurs recettes sont intéressantes concernant le poivre des dunes et d'autres produits forestiers. Des entrées aux desserts, il y en a pour tous les goûts, dont voici quelques exemples : crêpes soufflées à l'érable et aux poivres des dunes, confitures de canneberges et graines de citrouille, bonbon d'agneau au poivre des dunes, salade d'orge aux herbes et mayonnaise à la sarriette.

Quelques brasseurs de bières ont intégré le poivre des dunes dans leurs recettes. Une dégustation de quelques bières effectuée avec un sommelier et un groupe d'étudiants n'a pas été très concluante, son goût étant peut-être masqué par d'autres ingrédients. Les PFNL sont par contre encore peu utilisés selon le brasseur de la microbrasserie Le Trèfle Noir, car leurs coûts sont élevés. Par contre, son goût ressort très bien dans l'excellent gin Km 12 de la Distillerie du Fjord.

Cette épice assez subtile doit être dosée avec soin, car elle peut être masquée par d'autres épices au goût plus prononcé. De par leur goût et leurs propriétés exceptionnelles, le poivre des dunes ainsi que plusieurs épices boréales sont promis à un bel avenir au Québec. ■

Girard, Fabien. (2008). *Secrets de plantes : Saveurs, élixirs et fragrances de la flore boréale*, Chicoutimi : Éditions JCL inc.

* **L'empreinte carbone** est la quantité de carbone émise par la consommation d'énergie et de matières premières d'une activité, d'une personne, d'un groupe ou d'une organisation (Wikipedia).



LA gisement

BISTRO-CHOCOLATERIE

57, avenue Principale, Rouyn-Noranda

f i gisement.ca