



## Haïku\* d'ambiance

Brume sur la mousse  
Le vent parle aux conifères  
Festin boréal

## Épices du Trappeur - Mélange boréal

### Profil de saveur

Ce mélange évoque une balade en forêt boréale, avec un profil résineux, herbacé, légèrement fumé et subtilement sucré.

- Épines de sapin et branche de cèdre : fraîcheur boisée
- Sucre d'érable : douceur typiquement québécoise
- Poivre des dunes et sumac : touche acidulée et poivrée unique
- Champignons séchés et fleur d'ail lyophilisée : profondeur umami\*
- Mélange d'herbes (sauge, origan, basilic, herbes de Provence) : base aromatique équilibrée

### Accords culinaires

- Gibier (cerf, orignal, sanglier, canard)
- Poisson fumé ou grillé (truite, saumon)
- Tofu ou tempeh mariné (Pâte à base de soja fermenté, spécialité d'Indonésie)
- Pommes de terre rôties ou purée au goût boréal
- Soupes forestières, bouillons, sauces brunes
- Légumes racines (panais, betteraves, carottes, courge)

### Utilisations suggérées

- Utiliser comme épices à frotter (rub sec) sur des viandes avant cuisson ou fumage
- Intégrer dans un beurre composé pour accompagner un steak ou du pain chaud
- Ajouter dans une vinaigrette forestière pour salades de saison
- Mélanger dans une sauce à la crème ou un fond de cuisson pour relever un plat
- Créer une signature boréale sur des plats traditionnels revisités (tourtière, pâté, mijoté)

\* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.

\* **Umami** : généralement traduit par « savoureux », c'est la cinquième saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Cette saveur, qui intensifie toutes les autres, est très présente dans la cuisine nippone, mais aussi dans les petits plats mijotés, les champignons, les poissons marinés, les aliments fermentés et dans les algues qui sont l'une des sources les plus riches en saveur umami.