



Une essence aux notes d'épices pour la cuisine et les boissons



Tipp von Esther Kern



Des herbes fraîches en bouteille? C'est possible! La distillatrice et analyste sensorielle Christine Brugger a réussi à capturer les arômes de la menthe d'Argentine, de la coriandre et de la verveine citronnelle. Les fruits et les baies figurent également en bonne place dans la nouvelle gamme d'essences lancée par sa société «Organic Distillery».

Contrairement à de nombreux produits traditionnels qu'on utilise par exemple pour les boissons, les essences sont fabriquées à base d'ingrédients 100 % naturels et issus de la culture biologique. Pour ses créations liquides, Christine Brugger fait macérer des herbes, des écorces de fruits et même des bois d'arbustes à baies dans de l'alcool, avant de distiller le liquide pour obtenir une essence aromatique. Elle marie ainsi son amour pour les senteurs exquises et sa passion de la bonne cuisine.

Prenons par exemple le produit «Mandarine». Pour le mettre au point, Christine a eu recours à un aliment qu'on ne consomme pas d'ordinaire: l'écorce de mandarine. «Notre vendeur de fruits nous avait offert une



quantité importante de mandarines bio. En les pelant, j'ai tout de suite été interpellée par leur odeur raffinée, presque envoûtante.» J'ai donc utilisé sans hésiter ces écorces pour fabriquer de l'essence, en les faisant macérer dans de l'alcool, avant de distiller le tout. Les notes d'agrumes de cette essence sont d'une pureté absolue, si bien que quelques gouttes suffisent pour aromatiser une salade. Plusieurs grands chefs renommés travaillent déjà avec ce nouveau produit. Les cuisiniers amateurs eux aussi éprouveront du plaisir à expérimenter avec ces essences de l'«Organic Distillery». Celles-ci s'apparentent aux herbes aromatiques fraîches, mais se conservent beaucoup plus longtemps et sont toujours à portée de main.

Plus d'informations: www.organic-distillery.com