

Le goût du monde - Boire les épices

Clémence Denavit

Quelle heure est-il chez vous ? Qu'êtes-vous en train de boire ? Une tasse de chaï fumant, un lait d'or au curcuma ou bien un chocolat chaud à la cannelle, un jus de bissap ? Chaude, glacée, pétillante, pour éveiller les papilles, les boissons se mêlent aux épices et se partagent, elles sont à la source des relations sociales, des rituels culturels et des traditions.

Elles portent en elles les savoir-faire et les terroirs, des techniques qui retranscrivent les découvertes de l'homme dans son environnement. Initialement choisies pour soigner, prier ou conserver, elles ont accompagné l'évolution et porté à travers les siècles les fermentations, les sirops de fruits, mêlés aux épices.

Avec

- **Mathilde Roellinger**, directrice des Épices Roellinger à Cancale, Saint-Malo ou Paris.
- **Beena Paradin Migotto**, autrice de plusieurs livres autour des épices et de la cuisine indienne.



Mathilde Roellinger et Beena Paradin Migotto - Boire les épices aux éditions Ulmer. © Clémence Denavit/RFI

«Boire les épices», un livre pensé et écrit à 4 mains est paru aux éditions Ulmer.

En images

1/5

Couverture «Boire les épices», de Mathilde Roellinger et Beena Paradin Migotto, éditions Ulmer.

Boire les épices - jus de fruits et épices - éditions Ulmer.

Kuna bada mocktail.

Boire les épices, sommaire Ulmer.

Sirop de fraises en cours.

Couverture «Boire les épices», de Mathilde Roellinger et Beena Paradin Migotto, éditions Ulmer. © Clémence Denavit/RFI

Programmation musicale : *Sava Sava*, de Malka Family.

La recette : Levain de gingembre ou Ginger Bug

Pour 1 l de levain

40 g de gingembre frais

30 g de sucre cassonade

80 cl d'eau

Recette

- Rincez les rhizomes de gingembre frais. Taillez le gingembre en lamelles avec la peau. Une fois coupé, placez le gingembre, le sucre et l'eau dans un bocal hermétique avec un joint en plastique d'une contenance de 1,5 litre.

- Laissez à température ambiante pendant 4 à 6 jours.

- Ouvrez tous les jours votre bocal pour retirer un peu de gaz.

- Pendant cette phase de fermentation, nourrissez tous les jours votre levain avec 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de gingembre frais. Mélangez en secouant le bocal bien fermé.
- Au bout de 2 jours, si votre levain fait des bulles et présente une odeur légèrement acidulée et agréable : vous êtes sur la bonne voie. Quand le levain est suffisamment mature – le 5^{ème} jour- mettez-le au réfrigérateur. Vous pouvez le conserver ainsi plusieurs mois.
- Quand vous souhaitez l'utiliser et faire de la ginger beer : sortez votre bocal et ajoutez une cuillère de sucre et une de gingembre frais.