

LES ÉPICES DES ALPES

d'Isabelle Légé

Avec sa collection d'épices *Wurm, Esprit des Alpes*, Isabelle Légé agite le cocotier local et nous transforme en nouveaux aventuriers du goût. Et du goût, il y en a sacrément dans son curry du Dauphiné, son poivre des Alpes ou sa fleur de sel au piment et rosier rose qui donnent envie de prendre la poudre d'escampette.

■ PAR ISABELLE AMBREGNA ■ PHOTOS DAVID RICHALET

On ne le savait pas et voilà qu'à présent, il est possible d'envoûter ses plats d'épices alpines. L'idée a germé dans la tête (chercheuse) d'Isabelle Légé, une ambassadrice de l'alimentation de proximité qui avait déjà prouvé que notre assiette pouvait être complète en étant locale. L'insatiable arpenteuse ne s'est pas arrêtée en si bon chemin. « Pourquoi, s'est-elle dit, ne pas créer une gamme d'épices avec tout ce que l'on a à portée de main ? » De ses innombrables rendez-vous avec Christian Legris, son « coach » agricole, et de sa recherche méticuleuse de spots en altitude dont elle a scruté l'ensoleillement, les pentes, Isabelle Légé a fait (re)jaillir *Wurm*, un esprit des Alpes, enraciné depuis des millénaires, poussant sur des sommets que l'on n'imaginait pas aussi prolifiques.

Le voyage : sublime. Une collection est née de cette exploration dynamique comme ce curry du Dauphiné, dont la poudre vermeille fait éclore au nez, puis en bouche les notes secrètes du cynorrhodon, des baies de genévrier de Névache et du cumin des prés du Vercors (nom populaire du carvi), cueillis par ses soins. Se sont ajoutés les « épices des bergers » (raisin d'ours, carotte sauvage, racine de gentiane jaune), un étonnant poivre des Alpes (ici, fenouil, groseille sauvage, piment du Lopin de terre de Xavier Moget, à Sassenage), divin sur une viande, en fin de cuisson. Et toute une kyrielle d'herbes séchées et de fleurs fines. À l'inverse des épices issues d'autres horizons, celles de *Wurm* ont le bon goût de ne jamais masquer celui du plat auquel on les marie. C'est si rare et subtil que la gamme, lancée en décembre dernier, est déjà utilisée, à l'image du chef étoilé Guillaume Monjuré (Le Palégré, à Corrençon-en-Vercors) par des sommités culinaires...

Retrouvez *Wurm*, à l'Épicerie Locavore d'Isabelle Légé, 1, place Jacqueline Marval, à Grenoble. Tél. : 06 88 68 74 83. epicerie.locavore.fr. De 6 à 12€ le pot.



De la cueillette au conditionnement, Isabelle Légé maîtrise toute la chaîne de *Wurm*. Sa gamme, élaborée à partir de trois récoltes par an – baies, graines, plantes, herbes, fleurs fines – intègre aussi des épices « pures » cueillies chez ses petits producteurs tels que la coriandre du Trièves et le piment du Lopin de terre (Sassenage) tandis que le poireau des vignes de Thomas Finot pointe son nez dans une fleur de sel de Guérande, avec de l'oignon-cébette. Qui l'eût cru ?



« Les épices d'altitude, c'est comme un sandwich dévoré en montagne, plus on grimpe, plus elles ont du goût. » Isabelle Légé.