

**Lycope uniflore**  
**Lycopus uniflorus**  
**Famille des Labiées (menthe)**



Dis...est-ce que tu plaisantes ? On dirait des larves de hanneton qu'on aurait boudiné. De la même forme et de la même longueur. Alors tu goûtes ! Et tu veux que je croque là-dedans... ? Bon d'accord ! Mmmm, très bon et c'est croustillant, comme un mélange de radis sans saveur et de pomme de terre. C'est gorgé d'amidon. Ces petits tubercules de 2 à 3 cm de longueur sont la réserve de nourriture du lycope. L'hiver passé, une enzyme dégrade l'amidon en sucres simples pour que la plante les utilise pour redémarrer ses activités. Incroyable; que de secrets sous la terre !

Et tu as vu la quantité de petits tubercules dans un si mince espace ? Il faut dire que c'est la plus belle talle de lycope uniflore jamais recensée jusqu'à ce jour et il se trouve qu'elle soit sur la terre fraîchement labourée du voisin de mon adjoint. Les tubercules ont passés des lustres à attendre le moment propice pour germer. Et voici que le labour de la terre les réveille de leur long sommeil.

Il y a sûrement une douzaine de kilo de plantes fraîches ici. Tu cueilleras quelques livres de feuilles que nous ferons sécher sur nos moustiquaires à l'entrepôt. Il vaut franchement la peine de faire quelques essais avec une plante aussi rare. En effet, le lycope uniflore pousse ça et là aux abords des cours d'eau de nos forêts nordiques. Jamais en assez grandes quantités pour pouvoir le distiller. Cette fois, nous pourrions scruter à la loupe le jeu des molécules qui contribuent à son arôme si particulier. Enfin, j'espère !

Que de fois cet arôme m'a intrigué lors de mes randonnées en canot, froissant la plante et faisant ressortir l'arôme au moindre contact. Les références concernant le lycope uniflore sont peu nombreuses et d'aucun mentionnent sa subtile odeur. Probablement qu'il y a une variété très odorante qui pousse en abondance au lac St-Jean et qui n'a été que peu recensé partout ailleurs.

Bref, à mon arrivée au labo, quelle surprise ! L'eau florale a une odeur de patates pilées au poivre. Quand même bizarre ! Et l'essence, bien qu'elle sente aussi bon, développe à la longue en odeur de fond un caractère d'huile de foie de morue. Qui plus est qu'à l'analyse, on a détecté du limonène comme composé majeur; 45% et des composés mineurs très standard comme les cadinènes et une peu d'eucalyptol. Il y a probablement une molécule non décelable avec les appareils connus et d'un pouvoir aromatique considérable, qui contribue à nous donner cette odeur caractéristique à l'extraction.

Si bien qu'en donnant une description de l'arôme, la plupart des chefs ont été unanimes à dire qu'ils l'utiliseraient sans crainte avec le poisson. Nous en avons fait une épice. Pour l'instant elle a trouvé preneur dans les recettes de pâte. Mon spag nécessite désormais sa petite touche de lycope. En attendant la suite...

tiré du recueil de notes de Fabien Girard / chercheur