

## Histoire



WURM se réfère à la dernière grande glaciation qui a façonné le paysage alpin actuel. Les vallées sont alors toutes occupées par d'immenses glaciers, plusieurs centaines de mètres de fleuve de glace recouvrent les sites sur lesquels s'édifieront plus tard les villes de Lyon, Grenoble ou Gap.

Au cours de cet âge glaciaire würmien, le climat oscille entre des périodes froides et tempérées, jusqu'à la fonte des glaciers qui marquera la fin de Würm et le début de la période interglaciaire dans laquelle nous vivons aujourd'hui. Le réchauffement du climat va permettre la diversification de la végétation et le lent repeuplement alpin. C'est le début de l'agriculture chez l'Homo-sapiens...



**Wurm est une marque de l'épicerie locavore**

1, place Jacqueline Marval 38000 Grenoble

Tél : 06 88 68 74 83

contact@wurm.boutique

*Toute reproduction non autorisée*

# wurm

esprit des alpes



Epices et aromates

ZEDD zedd.fr • communication raisonnée





wurm  
△  
esprit des alpes

WURM est une gamme d'aromates, d'épices et de condiments élaborés essentiellement avec des plantes récoltées dans les Alpes dauphinoises. La cueillette manuelle et sauvage s'effectue en altitude dans des conditions et des proportions qui respectent et préservent les écosystèmes naturels. WURM se distingue par une production limitée, rare et précieuse.

WURM, c'est aussi la volonté de se démarquer des épices classiques en associant l'empreinte d'un patrimoine naturel parfois oublié avec une cuisine simple et quotidienne.

*Pour réussir une soupe aux herbes sauvages, ce qui importe, c'est de respecter les proportions. Il faut très peu d'herbes de chaque sorte afin qu'aucune ne l'emporte sur les autres.*

Emilie Carles, *Une soupe aux herbes sauvages*

## Herbes et aromates

Aux arômes floraux, d'agrumes ou de feuille verte curieusement iodée, avec des notes de poivre ou d'amertume, les herbes et aromates apportent un étonnant concentré de saveurs et de vertus. Pour en conserver l'essentiel, il est préférable de les utiliser en fin de cuisson. Excellentes sur des préparations simples : viandes saisies, poissons vapeur, crudités, fromages frais...

## Épices et graines

Les épices et graines sont élaborées en grande partie avec des plantes cueillies à plus de 1 500 mètres d'altitude. Aux arômes inédits, fruités, mentholés ou relevés, elles peuvent être ajoutées pendant ou après la cuisson. Elle apportent une touche originale sans jamais masquer la saveur essentielle de l'aliment. Une pincée de ces épices sublime les plats simples ou mijotés : œufs au plat, viande grillée, compote... ou tajines, couscous, poissons, gâteaux, poires caramélisées au miel...

## Condiments

Les condiments sont élaborés avec le sel et la fleur de sel de Stéphane Joachim, producteur indépendant à Guérande. Le sel est récolté à la main, non lavé, sans ajout d'additifs, labellisé Nature & Progrès.

Le gros sel aux plantes s'utilise comme un sel de cuisson ou de marinades.

La fleur de sel aux saveurs subtiles s'utilise plutôt en assaisonnement de table, il est recommandé de ne pas - ou très peu - saler les plats pendant la cuisson pour une utilisation optimale.

