

WASABI

frais

25 degrés. Le lit d'une rivière d'eau pure et fraîche descendue de la montagne. À l'ombre d'arbres feuillus. C'est là que pousse lentement le wasabi. Au cœur du Japon, berceau de cette plante rare. Et pourtant, à plusieurs milliers de kilomètres de là, un agriculteur hors norme la cultive passionnément. Déracinée ? En aucun cas, car Arnaud Lespagnol en prend le plus grand soin. Le wasabi n'est pas plante à se laisser apprivoiser aisément. Pas plus qu'il ne se laisse savourer facilement. Exigeant, le wasabi l'est jusqu'au dernier moment. Dégustez-le plus de quinze minutes après l'avoir râpé et ses saveurs commencent déjà à s'estomper. Des saveurs qui contrairement aux idées reçues sont douces, subtiles, légèrement sucrées, très parfumées avec une pointe de piquant. Sans être jamais agressif. Car nous parlons ici du vrai wasabi, celui d'Arnaud Lespagnol, cultivé selon des méthodes aussi rigoureuses que mystérieuses. 3 ans de culture et 300 plantes seulement cultivées chaque année... le wasabi ne délivre pas son petit coup de fouet au premier venu. Le wasabi se mérite, et une fois savouré, se regrette aussitôt. Car ne dit-on pas que ce qui est rare est précieux ?



DISPONIBILITÉ :

De novembre à février



CONDITIONNEMENT :

1 pièce par colis



DÉLAIS DE LIVRAISON :

A pour C



ORIGINE :

Hauts-de-France