

## ROMARINI D'EAU DOUCE

ille milliards de mille sabords! Bachi-Bouzouk! Excusez notre léger énervement mais c'est vrai qu'on est toujours un peu en rogne en constatant que tant de marques de thés ou d'infusions s'obstinent encore à user et abuser d'artifices. Chez Les 2 Marmottes, les choses sont simples : jamais d'arômes ajoutés. Je dirai même plus : jamais d'arômes ajoutés et rien que des mélanges 100% plantes, comme le prouve par exemple cette recette au romarin, promesse d'un voyage savoureux. Cueilli à la serpette sur son terroir d'origine (ni au Tibet ni sur la Lune mais plus logiquement sur les côtes méditerranéennes du Maroc) puis coupé, tamisé et assemblé directement dans l'atelier de la marque à Bons-en-Chablais en Haute-Savoie, ce romarin se distingue par ses effluves subtiles et envoûtantes, une odeur intense aux notes boisées et légèrement fleuries. À la dégustation, l'attaque intense des notes boisées et musquées du romarin, puis légèrement piquantes en fin de bouche, un vrai délice.

Un plaisir gustatif mais aussi un vrai coup de pouce pour l'organisme, d'autant que beaucoup de spécialistes des plantes s'accordent à reconnaitre de nombreux bienfaits au romarin. Il est même considéré comme plante médicinale depuis l'époque romaine, c'est dire si sa réputation n'est plus à faire depuis longtemps. C'est donc sans se faire prier qu'on l'adopte à notre tour pour contribuer au bien-être du foie, faciliter la digestion ou bien encore lutter contre la fatigue. Petit conseil dégustation pour en potentialiser encore davantage les bienfaits : on peut ajouter à sa tasse d'infusion une cuillère de miel de sapin. Bref, en un mot comme en mille, voici sans nul doute une infusion qui a tout pour plaire et cela d'autant plus qu'elle est proposée dans un emballage responsable puisque les sachets sont recyclables et les infusettes conçues sans agrafe, ni ficelle, ni étiquette.



