

Éric BIRLOUEZ



LES  
**MISCELLANÉES**  
DES  
**ÉPICES**



Editions OUEST-FRANCE



## POIVRE NOIR, LONG, CUBÈBE...

S'il est, de très loin, le plus utilisé aujourd'hui, *Piper nigrum* n'est pas la seule espèce de poivre.

L'Antiquité et le Moyen Âge ont surtout employé le poivre long (*Piper longum*) : dans cette espèce, les petites baies ne sont pas séparées les unes des autres après récolte mais demeurent rassemblées en grappes ayant la forme d'un cylindre. Le goût de ce *Piper longum* est brûlant comme celui du *nigrum*, mais il est en plus légèrement acide et sucré.

Une troisième espèce est le poivre cubèbe (*Piper cubeba*), encore appelé « poivre à queue » en raison du court pédoncule qui reste attaché à chaque baie.

## LA RÉCOLTE DU SAFRAN : UNE ACTIVITÉ À FAIBLE PRODUCTIVITÉ

Encore aujourd'hui, la cueillette des crocus puis l'émondage des stigmates (leur séparation de la fleur) se font entièrement à la main. Et il faut énormément de fleurs pour obtenir une très petite quantité de safran : au minimum cent cinquante fleurs pour un seul gramme ! Ces deux raisons expliquent pourquoi le safran demeure toujours l'épice la plus chère au monde (d'où son surnom d'« or rouge »). En France, son prix actuel est compris entre 25 000 et 40 000 € le kilo. Les fraudes étant courantes (surtout sur certains marchés à l'étranger), il est préférable d'acheter le safran sous forme de stigmates séchés et non en poudre.

## MAHOMET, ANCIEN NÉGOCIANT EN ÉPICES

Mahomet, le fondateur de l'Islam, était membre d'une tribu qui négociait les épices en mer Rouge. Dès la mort du Prophète en 632, les Arabes devenus musulmans se lancèrent à la conquête de vastes territoires, d'abord vers l'est puis vers l'ouest. Cette expansion géographique leur permit de contrôler l'ensemble du commerce international des épices.





## DU CANNELIER AUX BÂTONS DE CANNELLE

À l'état sauvage, le cannelier peut atteindre une quinzaine de mètres de hauteur. Mais lorsqu'il est cultivé (comme c'est le cas aujourd'hui), sa taille est volontairement limitée pour en faciliter l'exploitation. Pour obtenir les bâtons de cannelle, il faut d'abord couper puis effeuiller le rameau de cannelier, « éplucher » son écorce externe puis inciser l'écorce interne sur la longueur afin de détacher de longs rubans. En séchant au soleil, ceux-ci s'enroulent sur eux-mêmes (le mot « cannelle » pourrait venir de la canne à sucre, dont les tiges sont creuses comme ces bâtonnets d'écorce). Les « tubes » de cannelle sont ensuite emboîtés les uns dans les autres (les brisures sont transformées en poudre).

Souvent confondue avec la « vraie » cannelle (celle de Ceylan), la casse est issue d'une autre espèce de *Cinnamomum*, très répandue en Chine. Cette cannelle chinoise a une écorce moins fine (elle ne s'enroule pas sur elle-même) et, surtout, un parfum et un goût moins délicats que son homologue du Sri Lanka. Elle est aussi bien moins coûteuse...

### *Les épices et la pâtisserie au Moyen Âge*

Les croisades ont contribué à faire découvrir le pain d'épice aux Occidentaux (les Arabes en avaient appris la recette auprès des Mongols). À partir du XIII<sup>e</sup> siècle, des congrégations religieuses se mirent à en fabriquer au sein de leurs monastères (pensons aux « nonnettes » créées par les nonnes du couvent de Remiremont, dans les Vosges). Des artisans en firent autant : ils





ajoutèrent de plus en plus systématiquement des épices à leur préparation... en ne lésinant ni sur le gingembre ni sur le poivre ! Particulièrement actifs, les pâtisseries de Reims se constituèrent même en corporation – celle des « pains d'épiciers » –, que le roi Henri IV reconnut officiellement en la dotant de statuts en 1596 (la primauté de Reims dans la fabrication du pain d'épice a ensuite disparu au profit de Dijon).

### *LA CASSE, BASE D'UN ÉLIXIR DE LONGUE VIE EN CHINE ANCIENNE*

En Chine comme en Inde, des textes très anciens attestent de l'usage courant de certaines épices. Exemple : il y a environ 4 700 ans, la casse (cannelle de Chine) était déjà employée dans la pharmacopée chinoise.

Deux mille ans plus tard, les adeptes du taoïsme vouaient une véritable vénération à cette cannelle locale, dans laquelle ils voyaient la nourriture de leurs « immortels ». Dans la mythologie de la Chine ancienne, en effet, le lièvre (qui réside dans la lune) pile dans un mortier de l'écorce de casse avec de la sève de bambou et de la cervelle de crapaud. Cette préparation donne naissance à l'élixir de longue vie. Un conte chinois datant du IV<sup>e</sup> indique que « les immortels ailés se nourrissent des fruits des canneliers qui ressemblent à des jujubes : ceux-ci passent pour particulièrement appréciés des taoïstes adeptes des pratiques de longue vie. D'autres personnages qui habitent un pays lointain peuvent vivre mille ans grâce à l'absorption de la sève des canneliers du mont Yin ».





## ÉPICES DISPARUES

Certaines épices utilisées durant des siècles sont beaucoup moins utilisées de nos jours, voire portent des noms qui nous sont totalement inconnus : le poivre long, le galanga (ou garingal), la graine de paradis, le macis, le spicnard, le cubèbe, le mastic, le citoual...

Le galanga a quasiment disparu de nos cuisines contemporaines, mais il est toujours très consommé en Inde et dans les autres pays tropicaux qui le cultivent. Sur le plan botanique, c'est un rhizome, c'est-à-dire une tige souterraine, comme le gingembre. Ce galanga est proche du curcuma que l'on appelle encore « faux safran » (bien moins coûteux, le curcuma est souvent utilisé à la place du vrai safran). Autre épice courante sur les tables aristocratiques du bas Moyen Âge, le macis correspond à la membrane charnue, de couleur rouge ou orangée, qui entoure la noix de muscade.

## NÉRON ET LES ÉPICES

Lors de l'inauguration du règne de Néron, certaines rues de Rome avaient été recouvertes de safran. L'empereur faisait aussi épandre cette épice sur le lit de son épouse, Poppée. Au safran étaient en effet attribuées de puissantes vertus aphrodisiaques...

Néron est aussi connu pour ses terribles accès de folie et de violence, comme ce jour où (selon certaines versions) il tua à coups de pied son épouse enceinte. L'empereur repentant décida de réquisitionner tous les stocks de cannelle que renfermait Rome pour faire brûler le corps de sa malheureuse et innocente victime. Les membres des classes aisées avaient en effet l'habitude, lors des rituels de crémation, de recourir au parfum des épices pour masquer l'odeur de chair brûlée.

