

Éric BIRLOUEZ



LES
MISCELLANÉES
DES
ÉPICES



Editions OUEST-FRANCE

SOMMAIRE

Les épices et les hommes : une vieille histoire	16	L'homme emploie les épices depuis... la nuit des temps	22
Le gingembre, une épice produite quasi exclusivement en Asie.....	16	Les épices, une sous-catégorie du groupe des aromates	23
La cannelle, une des plus anciennes épices utilisées par l'homme.....	17	Le safran, une épice aux multiples usages	23
Les épices et le sacré.....	17	Peu d'épices dans la cuisine des Grecs anciens	24
« Espice » : la naissance d'un mot.....	18	Des « faux » poivres	24
Alexandre le Grand et la conquête des épices	19	La découverte des épices par Aliénor d'Aquitaine	24
Le clou de girofle, un bouton de fleur	19	La cannelle, une épice très prisée par les élites romaines	25
Des épices sous toutes les formes ..	19	La fin du Moyen Âge : l'apogée de la consommation des épices ..	25
Les dieux grecs, friands de safran.	20	Premiers échanges d'épices	26
Pas « une », mais « des » routes des épices	20	Diffusion des épices de la cuisine arabe en Méditerranée	26
Secrets de beauté des Égyptiens ...	21	Le pain d'épice, présent à toutes les époques et sur tous les continents	27
La muscade, un remède à utiliser avec précaution	22		



Des mélanges d'épices au Moyen Âge.....	28	L'huile essentielle de clou de girofle.....	35
Le voyage de Vasco de Gama vers la mythique « côte des épices ».....	28	Idée fausse : au Moyen Âge, les épices cachent le goût de la viande avariée	35
Recette arabe du VIII ^e siècle : Bâdhinjân Mahchî (Aubergine aux amandes, cannelle, curcuma et carvi)	30	Le curcuma, cousin du gingembre.....	36
Le safran, l'or rouge.....	30	Épices et diététique.....	36
Les condiments, des cousins des épices	31	Les momies égyptiennes conservées grâce aux épices.....	37
Recette santé d'Hildegarde de Bingen (XII ^e siècle).....	31	Le pari fou d'un certain Colomb..	38
Les oiseaux et les voleurs de cannelle	32	Recette de la sauce cameline selon maître Chiquart, 1420	39
Les épices, signes de distinction sociale	32	Le sucre, une épice médiévale	39
De payer en épices à « régler en espèces ».....	33	Les piments américains à la conquête du monde.....	40
La mythique « route de la soie » est aussi celle des épices	33	Les épices en Inde	41
Des épices dans le cive d'oïstres (civet d'huîtres) du <i>Viandier</i> de Taillevent (XIV ^e siècle)	34	Les premières routes des épices en Asie	41
Marco Polo et les épices.....	34	Poivre noir, long, cubèbe.....	42
		La récolte du safran : une activité à faible productivité	42
		Mahomet, ancien négociant en épices	42





Des épices européennes délaissées au Moyen Âge.....	43	Les épices dans la Bible	51
Les épices dans <i>Le Cantique des cantiques</i>	43	La cannelle, une épice appréciée partout	51
Les pays producteurs de vanille.....	44	Les épices reflètent la hiérarchie sociale	52
La dynastie chinoise des Han ouvre la route de la soie... et des épices	44	Une production de poivre très concentrée	52
Le safran pour prédire l'avenir	45	Les Phéniciens, rois du commerce des épices en Méditerranée	53
Leçon de botanique : la noix de muscade.....	45	Les folles recettes d'Apicius.....	54
Les vins épicés du Moyen Âge	46	Légendes médiévales.....	55
Le poivre de la Jamaïque, unique épice des Antilles.....	46	La muscade, une épice très appréciée	56
Le pain d'épice chinois : le MiKong.....	47	Les épices proviennent du monde entier... mais principalement d'Asie.....	56
Qu'est-ce que le gingembre ?.....	47	Le gingembre, « viagra » médiéval.....	57
<i>Le Livre des Merveilles</i> de Marco Polo exacerbe le désir d'épices	48	Les vertus médicinales des épices médiévales.....	57
La cardamome, épice indienne	49	L'Iran, premier producteur mondial de safran	58
Le silphium, une épice romaine aujourd'hui disparue	49	Hatchepsout l'audacieuse à la conquête des épices	58
Les conseils épicés d'Hildegarde de Bingen.....	50	Les épices en Mésopotamie	59





Les vrais atouts santé de la cannelle.....	59	La casse, base d'un élixir de longue vie en Chine ancienne	67
Le déclin des épices en France	60	Le poivre, une épice aux multiples couleurs	68
Les Arabes musulmans conquièrent le marché des épices d'Asie.....	60	Au Moyen Âge, les épices font rêver.....	68
L'Indonésie, principal producteur de clous de girofle.....	61	Le « pays de Pount », source des épices pour les Égyptiens.....	69
Charlemagne revalorise les épices indigènes	61	Le mystère de l'origine géographique des épices	70
La vanille, la « Fleur noire ».....	62	Le gingembre, une épice utilisée sur tous les continents.....	71
Les épices au Moyen Âge : des denrées au prix exorbitant ...	62	Constantinople, plaque tournante du commerce méditerranéen des épices	71
Le poivrier, une liane originaire d'Inde.....	63	Le renouveau de la culture du safran en France	71
À partir du xvi ^e siècle, les épices victimes de la recherche du « goût naturel »	63	La cannelle, une épice produite en Asie	72
La route de la soie et des épices : un voyage de trois années	64	Des Arabes s'installent en Chine ..	72
Recette arabe du viii ^e siècle : bârda (poisson aux noix, aux épices et au sumac)	65	Muscade et clou de girofle apparaissent tardivement en Europe	72
Du cannelier aux bâtons de cannelle	66	Les épices chez les Minoens	73
Les épices et la pâtisserie au Moyen Âge.....	66		





À la cour des Han, les épices permettent de garder l'haleine fraîche.....	73	Les baies roses, une épice piquante.....	83
La route du sud.....	74	Épices des <i>Mille et Une Nuits</i>	83
Le parfum de la fève tonka.....	75	La muscade aujourd'hui.....	83
Contrefaçons d'épices.....	75	La quête des épices a contribué au « lancement » des Croisades ..	84
Le voyage de Magellan vers les « îles aux épices ».....	76	La cannelle, seule épice issue d'une écorce.....	84
La vanille, une culture délicate.....	78	Constantinople devient Istanbul... et l'Europe n'a plus accès aux épices d'Orient.....	85
Épices et médecine dans l'Égypte pharaonique.....	79	La maniguette, épice oubliée.....	85
La fleur de Crocus, mère du safran.....	79	L'entrée en scène du Portugal dans la course aux épices.....	86
Épices disparues.....	80	Le pain d'épice, l'un des gâteaux les plus appréciés de l'époque médiévale.....	87
Néron et les épices.....	80	La compagnie néerlandaise des Indes orientales.....	88
Quand Boileau ridiculise les amateurs d'épices.....	81	Le clou de girofle en cuisine.....	88
Le roucou, colorant orange de l'industrie alimentaire.....	81	Pierre Poivre, l'homme au nom prédestiné.....	89
Le <i>revival</i> des épices.....	81		
Hérodote rencontre les épices.....	82		
Le poivre dont raffolaient les Romains	82		





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^e 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'elixir de longue vie. Un conte chinois datant du ^{iv}e 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.

