



LES EPICES PARMI NOUS

Pierre Delaveau

Mardi 23 octobre

Mardi 23 octobre 1990, Pierre Delaveau, Professeur émérite de la faculté de pharmacie, expert au ministère de la santé nous a parlé des épices. Le professeur Delaveau avait prononcé en 1987, une conférence sur les plantes médicinales.

Si au Moyen-Age, l'impôt sur la fortune avait existé, les épices auraient largement contribué à élever les charges payées, à côté des fourrures et des pierres précieuses. Pendant très longtemps, les épices ont été un stimulant du commerce international.

Pourquoi cet intérêt pour les épices?

Jusqu'au début du 19^{ème} siècle, aucune synthèse ne permettait de préparer des produits extraordinaires tels que des produits très colorés ou à la saveur violente... Or précisément certaines plantes apportaient ces caractéristiques; les unes colorées comme le curcuma, les piments, les autres très violemment odorantes comme le clou de girofle, d'autres encore à la saveur très brûlante comme le poivre.

Donc quand on repérait dans la nature l'existence de tels organes végétaux extraordinaires, ils faisaient l'objet d'un usage intensif et d'un commerce. Actuellement, des rivalités commerciales existent pour des matières premières telles que le minerai d'uranium... Les épices jouaient à l'époque ce rôle.

Outre les propriétés qui donnaient à la cuisine un relief particulier, les épices possédaient aussi des propriétés médicamenteuses.

Définition :

Comment définir les mots épices et aromates?

"EPICE" est apparu en français vers 1150 à partir du latin "species", espèces, pour désigner des denrées de toute sorte, puis, à la basse époque, des aromates, mais aussi des drogues au sens noble de la pharmacie. En basse latinité, "species" désignait différents fruits et produits de la terre, dont le blé et le vin. On précisait alors "species aromatica" lorsqu'il s'agissait d'épices et d'aromates

Epices : Littré est très concis : "toute drogue aromatique ou piquante dont on se sert pour l'assaisonnement. Le poivre est une épice." On pourrait dire qu'il s'agit d'organismes végétaux remarquables par deux aspects : la richesse en certaines substances qui jouent beaucoup sur nos organes des sens et qui sont pour la plupart d'origine tropicale.

Arôme : Les nutritionnistes donnent le nom d'aromate à toute substance étrangère ajoutée à un aliment ou une boisson pour modifier le goût par l'effet de son arôme propre.

"Je dirai plutôt qu'il s'agit de plantes indigènes moins riches en substances actives, mais qui apportent plus une modification gustative qu'olfactive".

L'AFNOR, l'Association française de normalisation, définit "flaveur" comme l'ensemble complexe des propriétés olfactives, sapides, chimiques communes, perceptibles au cours de la dégustation.

Historique -

A l'époque des anciennes civilisations méditerranéennes, un commerce important existait entre le monde méditerranéen, dominé par les Egyptiens, les Grecs puis les Romains et le monde oriental.

Le monde méditerranéen est fermé. L'Egypte avec le Nil représente une voie de communication. La Mer Rouge est un passage pour les caravanes du Haut Nil jusqu'aux ports sur la Mer Rouge. De là les bateaux circulent jusqu'à l'Inde d'où ils atteignent la Chine et l'Indonésie.

A l'époque médiévale, la route de la soie permet de passer de la Chine jusqu'à la façade du bassin méditerranéen oriental.

Les voyages durent 4 ans. Le prix des épices à l'arrivée est fabuleux par rapport à ce qui été payé au producteur.

Jusqu'à la fin du Moyen-Age, les épices participent à un certain équilibre économique, politique, culturel. Brusquement les voici au coeur de bouleversements qui accélèrent la venue des temps modernes. L'ère des croisades est terminée. La puissance sarrasine reste solide.

La guerre de Cent Ans ruine la France et retient les Anglais. L'Italie est divisée en petites unités rivales. L'Allemagne est une mosaïque incluse dans le Saint-Empire. A l'Est les pays slaves se cherchent encore. L'Europe est repliée sur elle-même sauf le Portugal, au bord de l'Océan. Ce petit pays, qui ne compte alors qu'un million d'habitants, va intelligemment associer le négoce des épices à sa propre expansion nationale.

La situation économique du Portugal est précaire : la production céréalière a chuté et, dans les provinces méridionales, les cultures n'ont aucun caractère d'exclusivité vis-à-vis des concurrents méditerranéens.

Le Maroc pourrait fournir céréales et métaux précieux. On décide donc la conquête de Ceuta. Ce sera pour l'Infant Henri, l'occasion d'actes de bravoure, mais aussi une réflexion profonde qui changera la face du monde : il prend conscience de l'immensité de l'Afrique et de ses possibilités de développement futur.

Fascinante, la figure de ce Prince. Second fils du Roi, n'ayant pas à régner, il peut consacrer sa vie et sa personne à une tâche grandiose pour le bien futur de son pays.

Instruit par les méthodes nouvelles des hommes d'affaires italiens, il annonce les temps modernes par ses conceptions politico-économiques à la fois hardies et sages. Il invente la notion d'un groupe d'études multidisciplinaires.

Cinq motifs forment les principes d'une sorte de charte qu'Henri établit pour ses collaborateurs :

- . faire avancer les connaissances géographiques indispensables à toute entreprise de conquête;
- . trouver des ressources économiques, en particulier du métal précieux;
- . mais aussi diverses denrées que l'on pourrait revendre avec bénéfice;
- . donc établir le plus possible de liens cordiaux avec les habitants des territoires à découvrir sur la côte atlantique;
- . et créer des comptoirs commerciaux.

Grosse difficulté : comment avancer sur mer si l'on ne connaît pas le régime des vents ? Son étude approfondie demandera dix années.

Les premières explorations s'étaient faites sur des barcasses de 50 tonneaux à simple voile carrée. Les arsenaux portugais s'activent pour réaliser des navires plus maniables et plus sûrs. La grande invention technique est la caravelle.

Les résultats des recherches fondamentales et appliquées ne se font pas attendre : en 1419, l'île de Madère est reconnue, de 1427 à 1450, c'est le tour des Açores, en 1446, le pays des Africains noirs est atteint, en 1455 le golfe de Guinée est reconnu et en 1487, c'est le tour de l'extrémité du continent africain. En 1497, l'expédition de Vasco de Gama part pour doubler l'Afrique et va en Inde.

Le commerce démarre. L'expédition voit le prix de l'investissement payé 6 fois.

En 1500, Cabral découvre le Brésil, en 1502, nouveau départ de Vasco de Gama. La route des Indes est ouverte et la route terrestre des épices est tournée.

En 1521, les Portugais vont aux Moluques, terre du giroflie, l'épice la plus chère. Le Portugal est à son apogée.



Puis ce sera Christophe Colomb et la découverte de l'Amérique, et Magellan qui découvrira le détroit qui portera son nom. Les Espagnols, les Hollandais et les Anglais se joignent au marché. Les initiatives françaises tardent.

*

* *

PORTRAIT DES PLANTES -

Le poivrier :

Les anciens hindoustans appelaient pippali un poivre long. Il devient peperi, pepe (italien), pepper (anglais), pfeffer (allemand).

Sa faveur est grande dans les cités grecques. Le succès s'étendit à l'Italie. Apprécié des Gallo-Romains, le poivre continua sa brillante carrière en Gaule. Le poivrier est une plante du type liane qui atteint une dizaine de mètres. On récolte les fruits qui sont verts (poivre vert). Le poivre jaunit. Il devient noir lorsqu'on le sèche. Lorsqu'on enlève la partie extérieure, il devient le poivre blanc.

Dans le poivre, il y a 2 types de constituants :

- une huile essentielle qui compte pour 1 ou 2 % du poids sec.
- des produits brûlants : la piperine.

Le poivre augmente la sécrétion de salive et de suc gastrique. Il est considéré comme aphrodisiaque. Il est introduit dans des élixirs "des vins herbés". La légende veut que Tristan et Iseult tombent sous le charme d'un tel vin.

Chez les Egyptiens, la conservation des momies semble avoir bénéficié d'épices. C'est ce qu'on a cru voir dans la momie de Ramsès II restaurée au Louvre. Des grains de poivre avaient dû être introduits dans son nez pour servir de bourrage, comme on utilise maintenant des billes en matière plastique dans la chirurgie plastique.



Monsieur Delaveau nous montre une série de diapositives d'épices :

- **la cannelle**, d'un brun foncé, délicatement parfumée, offre le charme d'une saveur chaude et sucrée.



- **le giroflier**, arbre de 10 à 15 m de haut. Il est d'un beau vert métallique poudré de rose et d'or à certaine saison quand les bourgeons déploient leurs jeunes feuilles. Un arbre assure en moyenne 5 à 10 kg de clous frais par an (boutons floraux), soit 2 kg environ de clous séchés. Les clous de girofle contiennent une huile essentielle extrêmement parfumée et doivent être utilisés avec ménagement. Ils jouissent de propriétés stimulantes, excitantes et digestives. Ils sont aussi antiseptiques avec une légère action anesthésiante, ce qui explique qu'on en mâche pour calmer les douleurs dentaires.



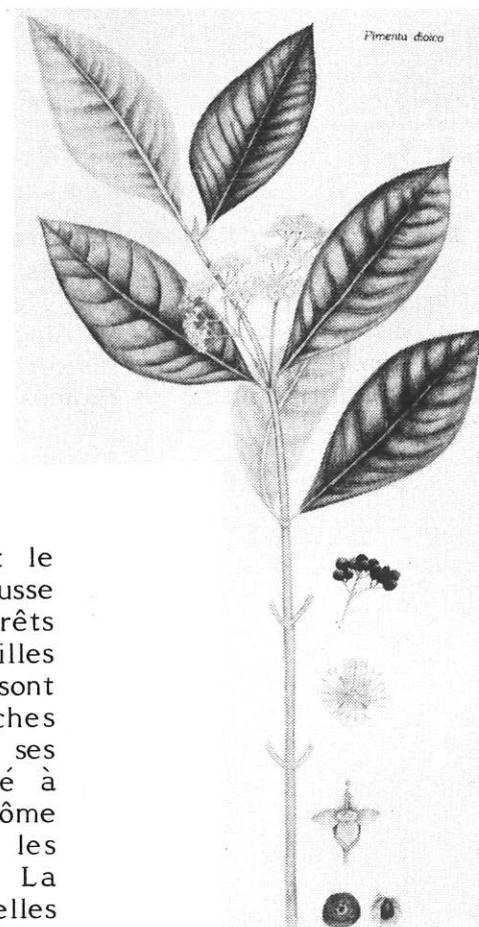
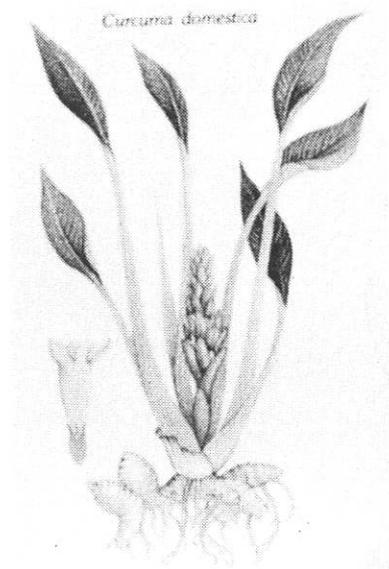
- **le muscadier**, bel arbre pyramidal comportant des pieds mâle et femelle. Le fruit a l'aspect d'un abricot jaunâtre s'ouvrant en maturité en deux valves et libérant une graine unique ovoïde. C'est la graine que l'on récolte. La muscade est utilisée pour apporter une note particulière à la cuisine. On a observé également des propriétés narcotiques, convulsivantes, hallucinogènes à la suite de la consommation de plusieurs noix.



- **le gingembre** a l'allure d'un grand glaïeul. Il pousse à l'état sauvage dans les forêts tropicales du Sud-Est asiatique. C'est une haute plante vivace atteignant 1 mètre. Ses propriétés antiseptiques et sa teneur en soufre ont fait du gingembre un antidote usuel contre la peste pendant très longtemps. Il stimule les sécrétions gastriques, et c'est un révulsif et un calmant, actif contre les rhumes et la toux.



- **le curcuma**, safran des Indes, étroitement apparenté au gingembre a comme lui un rhizome noueux, de couleur orange vif sous l'épiderme. Ses grandes feuilles d'environ 50 cm de long sont larges, lisses et brillantes. C'est une plante tropicale, cultivée en Chine, en Inde, à Java et au Pérou. En cuisine, elle entre surtout dans la composition de la moutarde anglaise, des pickles et de la poudre de curry.



- **le poivre de la Jamaïque** fournit le condiment appelé "quatre épices". Il pousse à environ 9 m de haut dans les forêts tropicales d'Amérique du Sud, des Antilles et surtout de la Jamaïque. Ses feuilles sont épaisses; ses petites fleurs blanches éclosent en grappes à la mi-été et ses baies sont d'un beau pourpre foncé à maturité. Les baies perdront leur arôme épicé en mûrissant. Il faut donc les récolter vertes et les faire sécher. La saveur et l'odeur de ces fruits sont celles d'un mélange d'épices : cannelle, girofle, poivre et muscade.

Depuis une dizaine d'années, on voit fleurir des travaux de scientifiques très sérieux qui mettent en valeur des propriétés pharmacologiques pour les épices (curcumin, gingembre, ail...).



Monsieur Delaveau conclut : "En toute chose il faut beaucoup de tolérance et d'esprit critique à la fois. Mais il ne faut pas abandonner les territoires remarquablement fertilisés par des emplois anciens".



Apothicaire