



## Lundi 15 décembre

### Chasse aux épices

Dans nos cuisines, en particulier durant cette période de l'Avent, il y a des ingrédients bien particuliers qui sentent très fort : les épices... Grâce à elles, on voyage, dans des pays lointains, souvent au climat tropical. Elles ont de belles couleurs et font des merveilles dans nos plats, que ce soit au niveau du goût ou de l'odeur...



Ouvrons les placards : quelles épices y trouves-tu ? Regarde leurs noms, leurs couleurs, leurs formes... Sont-elles entières ou déjà moulues ? Ouvre un ou deux pots pour respirer leur parfum... mais n'en ouvre pas trop, car ton nez est vite saturé d'odeurs ! Certaines sont très fortes, elles piquent le nez.



Connais-tu l'utilisation de ces épices ? Dans quel plat les as-tu déjà goûtées ? Tu peux aussi demander à tes parents les épices qu'ils aiment et s'ils ont déjà utilisé toutes celles qui se trouvent dans votre cuisine. Il arrive parfois qu'on rapporte des épices de ses vacances ou que quelqu'un nous en offre... Est-ce le cas chez toi ?

Sais-tu d'où viennent les épices qui sont dans ta cuisine ? Peut-être que leur provenance est indiquée sur le pot qui les contient, regarde bien...

#### *Les routes des épices, un voyage dans l'espace et le temps*

En fait, quand on s'intéresse un peu à elles, les épices nous font non seulement voyager à travers le monde, mais aussi à travers le temps : les êtres humains les utilisent depuis des millénaires pour relever le goût de leurs plats, pour se soigner, pour s'embellir grâce à leur utilisation dans les produits de beauté. Les anciens Egyptiens les utilisaient même pour embaumer les corps de leurs défunts !

Or, nombre d'épices ne poussent pas en Europe. Durant des siècles, la cannelle, les clous de girofle, le poivre (pour ne citer qu'eux) ont traversé tout le continent asiatique à dos de chameau ou de mulet, en interminables caravanes, le long de ce qu'on a appelé « les routes des épices ». Essaie d'imaginer combien de milliers de kilomètres un seul grain de poivre a pu parcourir avant de se retrouver dans l'assiette du roi de France ! Ces voyages étaient évidemment très longs (plusieurs mois, parfois des années !) et souvent dangereux : la faim, la soif, le mauvais état des routes, les pillards... Tout cela augmentait considérablement le coût des épices.



A partir du XV<sup>e</sup> siècle, les Européens ne veulent plus dépendre des marchands arabes pour s'approvisionner : ils décident de chercher de nouvelles routes, en passant par la mer. C'est d'ailleurs comme cela que Christophe Colomb a découvert l'Amérique : il ne se doutait pas de l'existence de ce continent et cherchait en réalité une autre route qui le mènerait en Inde pour y acheter des épices !

Portugais, Espagnols, Anglais, Hollandais, Français, toutes les grandes nations de l'époque se sont lancées à travers les mers à la conquête des épices. Ils ont noué des alliances commerciales avec les peuples qui vivaient sur les terres productrices d'épices. Malheureusement, ils ont aussi souvent annexé ces territoires et exploité les habitants pour leur faire produire plus de muscade ou de poivre, et ainsi s'enrichir considérablement.

Certains n'ont par ailleurs reculé devant rien pour être les seuls à produire certaines épices : ainsi, la noix de muscade ne poussait à l'origine que sur cinq petites îles d'un archipel des Moluques (Indonésie actuelle). Pour être sûrs de conserver leur monopole en la matière, les Hollandais ont concentré les plantations de muscadiers sur deux îles et ont déraciné tous les arbres qui poussaient sur les autres îles. Ils ont interdit – sous peine de mort ! – à quiconque de vendre des plants de muscadier ou des noix de muscade à d'autres pays. Ils ont exigé que tous ceux qui travaillaient dans les plantations portent des vêtements sans poche, pour éviter d'être volés. Malgré cela, au XVIII<sup>e</sup> siècle, des plants de muscadier sont finalement vendus clandestinement à Pierre Poivre, un botaniste français, qui réussit à les acclimater à l'île Maurice, dont il est l'intendant pour le roi de France.



Source : [http://en.wikipedia.org/wiki/File:16th\\_century\\_Portuguese\\_Spanish\\_trade\\_routes.png](http://en.wikipedia.org/wiki/File:16th_century_Portuguese_Spanish_trade_routes.png)



*Routes commerciales maritimes suivies par les Portugais (en bleu) et les Espagnols (en blanc) au XVI<sup>e</sup> siècle*

Quand tu regardes un seul clou de girofle, imaginais-tu que c'est à cause de lui et de ses semblables qu'ont eu lieu ce qu'on nomme « les grandes découvertes » ? Et que les épices sont à l'origine des grands empires coloniaux ?

Aujourd'hui, de nombreuses épices poussent loin de leur terre d'origine. Et les moyens de transport modernes font qu'il nous est facile d'obtenir des ingrédients qui mettaient autrefois de nombreux mois à parvenir sur nos tables.

Par contre, *la magie des épices reste intacte : aujourd'hui comme hier, elles enchantent nos sens*. A toi maintenant d'inventer de nouvelles recettes qui les mettront en valeur... à toi surtout de te régaler !

*D'où vient l'expression « payer en espèces » ?*

Déjà au Moyen Âge, il arrivait que les soldats reçoivent leur salaire sous forme d'épices.

Entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle, certaines épices valaient tellement cher qu'elles servaient de monnaie comme si c'était de l'or ou figuraient en bonne place dans la dot des jeunes filles de bonne famille.

De « payer en espèces », on est ainsi passé à l'expression actuelle « régler en espèces » !

## Quelques cartes d'identité

Voici 6 épices (ou mélanges)... Tu peux lire les informations les concernant et chercher où se trouve leur « patrie » d'origine sur une carte. Tu peux aussi chercher quels sont les plats que tu connais qui les utilisent... ou quelle nouvelle recette tu pourrais cuisiner avec elles !

### Clou de girofle



**Partie de la plante utilisée :** bouton de fleur  
**Pays d'origine :** Archipel des Moluques (Indonésie)  
**Principaux pays producteurs actuels :** Indonésie, Madagascar, Zanzibar  
**En cuisine :** on en trouve dans toutes sortes de plats, notamment les biscuits de Noël. En Europe, on le rencontre aussi souvent piqué dans un oignon pour parfumer un rôti.

On raconte qu'au 11<sup>e</sup> siècle avant notre ère, les courtisans chinois mâchaient longuement un clou de girofle avant de rencontrer l'empereur de Chine pour parfumer leur haleine.

Aujourd'hui, l'Indonésie est toujours le principal producteur de clous de girofle. Une grande partie est exportée. Ce qui reste est essentiellement destiné à la confection des *kereteks*, les fameuses cigarettes locales au clou de girofle !

### Safran



**Partie de la plante utilisée :** stigmates de la fleur  
**Pays d'origine :** vraisemblablement le Népal  
**Principaux pays producteurs actuels :** Iran (90%), Inde, Espagne  
En Suisse, la région de Mund produit aussi une petite quantité de safran chaque année !  
**En cuisine :** s'utilise pour sa couleur et son goût aussi bien dans les plats salés que sucrés. On en trouve par exemple dans la paëlla ou la cuchaule.

C'est l'épice la plus chère au monde : elle est même plus coûteuse que le caviar ! Normal, en fait, car il faut cueillir 150'000 fleurs de safran pour obtenir 1 kg de stigmates. Et quand on sait que la cueillette et l'émondage des stigmates (leur séparation de la fleur) se fait entièrement à la main, on comprend le coût élevé de ces jolis fils rouges...

### Noix de muscade



**Partie de la plante utilisée :** noyau du fruit  
**Pays d'origine :** Iles Banda, archipel des Moluques (Indonésie)  
**Principaux pays producteurs actuels :** île de Grenade, Malaisie, Indonésie  
**En cuisine :** à utiliser avec parcimonie dans une purée de pomme de terre ou une compote de fruits...  
**Attention !** à haute dose, la muscade est toxique !

Savais-tu que parmi les muscadiers (les arbres qui donnent la noix de muscade), il y a des arbres mâles et des arbres femelles ? Toute plantation doit donc compter des arbres des deux espèces, avec une proportion d'un arbre mâle pour vingt arbres femelles.

Il paraît que la muscade qui pousse sur les arbres femelles est la plus parfumée...

## Vanille



**Partie de la plante utilisée :** fruits (gousses)  
**Pays d'origine :** Mexique  
**Principaux pays producteurs actuels :** Indonésie, Chine, Madagascar  
**En cuisine :** utilisée surtout dans les desserts

Pendant de nombreuses années, des botanistes ont essayé d'acclimater la vanille hors du Mexique. La plante poussait, fleurissait, mais... pas de gousse ! En effet, le pollinisateur naturel de la vanille (l'abeille *Melipona*) ne vit qu'au Mexique. C'est finalement un jeune esclave réunionnais qui a découvert le moyen de féconder la fleur grâce à une aiguille : aujourd'hui encore, on féconde donc les fleurs une par une, à la main !  
C'est une des raisons qui rend la vanille si chère dans nos commerces.

## Cannelle

**Partie de la plante utilisée :** écorce de l'arbre  
**Pays d'origine :** Sri Lanka  
**Principaux pays producteurs actuels :** Chine, Indonésie, Sri Lanka  
**En cuisine :** en Orient, elle est utilisée dans de nombreux plats salés. En Europe, on la trouve plutôt dans les desserts, dans certaines boissons (comme le thé ou le vin chaud) et bien sûr dans les biscuits de Noël !

C'est l'épice la plus consommée au monde actuellement !



## Curry

**Partie de la plante utilisée :** en réalité, le curry n'est pas une épice, mais un mélange d'épices !  
**Pays d'origine :** Inde



En Occident, le curry est aujourd'hui un mélange largement répandu dans nos cuisines.

A l'origine, le mot « curry » (mais aussi cary, carri ou kari) est un terme générique qui désigne un plat en sauce. Par extension, on a appelé curry le mélange d'épices ajouté à cette sauce.

De quoi est composé le curry ? Chacun a sa recette personnelle, qu'il garde jalousement ! On remarque cependant des « tendances » en fonction des régions.

Ce qu'on trouve souvent dans ce mélange : curcuma (c'est lui qui donne sa couleur jaune au curry), cardamome, coriandre, gingembre, cannelle, muscade...

Le mélange peut être fort ou doux.

On trouve des mélanges de curry aussi en Chine, en Thaïlande ou aux Antilles.