

7. Piment de la Jamaïque ou quatre-épices

Pimenta dioica L.

Originnaire de l'Amérique centrale et des Antilles, le pimentier appartient à la classe des dicotylédones. C'est un petit arbre ramifié, de 10 m de hauteur environ. Les inflorescences sont des panicules axillaires de très nombreuses fleurs blanches fortement odorantes. Les fruits sont des **baies** noires à maturité, de 4 à 8 mm de diamètre. Chaque baie contient deux graines. Les fruits et les feuilles constituent l'épice et parfument les viandes, la charcuterie et les sauces. La culture est pratiquée en Inde, au Sri Lanka et à la Jamaïque.

8. Poivre

Piper nigrum L.

Le poivrier est une plante vivace de la classe des dicotylédones. Originnaire de l'Inde, de Malaisie et d'Indochine, ses tiges sont des lianes de 8 à 10 m de long. Les inflorescences sont des épis long de 8 à 12 cm se développant au sommet des tiges. Les fleurs sont très nombreuses et minuscules. Les fruits, **baies** charnues et sphériques mesurent de 3 à 5 mm de diamètre. Cueillis plus ou moins mûrs, ils constituent l'épice. Le poivre vert provient des baies immatures, le poivre noir des baies récoltées avant maturité complète et le poivre blanc est obtenu à partir de fruits mûrs dépecés et séchés. Les poivres sont utilisés pour toutes les cuisines du monde et pour les mêmes raisons : donner de la saveur aux mets fades ou au contraire masquer les saveurs trop prononcées. Ils s'associent très bien à toutes les autres épices.

9. Vanille

Vanilla planifolia Andrews

Originnaire de l'Amérique tropicale, le vanillier est une liane vivace. Il appartient à la classe des monocotylédones. Les inflorescences sont des épis qui portent chacun une vingtaine de boutons floraux qui s'épanouissent l'un après l'autre. Les fleurs sont éphémères, mais la floraison commence mi-septembre (début de l'été) sur l'île de la Réunion. Les fruits sont des **capsules** portant le nom impropre de « gousse », contenant un nombre immense de graines noires, minuscules et brillantes. Les fruits constituent le condiment. La vanille est cultivée au Brésil, au Paraguay, à Java, à Tahiti à la Réunion et au Madagascar (85% de la production mondiale). Elle est utilisée en « gousse », en poudre, en extrait alcoolique et sert universellement à aromatiser les desserts.

Sur la route des épices...

...dans la serre tropicale

Jardin botanique de l'Université de Strasbourg
28 rue Goethe, 67000 STRASBOURG
Site web : <http://jardin-botanique.u-strasbg.fr>

1. Cacao

Theobroma cacao L.

Il existe plusieurs espèces de cacao et de nombreuses hybridations sont possibles entre ces espèces.

Nous décrivons ici l'espèce *Theobroma cacao*, originaire des forêts humides de l'Orénoque et de l'Amazonie ainsi que de l'île de Trinidad.

Le cacaoyer appartient à la classe des dicotylédones. Arbre de 12 à 15 m de hauteur, la croissance est souvent limitée à quelques mètres pour faciliter la récolte.

L'inflorescence est une cyme bipare et la floraison dure 5 mois. Les fruits, dénommés « **cabosses** » sont des **baies** charnues et indéhiscents de 15 à 20 cm de longueur. Les cabosses renferment de 30 à 40 graines ou « **fèves** » qui après torréfaction servent à fabriquer le chocolat.

2. Café

Coffea arabica L. – *Coffea canephora* Pierre

Plante originaire d'Abyssinie, du Soudan et de la Guinée, le caféier est un petit arbre de la classe des dicotylédones mesurant de 5 à 10 m de hauteur.

L'inflorescence est un glomérule et la floraison peut avoir lieu 2 ou 3 fois par an. Les fruits, dénommés « **cerises** » sont des **drupes** se développant très lentement (entre 6 et 8 mois). Les drupes possèdent deux noyaux renfermant chacun une graine pourvue d'un albumen corné qui est la partie comestible de la graine.

La torréfaction est l'opération fondamentale de grillage des graines qui fait apparaître les molécules odorantes et donne au café le statut d'épice.

3. Cannelle de Ceylan

Cinnamomum zeylanicum Nees

Il existe plusieurs dizaines de variétés de cannellier, mais trois sont principalement cultivées et nous décrivons ici l'espèce *zeylanicum*.

Arbre de 10 m de hauteur dont toutes les parties sont aromatiques, le cannellier appartient à la classe des dicotylédones. Il est cultivé en Inde, en Malaisie et aux Seychelles. Les inflorescences sont des grappes de cymes à ramifications opposées. Les fruits sont des **baies** en formes de glands.

L'écorce des tiges constitue l'épice ou le condiment. Récoltées sur le tronc de l'arbre, les lames d'écorce fraîches sont séchées. Elles s'enroulent alors sur elles-mêmes par leurs bord et se présentent sous forme de tuyaux. La cannelle est généralement utilisée sous forme de poudre.

4. Cardamome

Elettaria cardamomum Maton

Il en existe deux variétés, alpha-minor, verte ou blanche et beta-major, connu sous le nom de cardamome de Ceylan.

Elle est originaire des zones littorales et équatoriales de l'Indonésie.

Plante herbacée, annuelle et vivace, la cardamome appartient à la classe des monocotylédones. Ses fruits sont des **capsules** de 1 à 2 cm de long qui renferment une vingtaine de graines de 3mm de diamètre.

Ce sont les graines qui constituent l'épice. Entières ou moulues, elles parfument les plats et pâtisseries et entrent dans la composition du Curry.

5. Galanga, gingembre rouge

Alpinia purpurata Hance

Plante herbacée vivace de la famille des Zingibéracées, elle peut atteindre 2m de hauteur.

Elle est originaire de Papouasie-Nouvelle-Guinée, de Nouvelle-Calédonie, des îles Salomon et de Vanuatu.

Les tiges florales portent à leur extrémité, une "inflorescence" de bractées rouges ou roses. La floraison a lieu toute l'année.

Le galanga est cultivé dans les régions tropicales comme la Réunion, l'île Maurice et Madagascar. Mais les **rhizomes** sont très consommés dans de nombreux pays comme épices. Leurs propriétés culinaires rappellent celles du gingembre.

6. Gingembre

Zingiber officinale Roscoe

Plante originaire de l'Inde et de Malaisie, le gingembre appartient à la classe des monocotylédones. Herbacée, vivace et à port de roseau, elle est pourvue d'un **rhizome** irrégulier encore appelé « main » ou « patte » très aromatique et qui constitue l'épice.

Traditionnellement le gingembre s'utilise sous différentes formes : en conserve, sec, en poudre ou en confiserie, il entre également dans la préparation de bière, limonade, liqueur (Bénédictine) et celle du Curry.

Réputé comme stimulant sexuel, stomachique et carminatif, il est encore très utilisé par les peuples de l'Asie du Sud-Est.