

# L'extraordinaire aventure des épices

Gautier Battistella

Poivre, muscade, safran, cannelle... Le commerce des épices a façonné le monde moderne et notre façon de nous nourrir. Des pistes caravanières à votre pincée de poivre le soir du réveillon, l'odyssée des épices est d'abord une invitation au voyage : connaître l'autre et l'ailleurs, là où tout a commencé.

La scène se déroule trois mille ans avant Jésus-Christ, en Mésopotamie, à Sumer, dans le sud de l'actuel Irak. Les chèvres piétinent dans leur enclos, l'hiver approche, un hiver de l'âge du bronze. La tribu mangera-t-elle quelque chose de chaud et de réveillant. Aba, le cuisinier guérisseur, est déjà à l'œuvre. Il façonne deux disques d'orge, un fond épais, un couvercle plus mince ; la viande mijote dans la marmite, effilochée et bouillie, un mélange de perdrix et d'une espèce de canard sauvage. L'homme, désormais sédentaire et cultivateur, a inventé la poterie et, grâce à elle, les cuissons lentes. Aba est le détenteur du savoir des plantes, et, ce soir-là, il se sent l'âme inventive. Dans le récipient, il écrase de l'ail sauvage, jette un bouquet de coriandre, quelques graines écrasées, un filet de graisse de mouton. Il étale ensuite la farce sur le disque de pâte, pose le couvercle et perce un trou en son sommet. La tourte, fourrée de chair d'oiseau, cuira enterrée sous les braises. Aba se recule, satisfait, et serre les bras sur sa poitrine, cinq mille ans avant Paul Bocuse. Il vient d'inventer le premier plat du monde - et avec lui, déjà, l'utilisation des épices.

**« Les épices ont rapproché le monde : de la même façon, nous réunissons toutes les générations autour du goût »**

Isabelle Haeblerlin Présidente de l'association Épices

« Au commencement étaient les épices. » Ainsi débute le *Magellan* de Stefan Zweig, hommage à l'audace, au génie humain et au voyage, la grande aventure de notre civilisation. Qu'est-ce qu'une épice ? Les botanistes, d'ordinaire enclins à se contredire, s'accordent pour affirmer qu'il n'en existe aucune définition précise. Tout fait épice - plantes aromatiques ou médicinales, « fines herbes », graines, écorces, bourgeons floraux, etc. Le persil ou l'anis peuvent donc se revendiquer autant épices que le clou de girofle ou la cardamome. Le mot apparaît dans la langue française dans le *Pèlerinage de Charlemagne*, une chanson de geste composée vers 1150. Le mot dérive du latin *species*, qui donnera « espèce ». D'où l'expression « payer en espèces » - à l'origine, « payer en épices ».

Il est un temps (pas si lointain) où quelques kilogrammes de poivre permettaient d'acheter un hôtel particulier à Londres. Les premières traces d'épices ont été identifiées à l'époque néolithique, quelques milliers d'années avant Aba et sa tourte aux aromates. Dans l'Antiquité, les épices se consomment peu : elles demeurent réservées aux dieux et aux morts. Les tombeaux des pharaons étaient remplis de poivre, de clous de girofle et de cannelle. Au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Hippocrate préconisait le poivre comme médicament. Il existe alors une route millénaire, à la fois terrestre et maritime : les commerçants arabes quittent les côtes de l'Inde, traversent la mer d'Arabie (grâce aux vents de mousson), jusqu'au Yémen ou Oman. De là s'étirent de longs cortèges de caravanes (certaines

de plus d'une centaine de dromadaires) qui remontent jusqu'à Bagdad, Médine ou Damas. Les épices gagnent alors l'Empire byzantin et chrétien, où Génois et Vénitiens se partagent le pactole. Entre-temps, leur prix a quasiment été multiplié par vingt : chacun prélève son tribut, et la protection des caravansérails coûte cher.

L'Inde fournit le poivre, le gingembre et la cardamome ; Ceylan (Sri Lanka), la cannelle ; les Moluques (actuelle Indonésie), la noix muscade et le clou de girofle, et la Chine, la badiane (anis étoilé). Afin de protéger leur monopole, les marchands se gardent bien de révéler leur provenance. Au Moyen Âge, la cannelle valait presque son poids en or en Europe. On raconte qu'elle provient de nids d'oiseaux géants, tressés en bâtons de cannelle, et perchés au sommet de falaises imprenables.

Cette anecdote, racontée par Hérodote, justifiait le prix insensé de l'épice. Rien n'est plus précieux qu'une jolie fable. Sauf que voilà : ce commerce entretient la dépendance du monde chrétien envers le monde musulman. En Europe, « les Indes imprécises » attirent les rêves les plus fous, l'Orient devient une obsession. Il y a forcément une autre route, martelée d'une poignée grandissante d'esprits enfiévrés, qui proposent de traverser « la mer des ténébres », le redouté Atlantique. En 1492, Colomb s'embarque pour les Indes occidentales, persuadé de joindre Cipango (le Japon), et se retrouve aux Bahamas. Lorsqu'en 1498 le Portugais Vasco de Gama débarque enfin à Calicut, dans le sud de l'Inde, après avoir contourné l'Afrique, il s'écrit : « Le Christ et l'épicerie ! » - et non « Le Christ et l'or ! ».

Les épices rivalisent avec l'imaginaire hérité de l'El Dorado. Elles inventent un désir. L'épice, c'est une terra incognita que l'on absorbe, l'inconnu dont on ne sait rien (pas même sa provenance précise !) porté aux portes de notre temple intérieur le plus précieux : la bouche. « L'épice est une quête d'altérité », avance Olivier Roellinger, mythe vivant et sorcier des épices. *Accepter ce qu'on ne connaît pas, c'est chercher à découvrir l'autre. Que fait-on lorsqu'on rencontre un inconnu, en pays étranger, dont on ignore la langue ? On partage un regard, puis un repas. »*

En 1998, ce même Olivier Roellinger (alors chef étoilé aux Maisons de Briecourt, à Cancale) est accusé par certains de ses pairs de « polluer » la cuisine française à force de poudres lointaines. Pensez donc, un homard aux xéres, piment et cacao ! Considérer la cuisine française figée ou rétive aux changements est une erreur historique : son exceptionnelle longévité et son magistère (quasi) incontesté depuis le XVII<sup>e</sup> siècle sont nés d'une fabuleuse capacité d'adaptation aux bouleversements du monde. Les plats les plus ancrés dans la tradition gastronomique hexagonale n'existeraient pas. Sans découverte de l'Amérique latine, patrie du haricot, point de cassoulet, et sans casoulet, point de Stade Toulousain (les

puristes me pardonneront ce raccourci). Et le chef breton d'évoquer « les cuisiniers lumière », qui mélangent leur cuisine de saveurs nouvelles. Au XVIII<sup>e</sup>, les gens de la bonne société portent sur eux en permanence une poudrière d'argent ou de nacre, renfermant une petite râpe et quelques noix de muscade, réputées guérir toutes les maladies (la fameuse panacée). Les bourgeois aromatisent leurs plats et leurs boissons : le peintre Toulouse-Lautrec agrémentait son porto d'une pincée de muscade. L'épopée des épices convoque une histoire parallèle à celles des conquêtes. Elle invite à repenser le monde, d'un point de vue géographique et théologique, puisqu'il faut affronter les obstacles que le Créateur a placés sur la route des aventuriers, mental, dans le sens où leur quête donnera naissance à un Nouveau Monde, et économique, par cette façon inédite d'envisager les échanges commerciaux qu'on appellera capitalisme.

La poursuite des épices a permis au monde de se connaître, pour le meilleur et pour le reste. Aujourd'hui, (presque) tout est à portée de main et de bourse, plus aucune terre à découvrir, les mythes sont délavés, et, James Cameron excepté, l'Atlantide n'intéresse plus personne. Le supermarché a installé le rêve en promo sur des étagères, de la même façon que les moyens de locomotion moderne ont désenchanté l'idée de voyage. Pourtant, malgré cela, l'amour des épices relève toujours du sortilège. Olivier Roellinger prétend qu'elles lui ont sauvé la vie, après la violente agression dont il a été victime dans sa jeunesse. Lorsque Isabelle Haeblerlin, épouse

du chef alsacien Marc Haeblerlin, imagine une association de réinsertion sociale autour de la cuisine, elle l'appelle Épices (pour Espaces de projets d'insertion cuisine et santé) : « Les épices ont rapproché le monde : de la même façon, nous réunissons toutes les générations autour du goût. »

Jean Bureau, lui, créateur de la Compagnie française des poivres et des épices, a imaginé une boutique dédiée aux poivres du monde, riche de plus de 70 variétés (dont des baies ou « faux poivres ») en provenance d'une

trentaine de pays différents, situés autour de l'équateur : « À l'origine, c'étaient des souvenirs ramenés de voyage, et puis j'ai commencé à voyager uniquement pour les souvenirs. »

N'oublions pas, enfin, « les petites mains des épices », ceux qui les récoltent et dont on parle trop rarement. Lorsque vous agrémenterez vos plats d'un peu de

poivre, songez à ces hommes, à l'autre bout de la planète, qui grimpent au sommet d'échelles de fortune, à quatre mètres de hauteur, pour cueillir la précieuse baie. De la même façon, la crème à la vanille n'a plus la même saveur dès qu'il s'agit qu'il fallut presque trois siècles pour percer le mystère de cette orchidée sauvage. La prochaine fois que vous ouvrirez votre placard, prenez un instant et dites-vous que l'histoire de notre civilisation se tient là, enfermée dans vos petits flacons, en poudre, en écorce ou en baies, en fraîcheur, en feu, en rondeur. Un dernier conseil : partez à leur rencontre ! Remontez aux sources des épices. Cuisiner le monde, c'est d'abord le connaître. ■

1. La muscade d'Indonésie.
2. Un marché aux épices en Inde.
3. La cannelle de Ceylan (Sri Lanka).
4. Le piment du Pérou.
5. Le poivre du Kerala (Inde).
6. Le safran de Crète (Grèce).



**CARNET DE ROUTE**

## CANNELLE DU SRI LANKA

Asia propose un séjour à la Maison Nil Manel, sur la côte ouest du Sri Lanka, avec la visite de la plantation de cannelle de Chanaka, située au milieu de la mangrove de la lagune de Madu Ganga, classée depuis 2003 au patrimoine mondial des zones humides. C'est sur cette île que le grand-père de Chanaka distillait la cannelle pour en tirer des huiles essentielles. Son petit-fils fait visiter la distillerie et les jeunes plantations de cocotiers, d'épices, de cannelle, d'anas et de fruits de la passion. 10 jours/7 nuits à partir de 1861 €. Tél. : 01 56 88 66 75 ; asia.fr

## MUSCADE DES MOULOUKES

Nomade Aventure organise un circuit épique en Indonésie, de Jakarta à Banda Neira, en passant par Ambon, capitale historique des Moluques. Un voyage sur mesure de 14 jours au départ de Paris, à partir de 3 990 € avec vol A/R, nuits en hôtel et petits déjeuners et cours de cuisine, notamment. À noter que l'agence développe une nouvelle gamme savoureuse de voyages cuisine et vins. [nomade-aventure.com/theme/voyage/cuisine-et-vins](http://nomade-aventure.com/theme/voyage/cuisine-et-vins)

## POIVRE DU KERALA

Voyageurs du monde tisse un grand périple culinaire à travers l'Inde, du marché aux épices de New Delhi aux plantations d'épices de Goa, en passant par des balades gourmandes à Lucknow et Hyderabad, où l'on apprend à faire le biryani, spécialité culinaire à base de riz et

Écoutez toute l'actualité des jeunes talents avec  
**Thierry Hillériteau**

"Nouvelle génération", chaque mardi à 20h dans le Journal du Classique avec **LE FIGARO**







1



2



d'épices. Pour cet itinéraire de 13 jours à la carte, adaptable au goût des participants, compter à partir de 5200 € par personne au départ de Paris. Tél. : 01 84 17 21 64; [voyageursdumonde.fr](http://voyageursdumonde.fr)

#### PIMENT DU PÉROU

Peru Exception déploie tout un éventail d'itinéraires originaux et immersifs au Pérou, quatrième pays andin exploré par Alain d'Etigny, le fondateur français de cette agence, qui multiplie les repérages, travaille sans intermédiaire, personnalise chaque proposition. Un voyage à Iquitos, où lui-même prévoit d'aller bientôt, au nord de l'Amazonie, permet de remonter à la racine du piment du Pérou. Compter à partir de 3600 € pour une boucle de 13 jours sur place. Tél. : +51 8443 7690; [peru-exception.com](http://peru-exception.com)

#### SAFRAN DE CRÈTE

L'agence locale Petassos Travel (tél. : +30 2810 327222; [petassotravel.com](http://petassotravel.com)) explore la Crète de l'intérieur et notamment les vertus multiples de ses plantes et herbes sauvages en compagnie de cultivateurs, de producteurs et d'agronomes. Des circuits immersifs en roue libre avec balade culinaire peuvent être élaborés avec Evaneos, plateforme de mise en relation des voyageurs avec les professionnels de la destination, qui travaille avec Chryssa Mavrokosta, propriétaire de Petassos Travel. Compter à partir de 1690 € pour 11 jours ([evaneos.fr/crete/itineraire/](http://evaneos.fr/crete/itineraire/)). Pour en savoir plus, consultez le site [Hellenica.fr](http://Hellenica.fr)

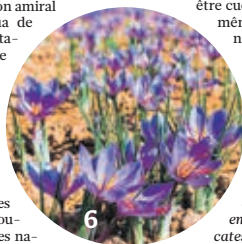
Valérie Sasportas

## Et si tout avait commencé avec un grain de poivre ? Cinq épices qui font voyager

**L**es épices portent la mémoire des voyages, elles incitent à partir et adoucissent la nostalgie du retour. Toutes racontent, à leur façon, une même histoire : celle de l'homme qui, de tout temps, a cherché à dépasser l'horizon. Nous avons choisi ici cinq épices, de celles que vous trouverez aisément dans votre cuisine. Pour chacune, un grand chef ouvre sa petite épicerie du souvenir.

#### ■ Le poivre (Kerala, Inde) L'épice des épices

Et si tout avait commencé avec un grain de poivre ? Peut-être celui que tient Alexandre le Grand au creux de sa main et qu'il offre à son amiral Nêarque, qui navigua de l'Euphrate mésopotamien aux bouches de l'Indus et ouvrit ainsi la principale route de négoce. Nous sommes au IV<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ. Le poivre, cultivé en Inde depuis plus de deux mille ans, est déjà le roi des épices ; on en a découvert, momifié, dans les narines de Ramsès II, en 1200 avant Jésus-Christ. Et lorsque le roi wisigoth Alaric s'empare de Rome, en 410, il en exige une rançon de 5000 livres, soit plus de 2 tonnes - les Wisigoths aimaient leurs steaks bien poivrés. Ce fruit au piquant raffiné, devenu indispensable aux palais européens, est rare et précieux, car longtemps impossible à transplanter (la moutarde, par exemple, perdra de sa superbe dès qu'on saura la cultiver en Europe). Aujourd'hui, le meilleur poivre du monde pousse toujours en Inde, au Kerala, à Malabar, la mythique « côte des épices » où accoste Vasco de Gama le 20 mai 1498. Le poivrier (*Piper nigrum*), liane tropicale qui grimpe aux arbres, produit des grappes de baies appelées *épiss*, cueillies à la main, à plusieurs mètres au-dessus du sol. Le poivre noir est récolté vert, juste avant maturité. Les grains sont (brièvement) ébouillantés puis séchés au soleil : la peau se ride et se noircit. Toutes les nations du monde se sont approprié le poivre, excepté le Japon. Il est aussi indispensable à la cuisine que le point à la fin d'une phrase. Attention toutefois, insiste Pierre Gagnaire, le chef multi-étoilé de la rue Balzac : « C'est une hérésie de saler et de poivrer pendant qu'on cuisine : le poivre, comme le thé, est un aliment vivant, et on ne lui restitue sa grandeur et son élégance que si on le dépose à la toute fin - sans quoi, il disparaît. »



6

#### ■ Le safran (Crète) Caviar des épices

Le safran est cultivé dès l'Antiquité en Mésopotamie et en Perse, pour ses vertus médicinales. Introduit ensuite en Méditerranée par les Phéniciens et les Arabes, il s'épanouit dans les sols rocailloux et ensoleillés du bassin égéen. Mais c'est la Crète, grâce à son climat sec, son terroir calcaire et ses savoir-faire ancestraux, qui offre les conditions idéales pour produire un safran d'une intensité aromatique exceptionnelle. Aujourd'hui, ce « rouge de Crète » est reconnu comme le plus fin au monde. En Crète, la récolte du safran a lieu en automne : les fleurs de crocus s'ouvrent à l'aube et doivent être cueillies à la main le jour même, avant que le soleil ne les fane. Le safran est enfant de l'ins-tant. « Des plumes d'oiseau, renchérit Bruno Verjus, chef doublement étoilé à Table (Paris 12<sup>e</sup>). La glace au safran est la plus élégante et la plus douce, toute en fausse puissance, entre persistance et délicatesse. Au Moyen Âge, l'or était parfois remplacé par le safran dans les enluminures : le safran est l'enluminure de la cuisine. »

Le safran est cultivé dès l'Antiquité en Mésopotamie et en Perse, pour ses vertus médicinales. Introduit ensuite en Méditerranée par les Phéniciens et les Arabes, il s'épanouit dans les sols rocailloux et ensoleillés du bassin égéen. Mais c'est la Crète, grâce à son climat sec, son terroir calcaire et ses savoir-faire ancestraux, qui offre les conditions idéales pour produire un safran d'une intensité aromatique exceptionnelle. Aujourd'hui, ce « rouge de Crète » est reconnu comme le plus fin au monde. En Crète, la récolte du safran a lieu en automne : les fleurs de crocus s'ouvrent à l'aube et doivent être cueillies à la main le jour même, avant que le soleil ne les fane. Le safran est enfant de l'ins-tant. « Des plumes d'oiseau, renchérit Bruno Verjus, chef doublement étoilé à Table (Paris 12<sup>e</sup>). La glace au safran est la plus élégante et la plus douce, toute en fausse puissance, entre persistance et délicatesse. Au Moyen Âge, l'or était parfois remplacé par le safran dans les enluminures : le safran est l'enluminure de la cuisine. »

#### ■ La muscade (Indonésie) L'or des Moluques

Au XII<sup>e</sup> siècle, les croisés de Saint-Jean-d'Acre (parmi lesquels de nombreux marchands vénitiens) font payer l'impôt à leurs sujets musulmans en noix de muscade. Il faut patienter jusqu'en 1512 pour que la muscade soit découverte par des navigateurs portugais, dans l'archipel des Moluques, sa terre d'origine, à l'est de l'Indonésie. Moins d'un siècle plus tard, en 1602, les Hollandais s'emparent de l'Insulinde (l'Asie du Sud-Est) et de ses épices, la cannelle, le clou de girofle (remède miracle contre le scorbut), ainsi que de la précieuse muscade. Les îles Banda sont alors seules autorisées à en produire. Pour garantir leur monopole, les Néerlandais détruisent les plants dans les autres îles de l'archipel. Après chaque récolte, chaque noix est trempée dans de l'eau de chaux, afin d'éviter la moisissure et d'empêcher sa germination. Cela permet de maintenir des prix de vente exorbitants... jusqu'au jour où le Malouin Mahé de la Bourdonnais et Pierre Poivre (le bien nommé) subtilisent quelques plants de muscadiers et de girofliers pour les implanter dans les îles de France (île Maurice) et de Bourbon (La Réunion). Destin épice

que celui de Pierre Poivre, botaniste, marin, aventurier, qui aura la main emportée par un boulet de canon et léguera à la postérité le merveilleux jardin de Pamplemousse, sur l'île Maurice. Aujourd'hui, l'Indonésie contribue à hauteur de 70 % à 75 % à l'approvisionnement mondial en noix de muscade. « La muscade est au salé ce que la vanille est au sucré. Son arôme doit apparaître en coulisse d'un goût, elle veille à la volupté du plat, sans présence excessive », affirme Olivier Roellinger.

#### ■ La cannelle (Ceylan, Sri Lanka) Charmeuse, avec un soupçon d'espionnerie

Comment expliquer que la cannelle, originaire de Ceylan, ait traversé tout l'arc musulman pour devenir, avec le cumin, l'épice la plus utilisée dans la gastronomie marocaine ? L'Ancien Testament (rédigé dans le courant du premier millénaire avant notre ère) l'évoque déjà. Dès l'Antiquité, elle est convoitée par les Égyptiens pour l'embaumement et par les Romains pour la parfumerie et la cuisine. Seule la cannelle de Ceylan, issue de l'écorce intérieure du cannellier, soigneusement pelée puis roulée en fins bâtons dorés, originaire du Sri Lanka, est considérée comme la véritable cannelle, et la meilleure du monde. L'épice et ses voyages obligent à repenser le monde. Pour le chef Marc Haerberlin (Auberge de l'III, Strasbourg), la cannelle, son arôme suave, ses notes rondes, enveloppantes, presque résineuses, parle de l'enfance : « Elle m'évoque l'odeur des marchés de Noël et des dimanches après-midi. J'aime l'utiliser en pâtisserie, dans une charlotte au pain d'épices, mais avec plus de parcimonie sur des crustacés ou une viande - la difficulté est l'accord avec les vins. »

### En pratique

#### ÉPICES ROELLINGER.

Lieu envoûtant, invitation au voyage, bibliothèque d'épices et cave de « grands crus » de vanilles. À Paris et Saint-Malo. À partir de 7 € les 40 g. Tél. : 02 23 15 13 91; [epices-roellinger.com](http://epices-roellinger.com)  
**COMPAGNIE FRANÇAISE DES POIVRES ET DES ÉPICES.** Preuve que le poivre est un feu et un fleuve. À partir de 12 € les 30 g. Tél. : 09 54 75 06 05; [compagniedespoivres.com](http://compagniedespoivres.com)  
**ASSOCIATION ÉPICES.** Lieu de formation et d'insertion, imaginé par Isabelle Haerberlin, après sa rencontre avec Carlo Petrini,

#### ■ Le piment (Pérou, Amérique du Sud) Un feu vertical

Christophe Colomb le premier aurait rapporté le piment en Europe. Malheureusement, ses compatriotes boudent ce nouveau condiment trop puissant et moins intéressant sur le plan aromatique que le poivre, consommé depuis plusieurs siècles. Mais il n'a pas dit son dernier mot. Après cette première tentative infructueuse, les Jésuites espagnols, de retour d'évangélisation, en rapportent dans leurs bagages, en guise de plantes ornementales. Et là, miracle ! *Capsicum annuum* se trouve à son aise au Pays basque, et quelques plants s'installent à Espelette. Mais il a la bougoette, notre piment, et il poursuit son périple vers l'Italie, où il rencontre son cousin, le poivron, plus oblique vers l'est, où on l'appelle paprika, et donne naissance au plat national hongrois, le goulasch, avant d'envahir l'Inde et l'Asie du Sud-est, qui l'adoptent aussitôt. L'épice, premier ferment de circulation des civilisations. Aujourd'hui, le piment le plus cher du monde, quasiment inconnu en Europe, est aussi l'un des plus anciens : l'aji charapita (« la mère de tous les piments ») est une variété sauvage originaire de la jungle péruvienne qui produit de petits piments ronds orangés de 1 cm de diamètre. D'adorables petites billes... qui coûtent plus de 20000 euros le kilogramme - autant que le safran. Voilà ce que nous en dit Olivier Roellinger : « Dans la famille des épices de feu, le poivre est un feu rond, enveloppant, horizontal ; le piment, lui, est un feu vertical qui peut aller jusqu'à la lame de rasoir. Les meilleurs piments ne sont pas forcément les plus forts, mais ceux qui diffusent des arômes boisés, d'agrumes ou de poivron confit. » ■

fondeur de l'association Slow Food. Épices emmène 80 personnes à l'emploi tous les ans. Tous les vendredis, le restaurant d'application s'ouvre au public ; les apprentis cuisiniers déjeunent avec les hôtes, 20 €. Tél. : 03 89 57 95 79; [epices.asso.fr](http://epices.asso.fr)  
Sont cités les chefs suivants : Olivier Roellinger (Les Maisons de Bricourt, tél. : 02 99 89 64 76; [maisons-de-bricourt.com](http://maisons-de-bricourt.com)), Pierre Gagnaire (3 étoiles, Le Balzac, tél. : 01 58 36 12 50; [pierregagnaire-lerestaurant.com](http://pierregagnaire-lerestaurant.com)), Bruno Verjus (2 étoiles, Table, table.paris), Marc Haerberlin (2 étoiles, Auberge de l'III, tél. : 03 89 71 89 00; [auberge-de-l-iii.com](http://auberge-de-l-iii.com)).