

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 pietent dans leur enclos, l'hiver approche, un hiver de l'âge du bronze. La tribu mangeraient bien quelque chose de chaud et de revigorant. 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 Haeberlin 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 énclins 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 dérivé du latin *species*, qui donnera « épice ». D'où l'expression « payer en épices » - à l'origine, « payer en épices ».

Il est un temps (pas si lointain) où quelques kilogrammes de poivre permettent 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 rois. Les tombeaux des pharaons étaient remplis de poivre, de clous de girofle et de cannelle. Au IV^e 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'étendent 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 quasiement été multiplié par vingt : chacun préleve son tribut, et la protection des caravaniers 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 étoillé). 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 » attisent les rêves les plus fous, l'Orient devient une obsession. Il y a forcément une autre route, martèle une poignée grandissante d'esprits enfiévrés, qui proposent de traverser « la mer des ténèbres », le réduit 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'épicierie !* » - 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 qu'on absorbe, l'inconnu dont on ne sait rien (pas même sa provenance précisée) 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 Brûcourt, à Cancalé) est accusé par certains de ses pairs de « polluer » la cuisine française à force de poudres lointaines. Pensez donc, un homard au xérès, pain 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^e siècle sont nés d'une fabuleuse capacité d'adaptation aux bouleversements du monde. Les plats les plus ancrés dans la tradition gastronomique hexagonale n'existaient pas. Sans découverte de l'Amérique latine, patrie du haricot, point de cassoulet, et sans cassoulet, point de Stade Toulousain (les

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'ananas et de fruits de la passion. 10 jours/7 nuits à partir de 1861 €. Tél. : 01 56 88 66 75; asia.fr

MUSCATE DES MOLUQUES

Nomade Aventure organise un circuit épicié 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

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



5

puristes me pardonneront ce raccourci). Et le chef breton d'évoquer « les cuisiniers lumière », qui métissent leur cuisine de saveurs nouvelles. Au XVIII^e, 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 portefeuille 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 affronte 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'enviser 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 déshanché 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 Haeberlin, épouse

Écoutez toute l'actualité des jeunes talents avec Thierry Hillériteau

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



