

Épice

Les **épices** sont des produits agricoles issus de cultures ou de cueillettes dans la nature. Les épices peuvent être issues, d'écorces (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (thé, laurier), de fruits (poivre, aneth, moutarde), de bulbes (ail, oignon, gingembre) ou de graines (fenouil, coriandre). Elles contiennent des substances organiques volatiles, souvent appelées arômes. Ces substances organiques appartiennent à des groupes chimiques tels que les alcools ou les aldéhydes et stimulent les perceptions olfactives et gustatives. Elles sont donc responsables des odeurs, des arômes et des saveurs et sont utilisées en petite quantité en cuisine comme conservateur, assaisonnement ou colorant. Les épices sont à différencier d'autres produits utilisés pour parfumer les plats, comme les herbes aromatiques ou les fruits.

Ce sont pour la plupart des produits exotiques, ce qui explique que les épices étaient parmi les produits commerciaux les plus coûteux durant l'Antiquité et le Moyen Âge^[1]. Un grand nombre d'épices étaient employées autrefois en médecine.

Épices communes

On peut classer les épices en différents types :

- les fruits à maturité ou des graines de plantes: le piment, le fenouil, l'aneth ou la moutarde;
- les racines ou les bulbes de certaines plantes: le gingembre, l'ail, etc.

Ambiguïtés

Le sel est un assaisonnement (ou condiment) extrêmement courant, souvent *considéré à tort* comme une épice.

les feuilles et/ou branches des plantes aromatiques dont on peut utiliser tout ou partie de la plante suivant son intérêt aromatique. Le basilic, le romarin, le thym, le persil, l'estragon ou le laurier en sont de bons exemples. Cependant, cela n'est pas classifié dans les épices mais dans les herbes et aromates.



Le marché de Fort-de-France, pour les épices et les recettes locales, à proximité de restaurants de cuisine typique.

Histoire

Les jeunes épices ont joué un rôle important dans l'histoire humaine. Elles faisaient partie des biens les plus précieux dans le commerce du monde antique comme médiéval. Dans la Genèse, Joseph est vendu comme esclave par ses frères à des marchands d'épices. Dans le *Cantique des cantiques*, le rédacteur compare sa bien-aimée à de nombreuses formes d'épices. Plus généralement, des sources de l'Égypte, de la Chine, de l'Inde et de la Mésopotamie anciennes font référence à des épices non identifiées.

Le commerce des épices se développe surtout dans le Moyen-Orient à partir de 2 000 ans avant J.C. avec la cannelle, la casse du cassier et le poivre.

Une récente découverte archéologique suggère que l'introduction du girofle, indigène à l'île indonésienne de Ternate dans les Moluques, au Proche-Orient pourrait avoir commencé tôt. En effet, on a trouvé un clou de girofle parmi des restes calcinés sur le sol d'une cuisine incendiée du site mésopotamien de Terqa dans l'actuelle Syrie, daté de 1700 avant J.C.^[2] L'épopée indienne du Ramayana, peut-être



Les souks de Marrakech, riche en épices

écrit vers 200 avant J.C., mentionne le girofle. Il était en tout cas connu des Romains au I^{er} siècle après J.C., puisque Pline l'Ancien le décrit dans ses écrits.

En Asie du Sud, la muscade, originaire des îles Banda dans les Moluques, est désignée par un nom sanscrit, la langue des textes sacrés de l'hindouisme, ce qui montre l'ancienneté de son usage dans la région. Des auteurs datent l'introduction de la muscade en Europe du VI^e siècle après J.-C.^[3]

Les marchands indonésiens allaient jusqu'en Chine, en Inde, au Moyen-Orient et sur la côte est de l'Afrique. Les marchands arabes contrôlaient les routes entre le Proche-Orient et l'Inde jusqu'à l'époque romaine avec la découverte des voies maritimes. Puis la ville d'Alexandrie en Égypte devient le centre du commerce des épices grâce à son port. Du XIII^e siècle au XV^e siècle, la ville de Venise exerce le monopole du commerce de l'épice avec le Moyen-Orient.

Le contrôle des routes commerciales et des régions productrices d'épices fut la principale raison de l'expédition du navigateur portugais Vasco de Gama vers l'Inde. L'Espagne et le Portugal souhaitaient contourner le quasi monopole exercé par Venise sur l'est de la Méditerranée. À peu près à la même époque, Christophe Colomb, après avoir abordé au Nouveau Monde, fit miroiter à ses investisseurs la possibilité de s'approvisionner en épices.

C'est Afonso de Albuquerque (1453 - 1515) qui permettra aux Portugais de prendre le contrôle des voies maritimes arabes vers l'Inde. En 1506, il prend l'archipel de Socotra à l'entrée de la Mer Rouge et, en 1507, Ormuz à l'entrée du Golfe Persique. Devenu vice-roi des Indes, il prend Goa en Inde en 1510 et Malacca sur la péninsule Malaise en 1511. Les Portugais peuvent désormais commercer directement avec le Siam, la Chine et les Moluques. La route de la soie est doublée par les voies maritimes portugaises, amenant ainsi par Lisbonne en Europe les trésors de l'Orient, dont les épices tant convoitées.

Mélanges communs d'épices

- Bouquet garni,
- Cinq baies,
- Cinq épices,
- Colombo,
- Curry,
- Garam masala ou massalé,
- Ras el hanout,
- Zahtar,

Le vrai Quatre épices n'est pas un mélange d'épices, mais correspond à un mélange qui imite les épices.

Production

Production^[4]

Pays	?		?	
	Production (tonnes)	Proportion	Production (tonnes)	Proportion
Inde	1 600 000	86 %	1 600 000	86 %
Chine	66 000	4 %	66 000	4 %
Bangladesh	48 000	3 %	48 000	3 %
Pakistan	45 300	2 %	45 300	2 %
Turquie	33 000	2 %	33 000	2 %
Népal	15 500	1 %	15 500	1 %
Autres pays	60 900	3 %	60 910	3 %

Total	1 868 700	100 %	1 868 710	100 %
--------------	------------------	-------	------------------	-------

Articles connexes

- Herbe aromatique
- Herbes et aromates de cuisine
- Épice et graine aromatique
- Poivrier noir (*Piper nigrum*)
- Liste des épices
- Assaisonnement

Notes et références

- [1] Comme le précise l'historien français Jacques Heers, « contrairement à ce que disent nos livres, qui insistent tellement sur les condiments, [les] soieries valaient bien plus que les épices eux-mêmes : pour le même poids, la soie coûtait au moins dix fois plus que le poivre » dans *Jacques Heers*, Perrin, 2008, p. 62.
- [2] Buccellati et Buccellati (1983)
- [3] Burkill (1966)
- [4] Chiffres 2003-2004, données de FAOSTAT (FAO)
-

Sources et contributeurs de l'article

Épice *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85466890> *Contributeurs*: Alchemica, Anthere, Badmood, Barnate, Bob08, Bordatc, Cantons-de-l'Est, Ccmpg, CoKaline, CommonsDelinker, Céréales Killer, David Berardan, Djapipol, DocteurCosmos, EDUCA33E, Fab97, Fcarcena01, Fm790, Fred.th, Freduf, Fryderyk, GaMip, Galanga, Gonioul, GóTô, Hulsy, Humboldt, Jean-Louis Lascoux, Jerombo, Jmeyer58, Kilith, Korrigan, Kropotkine 113, Kyro, LAGRIC, LairepoNite, Leag, Lebelot, Like tears in rain, Lr17, Ltrlg, Manuguf, Mathieu.Sebulke, Mirgolth, Nataraja, NicoV, Notafish, Orthogaffe, Otets, Oxo, Pano38, Paternel 1, Phe, Pinpin, Pld, Pmx, Pwin, Pythie, Romary, Rune Obash, Rémi, Spedona, Taguelmoust, Valérie75, Vargenau, Vlaam, Woww, 47 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Marché de Fort-de-France 2009.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marché_de_Fort-de-France_2009.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Jean-Louis Lascoux

Fichier:Epices Marrakech.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Epices_Marrakech.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Lebelot

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
