



ANNE-FLORE ET JULIANA NOUS PARLENT DU QUATRE- ÉPICES

FICHE D'IDENTITÉ

- **Nom** : Quatre épices.
- **Autres noms** : Piment-giroflée, Poivrier-giroflée. Toutes épices.
- **Nom scientifique** : *Pimenta dioica*
- **Famille** : Myrtaceae - Myrtacées.
- **Origine** : Antilles



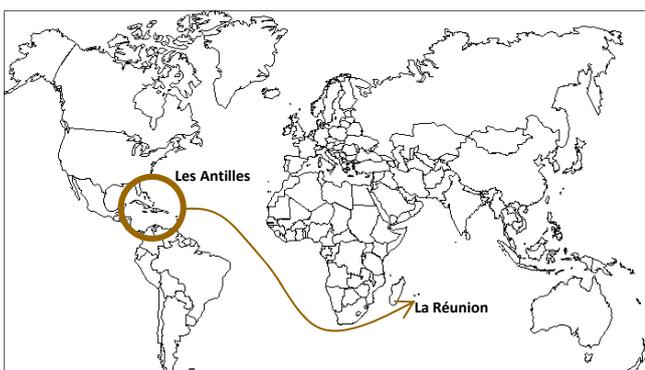
Anne-Flore devant un pied de Quatre- épices au conservatoire botanique de Mascarin

Question: Présentez-nous cet arbre

Réponse d'Anne-Flore et Juliana: « Le quatre-épices est un joli arbre: il est tout couvert de feuilles et ça sent bon. On le trouve très souvent dans les jardins créoles. Les feuilles sentent bon: on l'appelle quatre-épices car on a l'impression qu'il réunit l'odeur de 4 épices: **Girofle, de Gingembre, de Muscade et Poivre.** »

Question: Expliquez-nous comment vous utilisez cette feuille?

Réponse d'Anne-Flore et Juliana: « On utilise les feuilles de cet arbre pour la préparation du cari: en fait, il est utilisé pour donner du goût. Il donne une bonne saveur au cari car il donne l'impression d'avoir 4 épices! »



Cette plante n'était pas là quand les premiers hommes sont arrivés à la Réunion.

Le quatre-épices est **originaire des Antilles**, cette plante a été importée à la Réunion.



MARION ET LOANA NOUS PARLENT DU PIMENT

FICHE D'IDENTITÉ

- **Nom** : Piment.
- **Nom scientifique** : *Capsicum annuum*.
- **Famille** : Solanaceae - Solanacées.
- **Origine** : Amérique du sud.



Loana devant un pied de piment au conservatoire botanique de Mascarin

Question: Présentez-nous cette plante.

Réponse de Marion et de Loana: « Le piment est un petit pied qui a des feuilles pointues. Les variétés de piment que je connais sont le **piment oiseau** (pointu) qui peut être rouge ou vert, le **piment cabri** (gonflé) qui peut être vert, rouge ou orange et le **gros piment**, qu'on consomme vert »



Piment oiseau



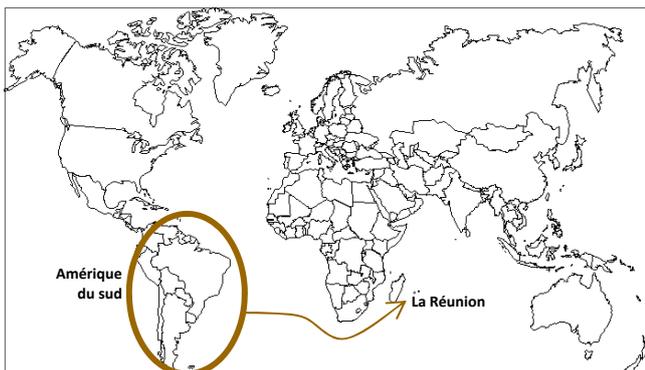
Piment cabri

Question: Expliquez-nous comment vous utilisez le piment?

Réponse de Marion et de Loana: « Nous utilisons le piment quand on cuisine le poisson, ça fait bien ressortir le goût du poisson. Aussi, on utilise le piment pour faire le piment la pâte (rouge, vert ou orange). Pour faire un bon rougail, on ajoute aussi du piment »



Gros piment



Cette plante n'était pas là quand les premiers hommes sont arrivés à la Réunion.

On pense que le **piment est originaire d'Amérique du Sud**, cette plante a été importée à la Réunion.



TANIA, SHANAZ & RODERICK NOUS PARLENT DU CANNELIER

FICHE D'IDENTITÉ

- **Nom** : Cannelier de Ceylan ou Cannelle de Ceylan ou Cinnamome.
- **Nom scientifique** : Cinnamomum verum.
- **Famille** : Lauraceae - Lauracées.
- **Origine** : Sri Lanka



Shanaz, Rodérick et Tania devant un cannelier au Conservatoire botanique de Mascarin

Question: Présentez-nous cet arbre .

Réponse des 3: « Les feuilles du cannelier sont jolies, ovales et brillantes. Quand on déchire une feuille, une senteur de cannelle se dévoile. C'est un très grand arbre! »

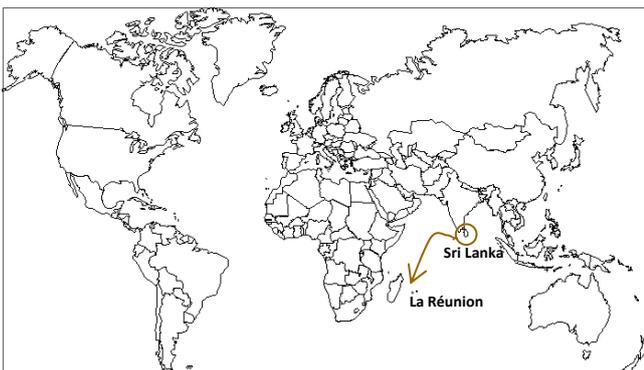
Question: Expliquez-nous comment vous utilisez le cannelier?

Réponse de Marion et de Loana: « On n'utilise pas les feuilles mais **l'ÉCORCE intérieure de l'arbre** . Soit on utilise directement un morceau d'écorce (le bâton de cannelle), ou la poudre de cette écorce (écorce moulue). Nous utilisons la cannelle pour faire des gâteaux: ça leur donne un très bon goût! ».

Écorce intérieure de cannelier



Écorce intérieure de cannelier moulue



Cette plante n'était pas là quand les premiers hommes sont arrivés à la Réunion.

Le cannelier est originaire du **Sri Lanka (Ceylan)**, cette plante a été importée à la Réunion.



LÉONA ET NOÉMIE NOUS PARLENT DU **KALOUPILÉ**

FICHE D'IDENTITÉ

- **Nom commun** : Caloupilé ou Kaloupilé.
Carri poulet. Kalou Pilé.
- **Nom scientifique** : *Murraya koenigii*
- **Famille** : Rutaceae - Rutacées.
- **Origine** : Inde.



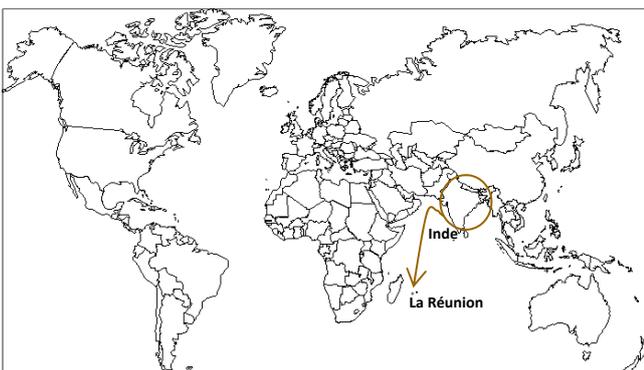
Noémie devant un pied de Kaloupilé au conservatoire botanique de Mascarin

Question: Présentez-nous cet arbre

Réponse de Noémie et Léona: « Le caloupilé est un arbre dont on trouve une dizaine de feuilles sur chaque branche: les feuilles sont opposées (elles sont face à face sur la branche) »

Question: Expliquez-nous comment vous utilisez cette feuille?

Réponse de Noémie et Léona: « Nous utilisons le kaloupilé en mettant seulement les feuilles dans les massalés. Cela donne un bon goût au plat (rappelle un peu le curry) mais ne dégage pas d'odeur particulière. C'est une des plantes aromatiques les plus courantes à La Réunion, l'utilisation de ses feuilles fraîches entre dans la préparation de nombreux plats créoles : carris, massalés, bouillon lastron, rougails ou salades... »



Cette plante n'était pas là quand les premiers hommes sont arrivés à la Réunion.

Le kaloupilé est **originaire d'Inde** cette plante a été importée à la Réunion.