

# Cardamome

---

Cardamome



*Elettaria cardamomum*

## Classification de Cronquist

**Règne** Plantae  
**Division** Magnoliophyta  
**Classe** Liliopsida  
**Ordre** Zingiberales  
**Famille** Zingiberaceae  
**Genre** Elettaria

Nom binominal

*Elettaria cardamomum*

(L.) Maton, 1811

Classification APG III

---

## Classification APG III

**Ordre** Zingiberales

**Famille** Zingiberaceae

La **cardamome**<sup>[1]</sup> (ou *le cardamome*, d'après le Trésor de la langue française<sup>[2]</sup>) (*Elettaria cardamomum*) (du grec καρδάμωμον / *kardámômon*, mot probablement d'origine indienne, transmis par les Arabes) est une plante herbacée à rhizome appartenant au genre *Elettaria* de la famille des zingibéracées originaire de la côte de Malabar, région dont provient également le poivre. Elle est parfois appelée **cardamome verte** ou **cardamome aromatique** pour bien la différencier d'autres plantes apparentées.

La plante fournit une épice qui porte le même nom.

On donne aussi le nom de cardamome à une autre épice, la « cardamome brune » (*Amomum subulatum* Roxb.), dont les « grains », bruns et fripés, sont plus gros que ceux de la cardamome verte, possèdent un goût nettement différent, plus rustique et moins fort, et sont parfois préparés pour développer un arôme fumé.

Cardamomes verte et brune peuvent être associées de manière complémentaire dans certains plats indiens.

## Usages



Capsules et graines.

On utilise comme épice le fruit séché qui se présente sous la forme d'une capsule vert gris, à trois loges contenant des graines brun foncé qui seules sont aromatiques.

Cependant, le fruit, qui prend une couleur paille en séchant, est commercialisé entier pour éviter l'altération des graines. Il se vend aussi des capsules blanchies artificiellement.

Les graines sont utilisées dans la cuisine indienne et plus généralement dans la cuisine asiatique ainsi que dans la cuisine africaine, en particulier en Éthiopie, entières ou en poudre. Il est aussi d'usage d'en mettre une graine dans chaque tasse de café turc servi. La cardamome

possède un parfum très fort, aussi faut-il l'employer avec parcimonie. Elle n'est cependant pas piquante.

Dans le monde Arabe, le café (kahwa bel heel; قهوة بالهيل) à la Cardamome est une tradition réputée.

## Histoire culinaire



Les fleurs de cardamome, puis les fruits, apparaissent discrètement à la base des tiges feuillées

La plante a été domestiquée, dans le sud de l'Inde, à partir de souches sauvages qui poussent encore dans la nature. La production commerciale vient essentiellement de souches cultivées. Selon les botanistes indiens, avec la domestication, son pollinisateur a changé. La plante sauvage est pollinisée par des abeilles solitaires (Megachiles), alors que les souches domestiquées le sont par des abeilles sociales<sup>[3]</sup>.

En Europe, l'une des premières utilisations connues de la cardamome daterait du Moyen Âge.

Elle entrait alors dans la composition du mélange d'épices qui participe à la transformation du vin rouge (difficile à conserver au Moyen Âge)

en hypocras que l'on servait en apéritif.

Elle est peu utilisée en Europe, sauf dans le pain d'épices, et dans la cuisine des pays scandinaves. On l'utilise aussi souvent pour parfumer le café ou le thé en Inde (chai masala) et le café turc (décoction de café moulu très finement).

La cardamome peut servir également lors de la fabrication de l'hydromel.

## Propriétés de la cardamome

En Asie du Sud, la cardamome verte est largement utilisée pour traiter les infections dans les dents et les gencives, pour prévenir et traiter les problèmes de gorge, la congestion des poumons, la tuberculose pulmonaire et l'inflammation des paupières. La cardamome peut être utilisée pour calmer les douleurs d'estomac après un repas trop lourd (vertus anti-acide) et pour faciliter la digestion en général. Elle permet également de neutraliser l'odeur de l'ail quand on en croque après le repas. Elle aurait également des vertus stimulantes. Elle aurait aussi été utilisée comme antidote contre les venins de serpent et de scorpion.

Elle était comme *petit cardamome* un des multiples constituants de la thériaque de la pharmacopée maritime occidentale au XVIII<sup>e</sup> siècle <sup>[4]</sup>.

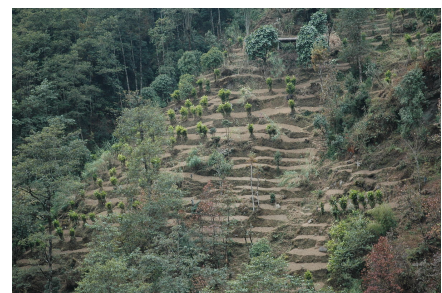
## Synonymes

Selon Kew Garden World Checklist <sup>[5]</sup> (26 sept 2011) <sup>[6]</sup> :

- *Alpinia cardamomum* (L.) Roxb., Asiat. Res. 11: 356 (1810).
- *Amomum cardamomum* L., Sp. Pl.: 1 (1753).
- *Amomum racemosum* Lam., Tabl. Encycl. 1: t. 2 (1791), nom. superfl.
- *Amomum repens* Sonn., Voy. Indes Orient. 3: 272 (1782), nom. superfl.
- *Cardamomum officinale* Salisb., Trans. Hort. Soc. London 1: 282 (1812).
- *Cardamomum verum* Oken, Allg. Naturgesch. 3(1): 508 (1841), nom. superfl.
- *Elettaria cardamomum* (L.) Maton, Trans. Linn. Soc. London 10: 254 (1811).
- *Elettaria repens* Baill., Traité Bot. Méd. Phan. 2: 1432 (1884), nom. superfl.
- *Elettaria cardamomum* var. *minor* Watt, Commerc. Prod. India: 512 (1908), nom. inval.
- *Matonia cardamomum* (L.) Stephenson & J.M.Churchill, Med. Bot. 3: t. 106 (1831).



*Elettaria cardamomum*



plantation de cardamomes en terrasse en Inde

## Références

- [1] Une erreur fréquente est d'orthographier **cardamone** avec un *n*, mais les sources ne laissent aucun doute sur la véritable orthographe : **cardamome** avec un *m*.
  - [2] Trésor de la langue française informatisé (<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>)
  - [3] *Pour la science* n° 378, avril 2009, brève de la rubrique actualité (page 7)
  - [4] D'après Maïstral, in Yannick Romieux, *De la hune au mortier*, Éditions ACL, Nantes, 1986.
  - [5] <http://apps.kew.org/wcsp/home.do>
  - [6] Kew Garden « World Checklist », consulté le 26 sept 2011
-

# Sources et contributeurs de l'article

**Cardamome** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85506531> *Contributeurs:* AU, Abrahami, Archaeodontosaurus, BartWadela, Bdc43, Benoit Blanchard, Bob08, Buzz, Callisto, Channer, CommonsDelinker, DocteurCosmos, Domsau2, Dozlune, Eliz, Emizage, Fabrice Ferrer, Fred.th, Gemini1980, Grasyop, Hégésippe Cormier, Jastrow, Jean-Marie Chosson, Jeffdelonge, Jerome66, Kmoksy, Laddo, Lamiot, Liné1, Lio 10, Manuguf, Mirgolth, Nataraja, Nelli georgos, Ollamh, Ordifana75, Orousei, Orthogaffe, P-e, Papa6, Pixeltoo, PurpleHz, Ryo, Semnoz, Sixel, Snoyes, Spedona, Stanlekub, TigH, Vlaam, 28 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Elettaria\_cardamomum\_-\_Köhler--s\_Medizinal-Pflanzen-057.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria\\_cardamomum\\_-\\_Köhler--s\\_Medizinal-Pflanzen-057.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria_cardamomum_-_Köhler--s_Medizinal-Pflanzen-057.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

**Fichier:Elettaria cardamomum Capsules and seeds.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria\\_cardamomum\\_Capsules\\_and\\_seeds.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria_cardamomum_Capsules_and_seeds.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Didier Descouens

**Image:Elettaria cardamomum flowers 2.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria\\_cardamomum\\_flowers\\_2.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria_cardamomum_flowers_2.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* B.navez

**Fichier:Elettaria cardamomum Maton.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria\\_cardamomum\\_Maton.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Elettaria_cardamomum_Maton.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Orousei

**File:Cardamom plants, India.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cardamom\\_plants\\_India.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cardamom_plants_India.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* Eduardoferreira, FlickreviewR, Roland zh, Sfan00 IMG

## Licence

---

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