

Noix de muscade

La **noix de muscade** (ou noix muscade) est l'albumen de la graine du fruit ovoïde du muscadier (*Myristica fragrans*), un arbre tropical de la famille des Myristicacées haut de dix à quinze mètres. La coque de la noix de muscade en est le tégument.

Histoire

Cette section **ne cite pas suffisamment ses sources**. Merci d'ajouter en note des références vérifiables ou le modèle {{Référence souhaitée}}.

À l'origine, on ne trouvait des muscadiers qu'aux îles Banda, dans l'archipel des Moluques, en Indonésie.

Au XV^e siècle, les Européens cherchent à atteindre directement les îles productrices des épices pour se les procurer à prix moindre que celui payé aux Arabes, qui les achetaient eux-mêmes aux commerçants asiatiques. Les Portugais étaient les mieux placés dans cette quête car ils avaient déjà une base à Goa, en Inde. C'est de là qu'en 1511 part une flotte dirigée par le vice-roi des Indes, Afonso de Albuquerque, qui prend Malacca, alors le plus important port d'Asie du Sud-Est. Malacca servira de base aux Portugais, qui essaieront sans succès d'imposer leur monopole à la production et au commerce des épices.

Ce seront finalement les Hollandais de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC) qui, après avoir évincé les Portugais des Moluques, parviendront à imposer ce monopole.

Le muscadier fut ensuite exporté vers les Antilles et la Grenade pour y être également cultivé.

Utilisation

Cette section **ne cite pas suffisamment ses sources**. Merci d'ajouter en note des références vérifiables ou le modèle {{Référence souhaitée}}.

Usage alimentaire

La noix de muscade est utilisée râpée pour accommoder les viandes, soupes, purées de légume et certains cocktails, etc. Elle entre dans la composition du curry et son utilisation est très variée dans la cuisine, qu'elle soit salée ou sucrée. En cuisine française, elle est notamment utilisée pour aromatiser le gratin dauphinois ou la quiche lorraine.

L'arille de la noix de muscade, séchée, appelée macis ou fleur de muscade, est très appréciée pour sa coloration qui varie du jaune à l'orange. De propriétés aromatiques voisines, la noix de muscade aurait tendance à être plus douce que le macis. Le macis est un condiment constitué par le prolongement rameux et charnu de l'enveloppe (arille) de la noix de muscade, originaire des régions tropicales. C'est une résille de fibres, rouge écarlate quand elle est fraîche, que l'on fait sécher ; elle devient alors rosée et on la réduit en poudre. Le macis a un parfum de cannelle et de poivre, il est utilisé surtout en charcuterie et dans les mélanges d'épices. Il relève les potages et les viandes en sauces et remplace la noix de muscade dans les omelettes, la béchamel ou la purée de pomme de terre.



Noix de muscade



Noix de muscade

Usage médicinal

La noix de muscade est utilisée, traditionnellement, contre les problèmes respiratoires et rhumatismaux.

La noix de muscade peut être aussi utilisée pour ses effets hallucinogènes. Ils sont comparables aux Champignons hallucinogènes causant de fortes fièvres et indigestions.

Caractère psychotrope

Au XVI^e siècle, les esclaves sur les bateaux marchands voguant vers l'Europe étaient souvent punis lorsqu'ils en consommaient. Ils l'utilisaient pour son caractère sédatif afin de soulager leurs douleurs et leur fatigue.

Les effets primaires de la noix de muscade proviennent de plusieurs phénylpropènes : myristicine, safrole et élémicine. La myristicine est synthétisée entre deux à sept heures dans l'organisme. Le safrole est une substance toxique pour le foie et cancérigène aux doses psychoactives.

Nausées possibles durant la première heure, pouvant entraîner vomissements et diarrhée dans certains cas. De violents effets secondaires qui durent plus de 24 heures font leur apparition : xérostomie (assèchement buccal), rougissement, mydriase (dilatation de pupilles), angoisse, tachycardie. La mort peut survenir à certaines doses^[réf. souhaitée].

Les effets psychotropes se caractérisent par une intoxication du système nerveux central. Sédation intensive accompagnée par une altération de la parole et du fonctionnement psychomoteur. Souvent considérées comme incontrôlables et désagréables d'après les usagers, dans la mesure où elles entraînent un basculement frénétique d'états psychédéliques et sensoriels. Généralement accompagné par un sommeil long et profond, similaire à un état comateux (jusqu'à 16 heures). Amnésie, état léthargique, constipation ou rétention d'eau possible au réveil.

C'est une drogue très impopulaire et déconseillée car terrible à ingérer, supporter et éliminer.

Aromathérapie

Il existe deux huiles essentielles issue du muscadier : l'huile issue de la noix, dite « noix de muscade », et l'huile issue de l'enveloppe appelée « macis ».

Les deux sont à utiliser avec précautions chez l'enfant de moins de sept ans à cause de la présence de myristicine relativement importante.

Huile essentielle de noix de muscade

Composition chimique de l'huile de noix de muscade ^[1]		
Rang	Composant	Pourcentage %
1	Sabinène	21,38
2	4-terpinéol	13,92
3	Myristicine	13,57
4	α -pinène	10,23
5	Limonène	5,57
6	Safrole	4,28
7	γ -terpinène	3,98
8	α -terpinéol	3,11
9	α -terpinène	2,72
10	α -myrcène	2,38

11	Isoeugénol	1,74
12	Terpinolène	1,62
13	Élémicine	1,42
14	α -thujène	0,78
15	Méthyleugénol	0,77
16	Citronellol	0,77
17	Linalol	0,75
18	Acétate de bornyle	0,24
19	Camphène	0,16
20	Acide myristique	0,11
21	Méthoxyeugénol	0,10
22	Palmitate d'éthyle	0,07
23	Hydrate de <i>cis</i> -sabinène	0,06
24	Acétate de linalyle	0,06
25	Fenchol	0,05
26	Myristate d'éthyle	0,04
27	Acide palmitique	0,03
28	β -ocimène	0,03
29	β -asarone	0,03
30	Acide stéarique	0,01
31	Oléate d'éthyle	0,01

Propriétés principales : antiseptique, antiparasitaire, antalgique, analgésique, tonique, neurotonique, carminative, utérotonique, emménagogue.

Essentiellement prescrite pour : atonie digestive, entéocolite spasmodique, entéocolite infectieuse, diarrhées, parasitose intestinale, accouchement (facilite), rhumatisme aigu, rhumatisme chronique, entorse, courbature, asthénie.

Huile essentielle d'enveloppe de noix, ou macis

Composition : alpha et bêta pinènes, myrcène, sabinène, alpha et gamma terpinènes, limonène, terpinène-1-ol-4, safrole, myristicine, élémicine.

Propriétés principales : antiseptique, antiparasitaire, antalgique, analgésique, tonique, neurotonique, carminative, utérotonique, emménagogue.

Essentiellement prescrite pour : atonie digestive, entéocolite spasmodique, entéocolite infectieuse, diarrhée, parasitose intestinale, accouchement (facilite), rhumatismes aigus, rhumatisme chronique, entorse, courbature, asthénie.

Production

Production en tonnes (chiffres 2007-2008)				
Données de FAOSTAT (FAO)				
	Production (MT)	Part mondiale en poids	Production (\$1000)	Part mondiale en valeur
Guatemala	28 000	38 %	27 265	29 %
Inde	16 000	22 %	22 960	25 %
Indonésie	8 600	12 %	12 341	13 %
Népal	6 792	9 %	9 746	11 %
Bhoutan	5 800	8 %	8 323	9 %
Grenade	2 800	4 %	4 018	4 %
Laos	2 700	4 %	3 874	4 %
Autres pays	4 190	4 %	3 927	4 %
Total	73 432	100 %	92 454	100 %

Références

- [1] Muchtaridi; Subarnas, A.; Apriyantono, A.; Mustarichie, R. « Identification of Compounds in the Essential Oil of Nutmeg Seeds (*Myristica fragrans* Houtt.) That Inhibit Locomotor Activity in Mice. » *Int. J. Mol. Sci.* 2010,11(11):4771-81. DOI: 10.3390/ijms11114771 (<http://dx.doi.org/10.3390/ijms11114771>)

Sources et contributeurs de l'article

Noix de muscade *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85034377> *Contributeurs*: (Former user), Bile777, Bob08, BonifaceFR, Bouba, Brained, Breogan2008, Captainm, Cham, Chaoborus, Charitybernhard, Charles margoni, Charlie Pinard, Daehan, Daniel Alexandre, David Berardan, David.Monniaux, Deelight, Digging holes, Dirac, ElVirolo, Erasmus, Fluti, GaMip, Gribeco, Guul, Hadraj, Herman, Humboldt, Idarvol, JC Thimoléon, Jeantosti, Jef-Infojef, Jeffdelonge, JihemD, Jules78120, Korrigan, Labrosse9, LairepoNite, Lgd, Lilyu, Looxix, Manne, Michel Chauvet, Nataraja, Pautard, Petitmontagnedujura, PhilBois, Pmx, Rhadamante, Ryo, Sand, Silk666, Spedona, Tpa2067, Valérie75, Vincnet, 63 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Nutmeg p1160003.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Nutmeg_p1160003.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported
Contributeurs: User:David.Monniaux

image:muscade.jpg *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Muscade.jpg> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Amada44, Ies, Man vyi, Metoc, Michau Sm, Mindmatrix, Nk, Perline, WayneRay, 2 modifications anonymes

Licence

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