

Piment de la Jamaïque

Piment de la Jamaïque

Pimenta dioica

Nom binominal

Pimenta dioica
(L.) Merr., 1947

Classification phylogénétique

Feuilles

Le **piment de la Jamaïque**, **poivre de la Jamaïque** (*Pimenta dioica*) est un arbre de la famille des *Myrtaceae*. C'est une espèce des régions tropicales d'Amérique, dont les fruits sont à l'origine d'une épice appelée quatre-épices.

1 Noms vernaculaires

- français : Piment de la Jamaïque, poivre de la Jamaïque, quatre-épices, tout-épice, piment-giroflée, poivrier-giroflée, poivre aromatique, bois d'inde.
- allemand : *Piment, Neugewürz, Allgewürz, Nelkenpfeffer, Jamaicapfeffer, Englisches Gewürz.*
- anglais : *allspice, Jamaica pepper, Myrtle pepper, Pimento, Newspice.*
- arabe : *Bahar, Bhar hub wa na'im*
- créole : *bwadenn,*
- espagnol : *Pimienta de Jamaica, Pimienta gorda, Pimienta de olor.*
- finnois : *maustepippuri.*
- grec : *μαχάρι*
- italien : *Pimento, Pepe di Giamaica.*
- letton : *Smaržīgie pipari, Jamaikas pipars.*
- néerlandais : *Jamaica peper, Piment.*
- polonais : *Ziele angielskie*
- portugais : *Pimenta da Jamaica.*
- roumain : *Ienibahar.*
- russe : *Yamaiskiy perets, Perets Douchistiy.*
- suédois : *kryddpeppar.*

- tchèque : *Nové kořeni*
- turc : *yenibahar*
- ukrainien : *Doukhmyaniy Perets*
- arabe darija (Maroc) : *ⵝⵓⵎⵉⵏⵜ ⵏ ⵙⵓⵔⵉⵎⵓⵔⵉⵏⵉ, Nowiwira*
- arabe (Algérie) “kebbaba”.

2 Description

C'est un arbre d'environ 10 mètres de haut aux feuilles entières, opposées, persistantes, oblongues-acuminées. Ses feuilles dégagent une forte odeur de girofle.

Les fruits sont des baies sphériques de petite taille (10 à 15 millimètres de diamètre) contenant deux graines, de couleur noire à maturité.

C'est une espèce dioïque (pieds mâles et femelles séparés).

3 Utilisation

- Le fruit séché constitue le quatre-épices, ainsi nommé parce que cette épice développe plusieurs arômes rappelant le poivre coco, le clou de girofle, la cannelle et la noix de muscade.
- La feuille s'emploie en cuisine comme condiment, à l'instar de la feuille de laurier. Elle entre notamment dans la préparation de nombreuses recettes créoles comme celle du boudin créole, ou antillais, dont elles relèvent le goût.

Les vertus de la feuille sont connues depuis longtemps, elles sont utilisées dans une friction appelée *bay rhum* commercialisée aux Antilles, Guadeloupe, Martinique, Dominique et Sainte-Lucie, entre autres.

4 Synonymes

- *Myrtus dioica* L.
- *Myrtus pimenta* L.
- *Pimenta officinalis* Lindl.
- *Pimenta pimenta* (L.) H.Karst.
- *Pimenta vulgaris* Lindl.

5 Liens externes

- Référence Tela Botanica (La Réunion) : *Pimenta dioica* (L.) Merr. (fr)
- Référence ITIS : *Pimenta dioica* (L.) Merr. (fr) (+ version anglaise (en))
- Référence GRIN : espèce *Pimenta dioica* (L.) Merr. (en)
-  Portail de la botanique

6 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

6.1 Texte

- **Piment de la Jamaïque** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Piment%20de%20la%20Jama%C3%AFque?oldid=111257139> *Contributeurs* : Spedona, Phe-bot, Liné1, En rouge, Michel-ange, David Berardan, RobotQuistnix, Zyzomys, YurikBot, Loveless, Nberger, Rosier, Hexabot, Linan, Rhadamante, Daniel*D, Thijs !bot, Escarbot, TuvicBot, JAnDbot, MirgolthBot, Xibot, Salecabot, CommonsDelinker, Rei-bot, Salebot, Idioma-bot, Synthebot, AlleborgoBot, BotMultichill, SieBot, Wanderer999, Vlaam, PipepBot, DumZiBoT, WikiCleanerBot, Bub's wikibot, LaaknorBot, Luckas-bot, Rubinbot, PhilBois, Rgvis, RedBot, KamikazeBot, ZéroBot, WikitanvirBot, MerllwBot, OrlodrimBot, Fred7655, Addbot et Anonyme : 23

6.2 Images

- **Fichier:Icone_botanique01.png** *Source* : http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transferred from fr.wikipedia ; transfer was stated to be made by User:Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

6.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0