

Famille des Myrtacées

Origine : Régions tropicales d'Amérique centrale



► Nom commun : Piment de la Jamaïque, Quatre-épices, Piment giroflée, Toute-épice

Il s'agit d'un petit arbre **dioïque** (les pieds mâle et femelle sont séparés). Il mesure 10 mètres de hauteur et a été découvert par C. Colomb aux Antilles. Les feuilles sont entières et dégagent une forte odeur de girofle.

Les fleurs sont petites, blanches, en grappes. Une fois fécondées, elles donnent des baies de couleur brun rouge, rugueuses, de la taille d'un pois, qui contiennent deux graines. Ces dernières, cueillies vertes puis séchées, sont appelés « **Quatre épices** » car elles dégagent un arôme à la fois de poivre, de clou de girofle, de cannelle et de noix de muscade.



On prête au piment de la Jamaïque des vertus carminatives et des bienfaits sur les troubles intestinaux et digestifs. Les feuilles sont utilisées comme condiment (comme les feuilles de laurier-sauce).

Enfin, on extrait une huile essentielle des rameaux et des feuilles. Celle-ci dégage une odeur boisée et épicée, légèrement citronnée.