



Connaissance des herbes

Clou de girofle *Syzygium aromaticum*

Le **clou de girofle** est, avec l'anis étoilé, le genièvre, la cannelle et le laurier, un composant important d'un pot-pourri de cuisine.



Histoire, botanique et culture

L'abbesse Hildegarde de Bingen avait baptisé cet arbre de forme pyramidale qui supporte mal le froid «Nelchin».



Utilisation dans la médecine naturelle et la cuisine

«Saupoudrer de la poudre de clou de girofle sur la tête réchauffe mieux les pieds que des chaussettes chaudes.»



Recette

Vin chaud aux clous de girofle



Histoire – Clou de girofle

Le clou de girofle a considérablement influencé le développement du commerce à ses débuts en Europe. On peut lire bien des choses curieuses sur lui dans les récits de voyage et livres des herbes anciens – par exemple «que rien ne pousse sous un giroflier parce qu'il réchauffe trop le sol».

Le clou de girofle n'en était pas moins très populaire car on s'en servait pour assaisonner pratiquement tous les plats. Le clou de girofle compte parmi les épices les plus anciennes. On peut lire dans des écrits antiques qu'il a été introduit il y a plus de 2000 ans en Chine, en Inde, et plus tard dans l'Empire romain. En Chine, les courtisanes avaient coutume de mâcher un clou de girofle lorsqu'ils adressaient la parole à l'empereur.

Les Arabes ont apporté le clou de girofle en Europe. Mais on ignorait à l'époque quelle était son origine exacte. Les premières indications plus précises datent du 13^e siècle.

Le gouverneur français Poivre a réussi en 1769 à acclimater le giroflier aux îles africaines Maurice et de la Réunion.

La désignation botanique *Syzygium* vient du grec *syzygos*, qui veut dire «assemblé» et se réfère aux feuilles assemblées par paires d'une espèce jamaïcaine.

Botanique et culture

Nom: clou de girofle – *Syzygium aromaticum* (*Eugenia aromatica*)

Famille: Myrtacées – Myrtaceae

Cet arbre vivace originaire des Moluques et du sud des Philippines peut atteindre une hauteur de 12 mètres sur un sol perméable et fertile. Mais il supporte mal le froid et la température ne devrait pas descendre en dessous de 15–18 degrés C pendant la saison froide.

Le genre comporte quelque 400–500 espèces qui sont à présent également cultivées dans d'autres régions du globe. Les grosses feuilles ovales de jusqu'à 12 cm de long sont disposées par paires opposées.

Les fleurs blanc rosé agréablement parfumées donnent des baies pourpres aromatiques. La multiplication du giroflier s'effectue par semis de graines mures. Les boutons floraux séchés du *Syzygium aromaticum* sont une épice très connue et très appréciée. Les boutons sont roses à rougeâtres avant d'être séchés et prennent ensuite une teinte brun foncé.

Les espèces les plus fines sont les clous de girofle des Moluques, archipel de l'est de l'Indonésie, ainsi que celles de Penang, Zanzibar et Madagascar.

Les clous de girofle américains sont réputés être de qualité inférieure à cause de leur plus faible teneur en huile essentielle.



Utilisation dans la médecine naturelle

Les vertus du clou de girofle sont multiples, il n'est donc pas étonnant qu'on lui accorde une place de choix dans la médecine comme dans la cuisine.

Il réchauffe, est aromatique, stimulant, antiseptique, analgésique, a également des effets positifs sur la digestion, est recommandé contre les nausées et protège contre les parasites intestinaux, pour ne citer que quelques-unes des utilisations possibles du clou de girofle.

Quelques gouttes d'huile essentielle de girofle auraient déjà apaisé bien des maux de dents. Il n'est donc pas étonnant que l'huile essentielle de girofle entre dans la composition de dentifrices.

La Médecine Traditionnelle Chinoise (MTC) emploie le clou de girofle avec succès pour fortifier les reins. Les boules aromatiques et faisant fonction de diffuseur de parfum renferment elles aussi fréquemment des clous de girofle entiers.

À mentionner également, par souci d'exhaustivité, que le clou de girofle est également utilisé pour parfumer les cigarettes indiennes et indonésiennes.

Utilisation dans la cuisine

Les clous de girofle entiers, mais aussi en poudre, servent à aromatiser les conserves de légumes, le chou rouge ou la choucroute, les compotes de pommes et autres fruits.

Et que seraient le vin chaud, le pain d'épices ou les pâtisseries de Noël sans l'arôme chaud du clou de girofle?

L'industrie des boissons sait elle aussi depuis longtemps déjà apprécier à sa juste valeur le clou de girofle, dont elle se sert pour la fabrication du vermouth.

Mais le clou de girofle doit être dosé avec précaution à cause de son goût intense.

La poudre de clou de girofle entre également dans la composition d'une bonne poudre de curry au goût harmonieux. Le trio classique oignon et feuille de laurier assemblés par un clou de girofle est utilisé pour parfumer les bouillons de viande, les plats mijotés ainsi que les poissons gras comme l'anguille et la carpe.



Recette

Vin chaud aux clous de girofle

7,5 dl	de vin rouge
2,5 dl	d'eau
6	clous de girofle
1	bâton de cannelle
3-5 cuil. à soupe	de miel d'acacia ou de sucre
2	citrons bio

- Faire chauffer ensemble le vin rouge, l'eau, les clous de girofle et le bâton de cannelle.
- Presser un citron. Couper un citron en tranches.
- Ajouter le miel d'acacia et le jus de citron au vin rouge. Mélanger. Retirer les épices.
- Verser le vin chaud dans des verres préchauffés. Mettre une tranche de citron sur le bord du verre. Servir bien chaud.

