

Le secret véritable du clou de girofle

Claude Gagnon



**Deuxième année
octobre 2006**

Le secret véritable du clou de girofle

Longtemps, on utilisa le clou de girofle en cuisine comme en médecine sans en connaître moindrement la provenance. Il y a peu d'épices dont la culture et le trafic ont fait l'objet d'un soin si jaloux. Les Chinois qui l'utilisaient, déjà avant notre ère, l'achetaient en Indes orientales mais ignoraient totalement le lieu d'origine. Les Arabes qui le firent connaître en Europe en taisaient la provenance. Tous les explorateurs et trafiquants, Marco Polo en tête, se mirent à la recherche de cette épice aux propriétés proprement médicinales et stimulantes. Il faut souligner que le fameux bouton floral trônait aussi bien parmi les cinq épices de Chine que dans les Gran Massala des Indes. Ses propriétés antibactériennes, analgésiques et aphrodisiaques en firent rapidement et pour longtemps en Occident un produit précieux et cher. On taxait et on imposait les achats de clous.

Louis Lagriffe raconte que c'est finalement l'explorateur Serrano, ami de Magellan, qui découvrit en 1511 que le giroflier était cultivé dans les petites îles de Banda et de Ternate de l'archipel indonésien des Moluques¹. Il fit comme ses prédécesseurs et garda le secret. C'est ainsi que les Portugais furent les seuls importateurs de l'Europe pendant un siècle jusqu'au moment où les Hollandais, en 1605, prirent d'assaut leurs possessions. Les Hollandais protégèrent à leur tour leur monopole jusqu'à ce que le français Pierre Poivre puisse acheter quelques plans de girofliers en mission secrète. Un seul plan survécut, mais le français réussit à essaimer le giroflier dans toutes les possessions françaises tropicales du temps.

Cette histoire, qui comporte beaucoup d'autres chapitres d'aventures de l'antiquité et du Moyen Âge, est justifiée par l'importance médicale et gastronomique accordée à ce petit bouton séché par toutes les civilisations. Certes, le petit clou brun violacé n'est plus la panacée contre les pestes et les épidémies comme on le croyait au Moyen Âge. Son principe actif, l'eugénol, ne fut isolé qu'au début du XIXe siècle et de nombreuses applications thérapeutiques ont survécu à la découverte de ses principes actifs. Car, plus on connaît le clou, plus on s'aperçoit qu'il n'avait pas qu'un seul secret. En dentisterie il s'affirme encore comme l'analgésique naturel le plus efficace. En parfumerie, il est souvent au cœur de la fragrance notamment chez Nina Ricci². Mais ce sont ses vertus antiseptiques et antibactériennes puissantes qui expliquent sa présence dans de multiples pommades pharmaceutiques notamment dans les traitements antiophtalmiques. Par ailleurs, l'huile de clou est encore considérée comme une huile majeure en aromathérapie.

¹ Louis Lagriffe, *Le livre des épices, condiments et aromates*, 1968, p.100 et suivantes. Voir aussi l'excellent site de Patrick Chazallet http://www.chazallet.com/web_patchaz/appli/view_content.asp?cid=148

² Le populaire parfum *L'Air du temps* doit son succès au petit clou. Voir le Site : <http://www.comores-online.com/cvp/girofle.htm>

En gastronomie, on le dit à la fois aromate et condiment, il relève les saveurs fades et conserve les arômes mais se marie pourtant bien aux autres parfums forts dont la cannelle et la muscade. Il est au fond des bocaux de marinades et souvent piqués sur des oranges ou autres citrus pour former ce que l'on nomme depuis la Renaissance, les pommes d'ambre.

Aujourd'hui c'est Zanzibar qui est devenue la capitale du clou de girofle. Son origine n'est plus un secret, mais son véritable secret réside dans sa polyvalence antiseptique et tonique grandement utilisée, mais dont on parle peu puisqu'on peut désormais se le procurer très facilement et à prix modiques. Son accessibilité et surtout son bas prix dans notre monde moderne ont engendré un désintéressement qui constitue la nouvelle carapace de son sempiternel secret. Pourtant... «Trois clous dans le ragoût conservent le goût et préservent de tout »!

Claude Gagnon