

Cumin

Cumin



Cuminum cyminum

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Apiales
Famille	Apiaceae

Genre

Cuminum

L., 1753

Nom binominal

Cuminum cyminum

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre Apiales

Famille Apiaceae

Le **cumin** (*Cuminum cyminum*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères).

Le cumin (ou *Cuminum* en latin) prend son origine en Orient. Il y apparaît comme épice à fumer ou pour apprêter des mets puisque son goût est terreux lorsque non apprêté. Il appartient à la même famille que le persil. Les synonymes de cette épice sont nombreux et incluent le « cumin blanc », « cumin de Maroc » ou « faux anis ».

Ne confondre ni avec le cumin des prés, ni avec le cumin noir qui provient des plantes *Nigella sativa* ou *Bunium persicum* ou peut-être *Cuminum nigrum*, qui est une graine plus longue que le cumin blanc.

Fiche technique

- Nom : cumin blanc, cumin ou même sillon
- Caractéristiques de croissance :
 - climat méditerranéen et ensoleillé avec sol peu humide mais riche
 - plante annuelle de 30 cm avec feuilles filiformes
 - la récolte des graines se fait lorsque les cosses sont brunes
- Forme de la plante : ombellifère (dicotylédone)
- Caractéristiques du fruit :
 - apparaît sous forme pairé sur les branches
 - longueur de 3-6 mm
 - le motif sur le fruit contient neuf ridules et canaux à huile, avec une touffe de poil et de forme oblongue avec des extrémités allongées
 - se vendent sous forme de fruits secs
 - couleur : brun-jaune
- Composition de la graine :
 - 2,5-4 % d'huile essentielle, dont :
 - 25-35 % para-isopropyl-benzaldéhyde (aldéhyde de cumin)
 - 21 % alpha- et beta-pinène
 - aldéhyde de périlla, alcool de cumin
 - dipentène, para-cymène, beta-phellandrène

On peut trouver le cumin en Afrique du Nord, au Moyen-Orient dont il est probablement originaire et dans de nombreux pays chauds.

Histoire

Le cumin est originaire du Levant et on admet depuis longtemps que le mot est d'origine sémitique. Il est attesté en akkadien [*kamunu*], en ougaritique [*kmn*] et en phénicien [*kmn*]; on a en arabe [*kamun*] et en hébreu [*kah-MOHN*]. Dans les langues indo-européennes, on atteste en mycénien *kumino* et en grec *to kuminon* ; le latin *cuminum* est emprunté au grec. En français, on trouve les formes « cumin », « coumin », « comin », « commin », ... Le mot figure dans des fabliaux du Moyen Âge et un ménagier donne la recette de la *cominee de poulaillie*, un ragoût de poule au cumin.

Le cumin est probablement originaire du bassin méditerranéen dans la vallée du Nil ou dans l'Asie Mineure puisqu'on peut retracer en Égypte son utilisation il y a au moins cinq mille ans. Chez les Égyptiens, le cumin avait des vertus médicinales. De plus, les tombeaux pharaoniques étaient parsemés de graines de cumin par les membres

des familles pharaoniques. Les hébreux ont même utilisés cette graine comme moyen de dîme dans les églises. D'après d'anciens écrits tels la Bible, le cumin servait de monnaie d'échange pour payer des dettes, ils décrivent aussi le battage du cumin au fléau. Au Moyen Âge, les serfs l'utilisaient comme monnaie d'échange pour s'affranchir. En ce temps-là, le mets au cumin principal était le poisson. Selon Pline, il permet d'ouvrir l'appétit.

Dans la Rome antique, cette plante était très précieuse et mise sous garde. Elle faisait partie des épices recherchées par les explorateurs lors de leurs explorations vers l'Inde et l'Afrique du Nord pour en semer dans les jardins royaux. L'Inde était le théâtre des harems où les femmes se droguaient en fumant de la cardamome, des clous de girofle et des grains verts de cumin. Par la suite, le cumin, encore pris comme une drogue était placée dans une feuille d'or ou d'argent repliée et placée sous la joue afin de mélanger cette épice à la salive ; son huile essentielle est narcotique à haute dose. Toujours en Inde, les marchands offraient des grains de cumin à grignoter pendant que les clients regardaient la marchandise offerte. Même en Allemagne, le cumin servait de gage de fidélité et de symbole pour prouver sa loyauté à son fiancé.

Croyances

- Au Moyen Âge, un petit sachet de graines sur soi protégeait du mauvais sort et des sorcières.
- Dans l'Antiquité, le cumin servait aux médecins et aux sorciers des villages égyptiens et grecs, car il entrait dans la composition de drogues à ingérer.
- Dans le Piémont, à l'abstention du fiancé, pour assurer sa fidélité, il devait boire un vin au cumin pulvérisé et manger du pain au cumin.
- Le cumin était en usage en médecine ; sa graine était réputée faciliter la digestion (Cf. Boccace, Décaméron, huitième journée, nouvelle IX: le médecin joué). Cette épice prise en apéritif avait un effet apaisant contre les troubles digestifs, les coliques et les ballonnements.
- Le cumin a toujours été associé à l'avarice parce que c'était l'épice des riches. Le nom de Marc Aurélius a même été quelques fois remplacé par Cuminus.

Provenance et utilité

Plante ombellifère d'Europe de l'Est. Maintenant, elle est plus régulièrement importée d'Afrique du nord, de l'Iran, de la Chine et des Amériques et le marché important se situe en Europe centrale. La portion consommable de la plante est la graine qui est préalablement séchée et/ou pulvérisée pour en faire une épice. Il est également possible d'en obtenir des huiles essentielles par distillation.

Cuisine

Le cumin entre dans la composition d'aromates très différents comme le cari, le chili et le garam masala (mélange d'épices traditionnelles du Nord de l'Inde) mais il est à ajouter modérément aux plats préparés car il est fort en grande dose. Il peut aisément remplacer le carvi dans certains mets et il reste l'élément essentiel de la confection de la poudre de massalé. D'autres usages intéressants sont la présence du cumin dans le gouda et l'edam.

Il est très utilisé dans la majorité du Nord de la Chine, dans les régions musulmane ou autrefois musulmanes (du Xinjiang à la Mandchourie) et aujourd'hui beaucoup à Pékin pour assaisonner l'agneau. Il permet de réduire les odeurs fortes de la viande rouge ou des poissons, de la désinfecter grâce à ses vertus antiseptiques résistantes à la cuisson mais également de les parfumer et d'augmenter l'appétit.

À travers les âges, les potages, le pain, la volaille et le poisson ont été *cominés*, principe qui consistait à incorporer ou badigeonner ces plats de cumin. D'autres idées de plats dans lesquels le cumin peut être ajouté sont les tajines du Maroc, le couscous au poisson tunisien, le lablabi, les merguez et le *ras-el-hanout*. En Amérique centrale, le gaspacho et les empanadas.

Même l'île de la Réunion est réputée pour l'ajouter à ses mets, sans toutefois le faire pousser directement sur l'île.

Les parfums, puisqu'il entre dans leur composition sous forme d'huile, font eux aussi partie du marché du cumin.

Médecine traditionnelle chinoise

Utilisé pour tiédir la rate ou réduire les excès de chaud du foie, améliore l'appétit.

Liens externes

Genre *Cuminum*

- Référence Flora of China ^[1] : *Cuminum* ^[2] ([en](#))
- Référence Flora of Pakistan ^[3] : *Cuminum* ^[4] ([en](#))
- Référence Catalogue of Life : *Cuminum* ^[5] ([en](#))
- Référence Tela Botanica (France métro ^[6]) : *Cuminum* ^[7] ([fr](#))
- Référence ITIS : *Cuminum* L. ^[8] ([fr](#)) (+ version anglaise ^[9] ([en](#)))
- Référence NCBI : *Cuminum* ^[10] ([en](#))
- Référence GRIN ^[11] : genre *Cuminum* L. ^[12] ([en](#))

Espèce *Cuminum cyminum*

- Référence Flora of China ^[1] : *Cuminum cyminum* ^[13] ([en](#))
- Référence Flora of Pakistan ^[3] : *Cuminum cyminum* ^[14] ([en](#))
- Référence Catalogue of Life : *Cuminum cyminum* ^[15] ([en](#))
- Référence Tela Botanica (France métro ^[6]) : *Cuminum cyminum* L., 1753 ^[16] ([fr](#))
- Référence ITIS : *Cuminum cyminum* L. ^[17] ([fr](#)) (+ version anglaise ^[18] ([en](#)))
- Référence NCBI : *Cuminum cyminum* ^[19] ([en](#))
- Référence GRIN ^[11] : espèce *Cuminum cyminum* L. ^[20] ([en](#))

Pour aller plus loin

- Toil'd'épices - cumin ^[21]

Références

- [1] http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2
- [2] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=108672
- [3] http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=5
- [4] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=108672
- [5] <http://www.catalogueoflife.org/col/search/all/key/Cuminum/match/1>
- [6] <http://www.tela-botanica.org/page:eflore>
- [7] <http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-101246>
- [8] http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=500226
- [9] http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=500226
- [10] http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=52461
- [11] <http://www.ars-grin.gov/>
- [12] <http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/genus.pl?3173>
- [13] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200015512
- [14] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=200015512
- [15] <http://www.catalogueoflife.org/col/search/scientific/genus/Cuminum/species/cyminum/match/1/match/1>
- [16] <http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-20246>
- [17] http://www.cbif.gc.ca/pls/itisca/next?taxa=&p_format=&p_ifx=&p_lang=fr&v_tsn=501839
- [18] http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=501839
- [19] http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=52462
- [20] <http://www.ars-grin.gov/~sbmljw/cgi-bin/taxon.pl?12617>

[21] http://www.toildepices.com/fr/plantes/angio_dic/apiacee/cuminum/cyminum.html

Sources et contributeurs de l'article

Cumin *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85179017> *Contributeurs:* Almare, Badmood, Bbulot, Bob08, Callisto, CommonsDelinker, David Berardan, Dgskyrocke, Ecclecticus, Esprit Fugace, Givet, Grec21, Hcanon, Jastrow, Jef-Infojef, Jerome66, Kerdoncuff, Kropotkine 113, Le pro du 94 :, Lebrouillard, Lincher, Liné1, Lionel Allorge, Litlok, Manuguf, Mbenoist, Mimizzz, Nag, Nataraja, NicoRay, NicoV, Pascal3012, Pautard, Phe, Rémi, Stanlekub, TED, TP, VonTasha, WikiPatrol, Xic667, 47 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Cuminum_cyminum_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-198.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cuminum_cyminum_-_Köhler-s_Medizinal-Pflanzen-198.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

Licence

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