



SUR LA ROUTE DES ÉPICES

Par Michel Cambornac

PIMENTS
CAPSICUM ANNUUM
© D.R.

ÉDITO 639

Janvier-février 2016

Si le terme d'« épices », emprunté du latin « *Species* » fut d'abord un terme médical pour évoquer des substances végétales, on l'employa rapidement et, surtout à la Renaissance, pour désigner des denrées de luxe, réservées aux gens fortunés. Plus l'origine était exotique, lointaine et mystérieuse, plus le prix était élevé. Cela a fait la fortune de nombreuses routes terrestres et maritimes et suscité de célèbres voyages de découverte.

Aujourd'hui les épices évoquent toujours un monde merveilleux, exotique, coloré et parfumé, éveillant nos sens du goût et de l'odorat. Mais, parfois, nous restons perplexes face à la diversité des noms locaux, vernaculaires, alléchants, quelquefois trop évocateurs ! Et qui nous conduisent à des déconvenues fâcheuses ou, au contraire à d'intenses jubilations.

Ce dossier sur les épices vous propose une remise en mémoire de l'usage du mot « épices », ni aromates, ni condiments, et abordera l'histoire des routes commer-

ciales avec une incursion vers des usages d'épices et aromates oubliés ou même disparus. Un article sur le commerce mondial actuel vous éclairera sur l'importance et la complexité des échanges.

Pour illustrer l'imbricatio de la nomenclature et la complexité de la classification botanique des plantes à épices propagées et améliorées depuis l'antiquité, nous visiterons la famille botanique des Zingibéracées et les piments (*Capsicum*).

L'aspect horticole sera illustré par la conduite d'une collection d'épices dans un jardin botanique et le cas du safran sera étudié.

Enfin, et pour revenir aux rôles et usages essentiels des épices, nous interrogerons un grand cuisinier et une spécialiste des effets des épices sur la santé. La démocratisation des voyages et la vulgarisation des savoirs ethniques invitent à explorer les usages culinaires nouveaux et les médecines orientales. Et nous ne manquerons pas de parler des pains d'épices. ■