

# ZINGIBÉRACÉES : QUAND UNE ÉPICE PEUT EN CACHER UNE AUTRE

Par Michel Chauvet

La famille des *Zingiberaceae* nous a donné nombre d'épices qui ont cheminé depuis le sud de l'Asie avec des noms qui se perdent dans le dédale de langues lointaines.

Certaines épices sont arrivées dès l'antiquité, comme l'amome, la cardamome et le gingembre, suivies par le galanga. D'autres n'ont été connues qu'au Moyen-Âge, apportées par les Arabes, et leurs noms (zédouaire, zérumbet) continuent à porter à confusion. C'est ainsi que l'épithète *zerumbet* a été donnée à des espèces de plusieurs genres différents, comme *Zingiber zerumbet*, *Alpinia zerumbet* et *Curcuma zerumbet*. On trouve des galangas dans les genres *Alpinia* et *Kaempferia*. et des amomes dans les genres *Amomum*, *Elettaria* et *Aframomum*.

## — AFRAMOMUM MELEGUETA —

fr. : maniguette, graines de paradis ; poivre de Guinée (Antilles)

ang. : melegueta pepper, grains of paradise



AMOMUM GRANA PARADISI - © D.R.

Le fruit est une baie ovoïde ou fusiforme, orangée puis rouge. Il contient des graines anguleuses, dures, luisantes, de couleur brun-rouge, puis noires à l'état sec. Le fruit frais est consommé localement. Les fruits secs sont vendus sur les marchés. Il semble que ce soit les fruits entiers qui étaient exportés par les Arabes, mais ensuite, ce sont les graines seules qui ont fait l'objet de commerce jusqu'en Europe. Elles doivent leur saveur piquante et aromatique au gingérol, au paradol et à l'eugénol.

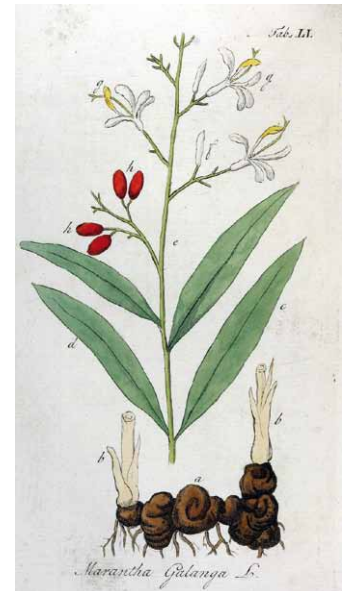
La maniguette pousse à l'état sauvage dans les régions de forêts humides de la Guinée au sud du Nigeria, et jusqu'en Afrique centrale.

C'est au Moyen-Âge que les marchands arabes ont commencé à importer la maniguette d'Afrique de l'Ouest vers l'Afrique du Nord, par caravane au travers du Sahara, d'où l'un de ses noms, « noix du Sahara ». À l'époque moderne, le poivre cessant d'être une denrée rare et chère, la maniguette va devenir un substitut bon marché du poivre, voire un adultérant de ce dernier. Aujourd'hui, on la voit réapparaître en Europe avec l'essor des cuisines ethniques. La maniguette continue à être appréciée dans la cuisine arabe. Elle entre dans la composition du rās al-hanūt.

## — ALPINIA GALANGA —

fr. : grand galanga, galanga

ang. : galanga, greater galangal



MARANTIA GALANGA © D.R.

Le rhizome est un ingrédient indispensable de la cuisine dans toute l'Asie du Sud et du Sud-Est. Il est utilisé en particulier dans des soupes et des curries. Son goût est décrit comme intermédiaire à ceux du poivre et du gingembre. Le grand galanga est cependant moins aromatique et moins piquant que le petit (*A. officinarum*). L'huile essentielle et l'oléorésine sont utilisées pour aromatiser des alcools, des crèmes glacées et des pâtisseries. Les cultivars les plus répandus ont un rhizome blanc-jaunâtre. Il existe aussi des cultivars à rhizome rose à rouge.

Le grand galanga est connu à l'état sauvage en Asie du Sud-Est (Java, Bornéo, Philippines). De nos jours, il est largement cultivé en Asie du Sud-Est, en Chine, en Inde et au Bangladesh. Avant l'époque moderne, le grand galanga était inconnu en Occident.

— *ALPINIA OFFICINARUM* —

fr. : petit galanga  
ang. : lesser galangal



*ALPINIA OFFICINARUM* © D.R.

Les rhizomes sont plus aromatiques et plus piquants que ceux de *A. galanga*. Ils sont importés et très utilisés en Inde, en Malaisie et en Indonésie.

L'usage du galanga s'est répandu de Chine vers l'Asie centrale, où les Tatars l'ont adopté pour parfumer le thé, coutume qui est passée en Russie. Dans ce pays et les pays baltes, il aromatise aussi des bières, des liqueurs et du vinaigre. Il semble aujourd'hui inconnu en Europe de l'Ouest.

Le nom de galanga apparaît en grec au IV<sup>e</sup> siècle, et a été repris en latin médiéval puis dans certaines langues européennes. Le galanga était alors un ingrédient courant de la cuisine européenne. Il va en disparaître à la Renaissance.

— *AMOMUM SUBULATUM* —

fr. : grande cardamome  
ang. : greater cardamom, winged cardamom, Bengal cardamom, Nepal cardamom, black cardamom



*AMOMUM ACULCATUM* © D.R.

La grande cardamome est utilisée en Inde pour aromatiser des pâtisseries, ou comme masticatoire. Elle a un goût fort et camphré. Dans le commerce des épices, elle est considérée comme un substitut de la vraie cardamome. Ce n'est pas un article courant du commerce des épices.

— *CURCUMA LONGA* —

fr. : curcuma ; safran, safran pays (Réunion), safran couli (Antilles), safran des Indes  
ang. : turmeric



*CURCUMA LONGA* © D.R.

Le curcuma donne un rhizome composé d'un tubercule primaire à la base de la tige, entouré de nombreux rhizomes latéraux cylindriques (les « doigts »), eux-mêmes ramifiés à angle droit. L'épiderme est brun-orange et la chair orange vif, les extrémités étant blanches et aromatiques. En Inde, on en distingue certains qui sont préférés comme épice (type de Madras) et d'autres comme colorant (type du Bengale). Il a probablement été domestiqué en Inde, où sa culture est ancienne. Il a été introduit en Chine avant le VII<sup>e</sup> siècle, en Afrique de l'Est au VIII<sup>e</sup> siècle et en Afrique de l'Ouest au XIII<sup>e</sup> siècle.

Ce n'est qu'à l'époque coloniale que les Européens vont vraiment faire la connaissance du curcuma comme d'un colorant et d'une épice alimentaire.

Les Arabes ont donné au curcuma un des noms du safran, *kurkuma*, emprunté par le latin médiéval et à l'origine du nom scientifique *Curcuma*. Il est aussi souvent qualifié de « safran des Indes ». Ce n'est qu'en 1559 que le mot curcuma est emprunté par le français. Mais il reste le « safran » dans les régions tropicales qui ne connaissent guère le vrai safran (*Crocus sativus*).

L'anglais turmeric dériverait de l'ancien français terre mérite, que l'on trouve aussi en latin médiéval et en italien terra merita, au sens de « terre de valeur ». On croyait alors que le curcuma en poudre était d'origine minérale, et qu'il s'apparentait à l'ocre.

La couleur du curcuma dépend du pH. Si on cuit du riz

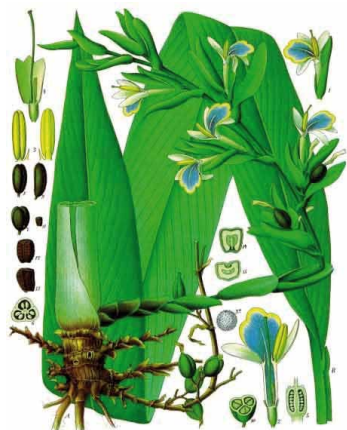
simplement avec du sel et du curcuma, il devient rouge-orange. Il suffit d'ajouter quelques gouttes de citron pour voir apparaître une splendide couleur jaune.

Le curcuma est surtout utilisé comme épice. Il entre dans la composition de la poudre de curry. Il est communément considéré comme un substitut du safran. Mais cette réputation, quand elle n'a pas d'intention frauduleuse, est très surfaite, car son arôme est faible et ne peut pas être comparé au vrai safran (*Crocus sativus*).

### — Elettaria CARDAMOMUM —

fr. : cardamome

ang. : cardamom,  
true cardamom,  
small cardamom



ELETTARIA CARDAMOMUM  
© D.R.

On distingue la cardamome cultivée, qui a des fruits oblongs à trois angles et à surface lisse, d'environ 15 mm de long, et la cardamome sauvage ou grande cardamome, qui a un fruit plus gros (plus de 2 cm de long), brun foncé et ridé. La cardamome existe à l'état sauvage de l'Inde du Sud à la Malaisie.

Les fruits sont toujours récoltés immatures, sinon ils s'ouvriraient, mais leurs graines sont déjà noires. Ils sont ensuite séchés de trois façons différentes. Simplement séchés au soleil, ils deviennent jaune paille. Séchés artificiellement, ils gardent une couleur vert clair. Enfin, séchés au soleil puis traités aux vapeurs de soufre, ils deviennent blancs. On vend sous forme de graines la cardamome extraite de fruits qui ont des défauts.

La cardamome est une épice utilisée dans une large gamme de recettes. En Inde, on utilise les fruits entiers dans la cuisson du riz, ou dans des plats de légumes ou de viande. C'est un ingrédient des curries. On l'inclut parfois dans les mélanges à mâcher avec le bétel.

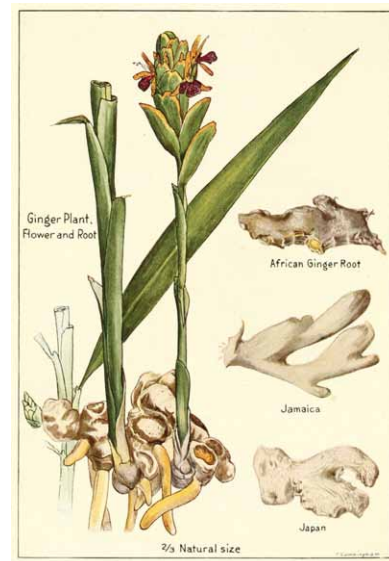
En Europe, l'usage de la cardamome a beaucoup régressé depuis le Moyen-Âge mais revient maintenant avec la mode des cuisines exotiques. Son arôme n'est pas piquant, ce qui est un avantage pour un palais européen, mais il est suffi-

samment prononcé pour demander une certaine accoutumance. Croquer une cardamome par inadvertance dans un plat de riz indien est une vraie surprise pour l'apprenti gastronome.

### — ZINGIBER OFFICINALE —

fr. : gingembre

ang. : ginger



ZINGIBER  
OFFICINALE  
© D.R.

On distingue deux groupes de cultivars, l'un qui est l'épice à chair jaune, l'autre qui est médicinale à chair rouge.

Le gingembre n'est connu qu'à l'état cultivé, et est probablement originaire des régions tropicales humides de l'Inde du Sud. Il est arrivé en Méditerranée au I<sup>er</sup> siècle après J.-C., sous le nom grec et latin de zingiberi.

Au Moyen-Âge, le gingembre allait devenir une panacée de la cuisine européenne et arabe. Les termes de mesche ou micchino indiquaient une provenance de La Mecque, alors que colombin ou colombino la faisaient venir de Columbum (Quilon, dans le Kerala).

Pendant de nombreux siècles, l'Europe n'a connu que le gingembre séché, entier ou en poudre, ou encore confit. Ce n'est que depuis l'amélioration des moyens de transport que l'on a vu apparaître sur les marchés le gingembre frais mûr. Quant au gingembre frais immature, il se trouve maintenant dans les épiceries asiatiques. ■

#### À lire...

<http://uses.plantnet-project.org/fr/Accueil> : offre de nombreuses pages : [Épices et condiments](#) (introduction et bibliographie), [Zingiberaceae](#) (introduction et liens vers les genres et espèces), [Dictionnaire étymologique](#) (noms botaniques et français).

### Aframomum - 50 espèces d'Afrique tropicale

*Aframomum angustifolium* (Sonn.) K.Schum., cardamome de Madagascar ; épice.

*Aframomum corrorima* (A. Braun) P. C. M. Jansen, korarima - Éthiopie et Afrique de l'Est ; épice.

*Aframomum melegueta* K. Schum., maniguette, graines de Paradis - Afrique de l'Ouest ; épice

### Alpinia - plus de 200 espèces d'Asie tropicale et du Pacifique

*Alpinia galanga* (L.) Willd. (syn. : *Languas galanga* (L.) Stuntz), grand galanga ; épice.

*Alpinia globosa* (Lour.) Horan., cardamome ronde de Chine - sud de la Chine et Vietnam ; épice et médicinale.

*Alpinia malaccensis* (Burm. f.) Rosc. - sud de l'Asie ; plante à parfum.

*Alpinia officinarum* Hance (syn. : *Languas officinarum* (Hance) Farwell), petit galanga ; épice.

*Alpinia zerumbet* (Pers.) B. L. Burt & R. M. Sm. - sud de l'Asie ; plante à parfum.

### Amomum - 150 espèces de l'est de l'Asie et de l'Australie

*Amomum aromaticum* Roxb., cardamome du Bengale.

*Amomum compactum* Soland. ex Maton, cardamome à grappe ou cardamome ronde - ouest de Java ; épice.

*Amomum krervanh* Pierre ex Gagnepain, krervanh ; épice.

*Amomum maximum* Roxb., cardamome de Java ; épice.

*Amomum subulatum* Roxb., grande cardamome ; épice.

*Amomum villosum* Lour. - sud de la Chine, Vietnam, Thaïlande ; épice et médicinale.

*Amomum xanthioides* Wallich ex Baker - Indochine, sud de la Chine ; épice et médicinale.

### Boesenbergia - 60 espèces de l'Inde à Bornéo

*Boesenbergia rotunda* (L.) Mansfeld (syn. : *Curcuma rotunda* L.) - clés chinoises ; épice.

### Curcuma - 50 espèces d'Asie, du Pacifique et d'Australie

*Curcuma alismatifolia* Gagnep., "tulipe du Siam", ornementale et comestible.

*Curcuma amada* Roxb. (gingembre mangue ; ang. : mango ginger), Inde (et Réunion), condiment pour pickles.

*Curcuma angustifolia* Roxb. (ang. : East Indian arrowroot, Bombay arrowroot ; hindi : tikhurā), Inde, cultivé pour son amidon (Travancore starch) qui a les mêmes usages que l'arrowroot.

*Curcuma aromatica* Salisb. (syn. : *Curcuma zedoaria* Roxb.) (ang. : wild turmeric, hindi : jaṅglī haldī), Inde, médicinal, et substitut du curcuma.

*Curcuma longa* L. (syn. : *Amomum curcuma* Jacq., *Curcuma domestica* Valetton), curcuma ; épice, colorant.

*Curcuma mangga* Valetton & v. Zijp (temu mangga en indonésien), légume (feuilles, rhizomes frais, inflorescences).

*Curcuma picta* Roxb. ex Škorničková (syn. : *Amomum zedoaria* Christm., *Curcuma zedoaria* auct. non (Christm.) Rosc., *Curcuma zerumbet* auct. non Roxb.), zédoaire

*Curcuma zanthorrhiza* Roxb. (temoe-lawacq dans la pharmacopée française, temu lawak en javanais), très proche de *C. picta*. Indonésie.

### Elettaria - 7 espèces de l'Inde à la Malaisie

*Elettaria cardamomum* (L.) Maton (syn. : *Amomum cardamomum* L. non Roxb.), cardamome ; épice.

### *Etilingera* - 70 espèces d'Asie du Sud-Est au Queensland

*Etilingera elatior* (Jack) R.M. Smith (syn.: *Phaeomeria speciosa* (Blume) Merrill, *Nicolaia elatior* (Jack) Horan.), rose de porcelaine; Malaisie, Indonésie; ornementale et légume (inflorescence en bouton, pousses, fruits).

*Etilingera hemisphaerica* (Blume) R.M. Smith (syn.: *Phaeomeria atropurpurea* (Teijsm. et Binn.) K. Schumann); Java, Malaisie; usages similaires.

### *Kaempferia* - 40 espèces de l'Inde à la Malaisie

*Kaempferia galanga* L., galanga indien; épice.

*Kaempferia rotunda* L. (syn.: *Kaempferia longa* Jacq.), galanga rond; épice.

### *Zingiber* - 100 espèces d'Asie tropicale jusqu'au nord de l'Australie et au Japon

*Zingiber chrysostachys* Ridl., Malaisie; substitut de *Zingiber zerumbet*

*Zingiber mioga* (Thunb.) Rosc., mioga, shoga ou gingembre japonais, Japon, Chine, Hawaii; condiment (rhizome, fleurs, fruits, pousses).

*Zingiber montanum* (Koenig) Dietrich (syn.: *Zingiber cassumunar* Roxb., gingembre marron en français, Cassumunar ginger en anglais); épice.

*Zingiber officinale* Roscoe, gingembre; épice.

*Zingiber spectabile* Griffith (black gingerwort), Malaisie; épice.

*Zingiber zerumbet* (L.) J.E. Smith (syn.: *Amomum zerumbet* L.), zérumbet

**LES ESPÈCES UTILES DE ZINGIBÉRACÉES** - La liste ci-dessus reprend les espèces utilisées comme épices, ou d'intérêt alimentaire. Nous avons omis les nombreuses espèces qui ne sont connues que localement comme médicinales ou ornementales.

## LA BIOLOGIE DES ZINGIBERACEAE

La famille des *Zingiberaceae* comprend 50 genres et 1300 espèces. Ce sont des plantes tropicales, nombreuses dans la région indo-malaise. Ces plantes herbacées ont des rhizomes charnus et ramifiés, et souvent des racines tubérisées. Les tiges aériennes sont courtes, mais les gaines emboîtées forment souvent une pseudo-tige. Les feuilles sont disposées en spirale ou distiques, dans un plan qui est dans l'axe du rhizome ou perpendiculaire.

L'inflorescence est un capitule, une cyme, une grappe ou une fleur solitaire; elle apparaît souvent sur une tige spéciale à feuilles réduites aux gaines, et naissant directement du rhizome. Les fleurs sont bisexuées, irrégulières, à l'aisselle d'une bractée. Ces bractées sont fréquemment colorées. La classification des *Zingiberaceae* est complexe. La délimitation des genres est incertaine. De nombreuses espèces sont consommées localement pour des usages similaires et certaines ne sont connues que comme des clones cultivés.

Les noms populaires peuvent s'appliquer à des espèces différentes suivant les lieux et les époques et les botanistes européens ont cherché à réutiliser les noms des épices connues en Occident. En conséquence, il est difficile d'identifier sans ambiguïté l'espèce botanique qui est à la source d'un produit particulier, ce qui fait que les ouvrages de vulgarisation sont habituellement évasifs sur la question, voire erronés.

Les *Zingiberaceae* sont connues en Europe sous la forme d'épices qui nous arrivent séchées depuis des millénaires. Mais leurs usages sont bien plus diversifiés en Asie car on utilise les rhizomes frais, les feuilles ou les inflorescences comme herbes condimentaires, les rhizomes de certaines espèces comme féculents et bien d'autres ont des propriétés médicinales. Enfin, la famille donne des plantes ornementales, aux fleurs ou aux bractées colorées spectaculaires (*Curcuma*, *Etilingera*, *Kaempferia*, *Hedychium*, *Roscoea*, *Zingiber*).