

# La quête des épices, moteur de l'Histoire

Eric BIRLOUEZ, cabinet Epistème (ericbirlouez@wanadoo.fr)

Agronome consultant et enseignant en Histoire et Sociologie de l'Alimentation

Symboles de luxe et de raffinement extrêmes, promesses de parfums puissants ou délicats, de saveurs subtiles ou étranges, vecteurs de bienfaits pour le corps... les épices ont été, on l'oublie trop souvent, des denrées aussi convoitées que l'or. Pour ces végétaux qui, aujourd'hui, nous paraissent bien modestes, des hommes ont dépensé des fortunes tandis que d'autres ont quitté leur terre natale pour voyager sur des routes lointaines ou naviguer sur des mers inconnues. A l'instar de nos actuels gisements de pétrole ou d'uranium, grains de poivre, bâtons de cannelle, clous de girofle et noix de muscade ont motivé la conquête - presque toujours par la violence - de territoires éloignés. Ils ont incité à ouvrir de nouvelles routes maritimes et ont même favorisé la découverte d'un « nouveau Monde » !

Nul ne peut dire à partir de quand les hommes ont commencé à consommer et à utiliser régulièrement des épices. Ni à quelle époque a été initié le commerce de ces précieuses denrées. Mais ce qui est certain, c'est qu'il y a plus de quatre mille ans ces substances végétales étaient déjà recherchées ardemment, faisaient l'objet d'échanges entre les peuples, et affichaient un « prix » dont le niveau souvent très élevé venait de l'éloignement des zones de production, des risques liés à leur très long voyage et de la multiplication des intermédiaires.

Dès l'origine, les épices échangées présentaient la très grande diversité botanique que nous leur connaissons aujourd'hui : certaines étaient issues de fleurs (safran), de fruits ou de boutons floraux (clou de girofle) ; d'autres provenaient d'une graine (poivre, cumin, fenouil, cardamome), d'une racine ou d'un rhizome (gingembre, curcuma) ou encore d'une écorce (cannelle). Par ailleurs, les épices n'étaient pas seulement utilisées pour relever le goût des plats. Que ce soit en Chine, en Inde ou au Moyen-Orient, leurs premiers adeptes les employaient aussi pour leurs vertus médicinales (et, parfois, aphrodisiaques). Rédigé il y a plus de 3500 ans, le papyrus égyptien Ebers, un des plus anciens traités de médecine connus à ce jour, évoque ainsi les bienfaits du safran, de l'anis, du carvi, de la cardamome ou encore du fenugrec. On sait aussi que les Egyptiens appliquaient sur leur peau des onguents à base d'épices pour la protéger contre le dessèchement et les piqures d'insectes.

Le peuple du Nil faisait encore bien d'autres usages des épices d'Orient. Le poivre et la cannelle entraient dans la composition des parfums que les prêtres brûlaient dans les temples : les vapeurs odorantes purifiaient l'air de ses mauvais « esprits » et elles s'élevaient jusqu'aux divinités... lesquelles appréciaient grandement cet hommage des hommes. Lors de l'embaumement d'un pharaon ou d'un dignitaire, la plupart des organes (estomac, intestins, foie, vésicule biliaire, poumons) étaient extraits du corps du défunt, puis ils étaient lavés avec du vin de palme et des épices grillées (notamment de la cannelle) avant d'être placés à l'intérieur de quatre vases (les vases canopes). L'examen de la momie de Ramsès II a permis de découvrir des grains de poivre dans les narines du souverain : ils avaient pour fonction d'éviter l'effondrement des tissus mous de l'appendice nasal. Enfin, les épices faisaient partie des ingrédients qui entraient dans la préparation des plats de l'Egypte antique (malheureusement quasiment aucune recette de cuisine n'est parvenue jusqu'à nous). La muscade et la cannelle étaient également employées pour aromatiser le vin produit dans le delta du Nil. Pour se procurer poivre, cannelle, clous de girofle et cardamome, les Egyptiens s'approvisionnaient auprès des marchands arabes qui tenaient commerce sur les côtes de l'actuelle Somalie. Ces épices leur parvenaient après un très long voyage qui, à partir du sous-continent indien, leur avait fait traverser la Perse puis la Mésopotamie. Certaines caravanes pouvaient compter plus de mille chameaux !

Comme les Egyptiens, les autres peuples du Moyen-Orient (Babyloniens, Assyriens, Hébreux, Phéniciens, Perses...) succombèrent eux aussi à la passion des épices. Un des plus célèbres textes de la Bible - le Cantique des cantiques - évoque un jardin merveilleux où poussent « le nard & le safran, la canne aromatique & la cinnamome [cannelle]. »

Lors de ses conquêtes qui l'amènèrent jusqu'au fleuve Indus (sur le territoire de l'actuel Pakistan), Alexandre le Grand y découvrit de nombreuses épices que ses soldats rapportèrent en terre macédonienne. Trois siècles plus tard, envoûtés eux aussi par la magie des épices, les riches Romains n'hésitèrent pas à dépenser des fortunes pour se procurer ces denrées. Certaines d'entre elles avaient emprunté sur 7000 kilomètres la fameuse route de la soie qui reliait la Chine aux rives de la Méditerranée. La consommation d'épices par les élites de l'Empire romain était considérable. On a rapporté que Néron, chagriné d'avoir tué à coups de pied Poppée, son épouse enceinte, décida de réquisitionner tous les stocks de cannelle de Rome pour faire brûler le corps de sa malheureuse victime (les membres des classes aisées avaient l'habitude, lors des rituels de crémation, de recourir au parfum des épices pour masquer l'odeur de chair brûlée). Les épices étaient aussi utilisées pour conserver les aliments, pour soigner une grande variété de maux, pour fabriquer de coûteux parfums et, bien sûr, pour assaisonner les plats. L'auteur probable du plus grand livre de cuisine romaine, le célèbre Apicius (il vécut au I<sup>er</sup> siècle de notre ère, sous l'empereur Tibère) nous a laissé 458 recettes dans lesquelles les épices (poivre, cumin, coriandre, sumac...) sont très souvent présentes et côtoient les herbes aromatiques. C'est le poivre qui était le plus apprécié et le plus utilisé (Apicius l'emploie dans trois recettes sur quatre). Mais ce poivre, acheté sur la côte de Malabar en Inde était une ruine pour les Romains en raison de son prix prohibitif. Ce coût excessif permit cependant au poivre de sauver Rome (au moins temporairement) ... En 408, Alaric, un roi barbare mit le siège devant la Ville éternelle. Il accepta de se retirer contre de grandes quantités d'or et d'argent, des robes de soie et 3000 livres de poivre. Mais moins de sept décennies plus tard, en l'an 476, la chute de l'Empire romain d'Occident eut pour conséquence de ralentir fortement le commerce des épices.

Au VII<sup>e</sup> siècle, la conquête d'immenses territoires par les tribus arabes devenues musulmanes permit à ces dernières de prendre le contrôle des routes terrestres et maritimes qui reliaient la Méditerranée aux grandes régions productrices d'épices. En Malaisie et en Indonésie, les commerçants arabes s'approvisionnaient en clous de girofle et en noix de muscade, de Ceylan ils rapportaient la cannelle, en Inde ils entassaient dans les cales de leurs boutres des milliers de sacs de poivre... A cette époque, le monde musulman faisait une grande consommation d'épices qu'il utilisait pour ses plats et ses sirops, mais aussi pour fabriquer les parfums et onguents dont il raffolait.

A partir du début du XII<sup>e</sup> siècle, les Croisades fournirent à l'Occident médiéval l'occasion de redécouvrir, en Terre Sainte, la magie des épices, ce qui redonna un nouvel essor aux échanges avec l'Orient musulman. Plusieurs cités-états de la péninsule italique entrèrent alors en concurrence : Amalfi, Gênes et Venise. Mais de ces trois républiques maritimes, c'est la dernière qui finit par s'imposer. A Chypre, Alexandrie ou Constantinople, les marchands vénitiens achetaient aux commerçants arabes les épices que ces derniers étaient allés chercher jusqu'en Inde et en Chine. La Cité des Doges parvint à s'octroyer un quasi-monopole sur la redistribution des épices en Europe. Elle mit à profit le déclin de la dynastie musulmane des Abbassides (Bagdad, capitale du califat, est détruite en 1258 par un des petits-fils de Gengis Khan) pour accroître sa suprématie sur ce commerce très rémunérateur.

### ***A la fin du Moyen Âge, l'émergence d'une « folie des épices »***

C'est au Moyen Âge, au XII<sup>e</sup> siècle précisément, que le mot épice fait son apparition dans la langue française. Le terme dérive du latin *species* qui, dans l'Antiquité, désignait toute « espèce » de denrée. Avec le temps, ce sens extrêmement large se précise : au début de la période médiévale, il se restreint aux aromates et aux « drogues » (au sens pharmaceutique du terme). Mais leur nombre demeure encore très élevé : un recueil rédigé au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle par un auteur florentin dénombre près de 200 « épices » ! Dans cette catégorie, l'ouvrage fait figurer de très nombreux produits à usage médicinal, dont certains sont d'origine animale (comme le castoréum, une sécrétion grasse produite par les glandes sexuelles du castor)

ou minérale (comme le mercure). Plus surprenant, le manuscrit qualifie d'épices des produits utilisés pour la teinture (indigo, alun) ou la parfumerie (musc), de même que le coton et la cire. A la même époque, le Viandier, le livre de cuisine le plus célèbre du Moyen Âge, cite, parmi les épices dont il dresse la liste, les amandes et le sucre ainsi que des plantes aromatiques qui n'ont rien d'exotique : laurier, ail, oignon, ciboule, échalote... D'autres documents de la fin du Moyen Âge font quant à eux figurer les oranges et le miel parmi les épices. Ce n'est que récemment que le terme *épices* a été réservé aux seuls « produits végétaux naturels, employés pour leur saveur et leurs arômes dans l'assaisonnement des aliments ».

Une des particularités majeures de la cuisine des XIV et XV<sup>e</sup> siècles réside dans l'emploi à la fois très abondant, très diversifié et très fréquent de ces fameuses épices. Ces denrées sont en effet présentes dans plus des trois quarts des recettes que proposent les ouvrages culinaires rédigés à la fin du Moyen Âge. Par ailleurs, lorsqu'elles sont indiquées (ce qui est rare dans les recettes médiévales), les quantités d'épices recommandées sont toujours impressionnantes, et leur emploi ne se limite pas aux seuls plats : les épices aromatisent aussi les vins, entrent dans la composition de dragées, etc. De fait, une véritable « folie des épices » s'empare des aristocrates français (et aussi anglais, allemands, catalans ou encore italiens) aux XIV et XV<sup>e</sup> siècles. Tous se mettent à faire un usage immodéré de ces produits « exotiques » et hors de prix. Les livres de recettes médiévaux mentionnent un très grand nombre d'épices. Certaines nous sont encore familières (même si aujourd'hui nous les employons à des doses bien plus modestes) : cannelle, clou de girofle, noix de muscade, cumin, gingembre, safran, anis, poivre rond ou encore cardamome. D'autres épices, en revanche, sont beaucoup moins utilisées de nos jours, voire portent des noms qui nous sont totalement inconnus : le poivre long, le galanga, la graine de Paradis, le macis, le spic nard, le cubèbe, le mastic, le citoual...

La cannelle est l'une des épices les plus appréciées à l'époque médiévale. Elle représente l'ingrédient principal de la très populaire sauce cameline à laquelle elle donne sa couleur « poil de chameau ». Comme aujourd'hui, elle est commercialisée sous forme de « tuyaux » : ces petits tubes sont constitués par l'écorce, enroulée sur elle-même, du cannelier, un arbre de la même famille que le laurier.

Le safran est lui aussi très convoité pour son arôme, mais aussi pour son pouvoir colorant et pour ses prétendues vertus aphrodisiaques. Le mot est d'origine arabe (*sahafaran* ou *zafran* désigne la couleur jaune). Cette épice correspond aux trois filaments rouge-orangé - les botanistes disent « stigmates » - qui constituent la partie supérieure du pistil de la fleur d'une espèce particulière de crocus. Aujourd'hui, environ 150.000 fleurs de ces crocus sont nécessaires pour obtenir 1 kilo de safran, mais au Moyen Âge il en fallait 3 à 4 fois plus. La récolte était, et demeure toujours, manuelle d'où son prix exorbitant (de nos jours, le safran est l'épice la plus chère du monde, avec un prix pouvant atteindre 6000 euros le kilo).

A contrario, le galanga est une épice du répertoire médiéval qui a quasiment disparu de nos cuisines contemporaines (en revanche, il est toujours très consommé en Inde et dans les autres pays tropicaux qui la cultivent). Sur le plan botanique, c'est un rhizome, c'est-à-dire une tige souterraine, comme le gingembre. Ce galanga est proche du curcuma que l'on appelle encore « faux safran » (bien moins coûteux, le curcuma est souvent utilisé à la place du « vrai » safran).

Citons également le macis qui désigne la membrane charnue, de couleur rouge ou orangée, qui entoure la noix de muscade. Comme cette dernière, le macis est utilisé au Moyen Âge comme une épice en tant que telle.

Au Moyen Âge, les épices sont rarement employées seules, comme le montre cette recette qui prescrit - avec l'orthographe approximative et fluctuante de l'époque - de broyer ensemble « gingembre, cannelle, girofle, graine de Paradis et un pou (un peu) de safran ». Toutes ces denrées n'avaient pas seulement un usage culinaire et médicinal. Dans une économie médiévale peu monétarisée, elles permettaient aussi de payer en nature, pratique à l'origine de l'expression « payer en espèces » c'est-à-dire en... épices. Le poivre, en particulier, a beaucoup servi de monnaie d'échange : c'était un des éléments qui composaient la dot de la fille donnée en mariage ; il permettait aussi de rémunérer (de corrompre ?) un juge, de s'acquitter d'un service rendu, de payer une rançon ou une amende... bref de régler une addition ou une note souvent perçue comme « poivrée », « salée » ou encore « épice ».

On peut s'interroger sur les raisons qui, à la fin du Moyen Âge, ont suscité, chez les élites sociales, un tel engouement pour les épices. D'entrée de jeu, éliminons la croyance selon laquelle l'emploi massif d'épices aurait permis de masquer le mauvais goût de viandes souvent avariées. L'explication ne tient pas : en effet, seules les couches les plus aisées de la société pouvaient se payer des épices, produits extrêmement coûteux. Or, les riches ne risquaient pas de consommer des viandes mal conservées : leurs moyens financiers (et leur goût pour la chasse) leur permettaient de disposer des viandes les plus fraîches. Pour rendre compte de ce goût prononcé pour les épices, plusieurs hypothèses, plus sérieuses, peuvent être avancées...

En premier lieu, ces denrées exotiques étaient appréciées en tant que telles pour leurs parfums, leurs arômes et leurs saveurs si particuliers et si puissants : à l'instar de « l'acide », la saveur « forte » était particulièrement prisée au Moyen Âge. La couleur que l'emploi de certaines épices conférait aux mets contribuait aussi à leur attrait.

Mais la fascination suscitée par les épices répondait à des raisons plus profondes que la seule satisfaction des sens du mangeur. Ainsi, les épices proviennent, pour la plupart, de régions chaudes et arides. Cette origine géographique conduisait spontanément les hommes du Moyen Âge à associer ces denrées à l'élément feu. Or, des quatre éléments constitutifs de la Création, le feu était considéré comme le plus noble. Du coup, les épices se voyaient attribuer une supériorité symbolique sur tous les végétaux et animaux issus des trois autres éléments, l'air, l'eau et la terre.

Autre explication du puissant attrait qu'exerçaient les épices : elles stimulaient fortement l'imaginaire des mangeurs médiévaux. Ces végétaux exhalaient en effet un « parfum d'aventure » : ils provenaient d'un Orient lointain et mystérieux, et leur acheminement comportait de nombreux risques, à commencer par celui représenté par les pillards. La publication, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, des récits de voyage de Marco Polo a contribué à renforcer la dimension imaginaire de ces denrées exotiques. Par ailleurs, les épices procuraient à celui qui les consommait un avant-goût de Paradis : en effet, c'est dans ce même Orient que les gens du Moyen Âge situaient l'Eden, le paradis terrestre d'Adam et Eve. Dans ce jardin merveilleux, naissent quatre grands fleuves qui acheminent les épices vers les ports de commerce comme, par exemple, celui d'Alexandrie. Joinville, le compagnon du futur Saint Louis, note ainsi : « Avant que le fleuve n'entre en Égypte, les gens qui ont l'habitude de le faire jettent leurs filets déployés dans le fleuve, au soir ; et quand vient le matin, ils y trouvent ces marchandises vendues au poids qu'on apporte ici, c'est-à-dire gingembre, rhubarbe, bois d'aloès et cannelle. Et l'on dit que ces choses viennent du paradis terrestre, où le vent les fait tomber des arbres, à la manière dont il fait tomber le bois sec dans les forêts de nos régions. »

Les nombreuses croyances et légendes entourant les épices participaient ainsi à exciter l'imagination des femmes et des hommes de l'époque médiévale. Ainsi, selon Barthélémy l'Anglais, le grand encyclopédiste du XIII<sup>e</sup> siècle, la cannelle provenait du nid d'un phénix. Cet oiseau était l'un des nombreux animaux mythiques du Moyen Âge, aux côtés de la licorne, du dragon, du griffon, de la salamandre... Vivant en Orient, ce volatile détenait le pouvoir merveilleux de renaître de ses cendres après avoir été consommé par le feu. Pour cette raison, il symbolisait la résurrection du Christ et l'immortalité. Et la cannelle bénéficiait du même coup de cette fabuleuse « image de marque ». Les vendeurs d'épices (les épiciers) avaient très vite compris l'impact positif sur leur chiffre d'affaires d'un « marketing » consistant à « vendre du rêve » à leurs clients. Par exemple, ils n'hésitaient pas à affirmer que les poivriers étaient jalousement gardés par des serpents. Le seul moyen de faire déguerpir les dangereux reptiles consistait à mettre le feu aux arbustes, opération qui était responsable de la couleur noire du poivre (alors que celui-ci, disait-on, était blanc à l'état naturel).

Dernier exemple : la « graine de Paradis ». Cette épice, que l'on nomme aujourd'hui maniguette, offre une saveur et des arômes comparables à ceux du poivre noir. Elle tirait cette appellation de l'origine géographique que lui attribuaient les marchands. Mais les acheteurs finirent par découvrir que cette épice n'est pas originaire du Paradis terrestre, ni même de l'Orient, mais d'Afrique de l'Ouest. Les consommateurs se détournèrent alors immédiatement de ce produit : il avait perdu la « part de rêve » qui en faisait toute la valeur.

Outre ces explications de nature symbolique et imaginaire, la médecine de l'époque a également beaucoup contribué à promouvoir les épices. Le simple fait qu'il s'agisse de produits rares et donc coûteux conduisait spontanément l'homme du Moyen Âge à leur prêter d'innombrables vertus thérapeutiques (et aphrodisiaques). La cannelle était ainsi réputée faire merveille contre les maux d'estomac et les diarrhées, la coriandre et le clou de girofle étaient jugés souverains contre les troubles de l'intestin, le gingembre facilitait l'assimilation des aliments tandis que le safran aidait à s'endormir. Plus largement, les épices, en raison de leur nature « chaude » et « sèche », étaient considérées comme indispensables pour « bien cuire les viandes », ce dernier terme désignant l'ensemble des aliments (en particulier ceux qui présentaient le défaut d'être trop « froids » ou trop « humides »). L'emploi massif d'épices avait donc pour effet de faciliter la digestion, celle-ci étant assimilée à une cuisson des aliments dans l'estomac. Au Moyen Âge, on le voit, les préoccupations diététiques exerçaient déjà une forte influence sur la composition des plats et leurs modes de cuisson.

Une dernière raison - mais pas la moindre - de l'engouement des élites médiévales pour les épices est de nature « sociale ». A toutes les époques et dans toutes les sociétés humaines, certains aliments se sont vus attribuer une fonction de distinction. Cela signifie que leur consommation par une personne ou un groupe social répond, au moins en partie, au désir de se distinguer des autres individus ou groupes, considérés comme inférieurs. Au Moyen Âge, les épices répondaient parfaitement à ce souci de distinction sociale : l'emploi fréquent et abondant de ces denrées rares et hors de prix constituait en effet un moyen d'affirmer aux yeux de tous son rang de « puissant » et son prestige. C'est pourquoi, plus le mangeur occupait une position sociale élevée, plus il se devait de consommer et d'offrir à ses hôtes des plats généreusement épiciés. La quantité totale d'épices ingérées quotidiennement, mais aussi leur diversité et leur rareté étaient ainsi en rapport étroit avec le degré de noblesse du mangeur.

Entre les différentes épices disponibles, le Moyen Âge établissait un classement qui correspondait, là encore, à la hiérarchie sociale : les plus prestigieuses étaient destinées aux individus les plus nobles, aux couches sociales les plus élevées. On les nommait « menues épices » car en raison de leur prix exorbitant elles n'étaient commercialisées qu'en toutes petites quantités. La noix de muscade, la graine de paradis, le macis, le garingal, le poivre long, le nard ou encore le cubèbe en faisaient partie. A contrario, les épices un peu plus courantes, vendues en gros, étaient « abandonnées » aux personnes de condition sociale (un peu) moins élevée. C'était le cas du gingembre, de la cannelle, du safran, des clous de girofle ou encore du poivre rond (notre poivre actuel). Ce dernier avait vu son prix diminuer au point qu'à la fin du Moyen Âge, même les gens de condition modeste pouvaient en acquérir. Devenu commun, ce poivre rond perdait dès lors tout intérêt pour les estomacs aristocratiques qui lui préféraient d'autres espèces de poivre, bien plus chères, comme le cubèbe ou le poivre long.

### ***La quête des épices a été le moteur des grandes Découvertes et de la création des empires coloniaux***

En 1453 se produit un événement qui aura des répercussions considérables sur l'histoire du monde... et celle des épices. Il s'agit de la prise de Constantinople, capitale de l'empire byzantin, par les Turcs Ottomans. Les vainqueurs prennent le contrôle des routes terrestres qu'empruntaient les caravanes arabes pour acheminer les épices depuis la Chine et l'Inde jusqu'aux rives de la Méditerranée. De surcroît, celle-ci est écumée par des pirates à la solde des sultans turcs, ce qui rend le transport maritime des épices encore plus périlleux. La suprématie de Venise vacille et c'est pour elle l'amorce d'un déclin irréversible.

C'est alors au tour du Portugal, un petit pays d'à peine un million d'habitants, d'entrer en scène. Henri, un prince que l'on surnommera « le Navigateur », décide de financer des expéditions maritimes : son mécénat permet la découverte des îles de Madère et des Açores dans l'océan atlantique ; ses caravelles longent les côtes africaines jusqu'au golfe de Guinée. Mais c'est sous le règne de son petit neveu, le roi Jean II, que Bartolomeu Dias franchit (en 1487) le cap de Bonne Espérance à la pointe sud de l'Afrique. Une nouvelle route maritime des épices, contournant d'ouest en est le continent africain, vient d'être initiée par le navigateur portugais. Le royaume d'Espagne cherche, lui aussi, d'autres voies pour s'approvisionner en précieuses épices. Christophe Colomb, un navigateur Génois mystique et obstiné, est intimement

convaincu que la traversée de l'Atlantique d'est en ouest lui permettra d'atteindre les Indes, la terre des épices. Il parvient à convaincre le roi d'Espagne de financer cette expédition. Mais en traversant « la mer océane », il se heurte à un continent inconnu, l'Amérique. Mais, amère déception, les premières îles sur lesquelles Colomb accoste (Bahamas, Cuba, Haïti) ne portent ni poivriers, ni canneliers, ni muscadiers, ni girofliers... Seuls les piments, qui poussent uniquement sur le continent américain, consolent le navigateur de n'y avoir pas trouvé les épices tant convoitées. Les découvrant le 1er janvier 1493 à Hispaniola (Cuba), Colomb note : « Il y a aussi beaucoup d'aji [nom que lui donnent les indiens de l'île] qui est leur poivre et qui est bien meilleur que le nôtre ». Quelques années plus tard, les Portugais découvrent à leur tour les piments au Brésil et décident de les planter en Inde, d'où leur culture gagnera ensuite l'ensemble de l'Asie.

Pendant que les Conquistadors se lancent à la conquête du Nouveau Monde, un autre portugais, Vasco de Gama inaugure la véritable « nouvelle route » des épices orientales. Dix ans après son compatriote Bartolomeu Dias, il double le cap de Bonne Espérance (1497) puis, en naviguant vers le nord-est, atteint le port de Calicut sur la côte de Malabar, dans le sud-ouest de l'Inde. La voie est ouverte, dans laquelle les marchands portugais s'engouffrent aussitôt : à Calicut, ils payent 3 ducats le quintal de poivre et le revendent 16 ducats à Lisbonne. Le bénéfice est intéressant et, surtout, il crée une concurrence que ne peuvent relever les Vénitiens : après avoir acheté leur poivre aux commerçants Arabes, les marchands de la Sérénissime le revendent... quatre-vingt ducats ! Tous les ans, la flotte marchande portugaise quitte Lisbonne pour rallier Calicut, Goa, Ceylan... ainsi que les autres ports et territoires dont ils se sont emparés au prix de violences extrêmes (leurs futurs concurrents ou successeurs - qu'ils soient espagnols, hollandais, anglais ou français - ne feront pas preuve de davantage d'humanité vis-à-vis des populations autochtones).

L'écrasante domination du Portugal sur le commerce des épices irrite au plus haut point le roi d'Espagne, Charles Quint. En 1519, ce dernier décide d'envoyer le navigateur Fernand de Magellan (un portugais !) aux Iles Moluques. Dans cet archipel indonésien, qu'on nomme à l'époque les « îles aux épices », poussent les muscadiers et les girofliers tellement convoités. Mais le voyage se fera par l'ouest, en contournant le continent américain découvert trente ans plus tôt. Parvenu à la pointe sud de l'Amérique, Magellan trouve un passage : un détroit (auquel on donnera le nom du grand explorateur) lui permet de passer de l'Atlantique à l'Océan Pacifique. En remontant ce dernier, le navigateur parvient aux Philippines où il est tué lors d'un combat avec les autochtones. C'est son second, Juan Sebastian Elcano, qui parvient au but de l'expédition : les îles Moluques. Bouclant le premier tour du monde maritime de l'histoire, Elcano rentre à Séville avec seulement 18 hommes d'équipage (sur les 270 embarqués au départ) et un seul des cinq navires lancés dans l'aventure... Mais les soutes de ce bateau rescapé sont remplies d'épices.

### ***La domination hollandaise***

Dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, un nouvel acteur - la Hollande - fait son apparition, et ne tarde pas à dominer le commerce européen des épices. Ses marins et soldats s'emparent des possessions portugaises : les comptoirs de l'Inde, la grande île de Ceylan, l'archipel des Moluques ainsi que les Célèbes (une île aujourd'hui indonésienne) tombent entre les mains des Néerlandais Réformés. En 1602, ces derniers créent la Compagnie Unie des Indes Orientales et leur flotte marchande ne cesse de s'accroître (elle comptera jusqu'à 13 000 navires !). Douze années plus tard, ces nouveaux maîtres de l'océan indien fondent la ville de Batavia (aujourd'hui Djakarta) sur l'île de Java. C'est vers ce port que sont acheminées puis entreposées toutes les cargaisons d'épices issues de cette région du monde avant leur départ vers l'Europe. Mais à la différence des Vénitiens et des Portugais, les Hollandais ne se contentent pas d'acheter et de revendre : ils veulent contrôler totalement la production des épices. Lorsque celle-ci devient excédentaire par rapport à la demande européenne, ils n'hésitent pas à brûler des quantités considérables de noix de muscade, de clous de girofle, de poivre ou de cannelle. Toujours pour éviter l'effondrement des cours, les colons prennent parfois l'initiative de détruire des récoltes sur pied, voire de procéder à l'arrachage de certaines plantations. Et pour protéger leur monopole, ils placent soldats et canons autour de leurs fermes et de leurs entrepôts. Comme si cela ne suffisait pas, ils avertissent que tout voleur de graines susceptibles d'être

resemées ou de tiges pouvant être bouturées dans un territoire étranger sera immédiatement mis à mort. Ultime précaution : après sa récolte, chaque noix de muscade est trempée dans de l'eau de chaux, ce qui empêche sa germination tout en limitant le risque de moisissure (l'opération donnait à la graine une couleur beige cérusée que l'on peut encore rencontrer de nos jours).

### ***La France se réveille...***

Colbert, le grand ministre du Roi Soleil, a conscience de l'énorme retard pris par le royaume de France en matière de commerce maritime. Pour le combler, il crée en 1664 la Compagnie des Indes Orientales, dont le siège est installé dans le port de Lorient. Dix ans plus tard, la compagnie est établie à Pondichéry et à Chandernagor, en Inde. Elle fonde des comptoirs sur l'île Bourbon (La Réunion) et l'île de France (Maurice). Les Français achètent le poivre sur la côte de Malabar et la cannelle à Ceylan ; ils remplissent leurs cales d'anis étoilé et de galanga en provenance du sud de la Chine. Cependant, l'initiative ne se révèle pas très fructueuse. Mais vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, un homme va modifier le cours des choses. Pierre Poivre (un nom prédestiné !), ancien missionnaire reconverti dans la botanique, dérobe au risque de sa vie des plants hollandais de muscadiers, de girofliers et de poivriers. Ils seront ensuite replantés à la Réunion et à l'île Maurice.

### ***Le déclin des épices***

En ce XVIII<sup>e</sup> siècle, le goût des Français pour les épices s'était cependant déjà fortement affaibli. Dès le milieu du siècle précédent, les cuisiniers du royaume avaient affirmé leur volonté de mieux respecter « le goût naturel des aliments ». En 1655, Nicolas de Bonnefons estimait ainsi qu'un potage aux choux devait sentir « entièrement le chou ». Du coup, les épices étaient devenues de moins en moins présentes sur les tables aristocratiques. On les accusait de masquer la vraie saveur des aliments et on leur préférait les herbes aromatiques locales, au goût plus discret (en 1756, le cuisinier Pierre de Lune fut le premier à prôner l'utilisation du « bouquet garni »). De plus, de nouveaux aliments avaient pris la place des épices dans leur fonction de « distinction sociale » : ce fut notamment le cas du sucre au XVI<sup>e</sup> siècle, puis aux siècles suivants, celui du chocolat et du café. L'expansion de la production et du commerce des épices n'avait fait que réduire progressivement leur prix et, du coup, les avait rendues de plus en plus « banales ». Au XIX<sup>e</sup> siècle, les épices n'étaient presque plus consommées... et la plupart des placards actuels continuent de témoigner de cette « fin d'un mythe ». Aujourd'hui, on note un (léger) regain d'intérêt vis-à-vis des épices de la part de consommateurs curieux des « cuisines du monde » et sensibilisés aux richesses et aux subtilités aromatiques de ces ingrédients exotiques par quelques grands chefs.

### ***Bibliographie sélective***

BIRLOUEZ Eric, « Histoire de la cuisine et de la nourriture – Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire. » Editions Ouest France, 2011. FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo dir., Histoire de l'alimentation, Paris, Fayard, 1996. GELINET Patrice, 2000 ans d'Histoire gourmande, Paris, Perrin, 2008. LAURIOUX Bruno, Manger au Moyen Âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, Paris, Hachette Littératures, 2002. TOUSSAINT-SAMAT Maguelonne, Histoire Naturelle et morale de la nourriture, Paris, Larousse, collection In Extensio, 1997

### **Eric BIRLOUEZ (\*)**

(\*)Ingénieur agronome de formation, Eric BIRLOUEZ est sociologue et exerce le métier de consultant indépendant. Il enseigne l'Histoire et la Sociologie de l'Alimentation au sein d'Ecoles d'ingénieurs et d'Universités, en France et dans plusieurs pays étrangers. Derniers ouvrages parus ou à paraître (aux éditions Ouest France) : « A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Age » (2009) ; « Festins princiers et repas paysans à la Renaissance » (2011) ; « L'histoire de la cuisine et de la nourriture : du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire » (2011) ; « A la table des grands personnages de l'Histoire » (à paraître fin 2012).