

cc Biodiversity heritage library  
 titre: Billeder af nordens flora.  
 v.1 / planche 261  
 auteurs: København,G.E.C.  
 Gad's forlag,1917-1927.

ALTITUDE / LONGITUDE



KOMMEN, CARUM CARVI.

# L'ÉPOPÉE DES ÉPICES



Épices. Le mot est déjà une promesse de voyage... Il a fait rêver des générations de marchands et d'aventuriers. Il évoque des contrées lointaines et des paysages exotiques. Il fait surgir l'image de centaines de chameaux traversant d'un pas lent montagnes enneigées et déserts brûlants. Ou celle de fragiles vaisseaux affrontant des mers déchaînées pour s'aventurer au-delà du monde connu. Grâce à ces denrées rares et précieuses se sont bâties des fortunes et ont surgi des empires. Elles furent l'un des moteurs des grandes explorations. Embarquons à la suite de ces « chasseurs d'épices », infatigables caravaniers et coureurs des mers. Et découvrons pourquoi ces épices valaient parfois... le prix de l'or.



Éric Biroulez

## MYTHES ET LÉGENDES ALIMENTENT LA « FOLIE DES ÉPICES » À LA FIN DU MOYEN ÂGE

Au xiii<sup>e</sup> siècle, l'encyclopédiste Barthélémy l'Anglais affirmait que la cannelle provenait du nid d'un phénix. Vivant en Orient, cet oiseau mythique détenait le pouvoir de renaître de ses cendres après avoir été consumé par le feu. Pour cette raison, il symbolisait la résurrection du Christ. La cannelle bénéficiait de cette merveilleuse image de marque : elle conférait à celui qui en mangeait un avant-goût du Paradis et de la vie éternelle. Adeptes avant l'heure du mar-

keting, les vendeurs d'épices avaient très vite compris l'intérêt de vendre du rêve à leurs clients. Ils expliquaient par exemple que les poivriers étaient gardés par des serpents. La seule façon d'éloigner les dangereux reptiles consistait à mettre le feu aux arbustes... opération qui était responsable de la couleur noire du poivre (ce dernier, affirmaient les marchands, était blanc à l'état naturel).

Autre exemple : la « graine de Paradis » (ou maniguette). Cette épice dont la saveur et les arômes sont comparables à ceux du poivre noir tirait son nom de sa provenance géographique. Mais les consommateurs finirent par découvrir que cette épice n'était pas du tout issue du Paradis terrestre mais, plus prosaïquement, d'Afrique de l'ouest ! Ils se détournèrent alors immédiatement de cette épice dont les cours s'effondrèrent.

## DÈS L'ORIGINE, DE MULTIPLES USAGES

Les épices ont été employées dès les temps préhistoriques : au Moyen-Orient, on en a retrouvé des traces dans des galettes confectionnées il y a 8 000 ans ! Dans les tous premiers siècles de l'Antiquité, elles faisaient déjà l'objet d'échanges entre les peuples. Leur valeur souvent très élevée s'expliquait par leur rareté, par la durée et les risques de leur long voyage depuis leur berceau indien ou extrême-oriental, par la multiplication des intermédiaires, par leur charge symbolique et imaginaire. Et par la forte demande qu'exerçaient des « puissants » avides de posséder ces marqueurs de leur statut.

À l'origine, les épices avaient des usages beaucoup plus diversifiés qu'aujourd'hui. En Chine, en Inde ou au Moyen-Orient, elles étaient avant tout employées pour leurs vertus médicinales et (prétendument) aphrodisiaques, ainsi que pour les soins du corps (parfums, huiles de massage, crèmes de beauté). Rédigé il y a plus de 3 500 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, du fenugrec et de la cardamome (cette dernière venait de la lointaine côte de Malabar, au sud-ouest de l'Inde). Les hommes du Nil appliquaient également sur leur peau des onguents à base d'épices pour protéger celle-ci contre le dessèchement et les piqûres d'insectes. Originaires du sous-continent indien, le poivre et la cannelle entraient dans la composition des parfums que les prêtres d'Égypte brûlaient dans leurs temples pour honorer leurs dieux. En raison de leur pouvoir antioxydant, les épices étaient également très utilisées lors des pratiques de momification. Pour se les procurer, les Égyptiens s'approvisionnaient auprès de marchands arabes tenant commerce sur les côtes de l'actuelle Somalie.

Comme les Égyptiens, les autres peuples du Moyen-Orient (Babyloniens, Assyriens, Hébreux, Phéniciens, Perses, etc.) succombèrent à la passion des épices. Sur un site de l'Irak actuel, on a retrouvé des restes de noix de muscade datant de 4 300 ans. Or, à cette époque, les muscadiers ne poussaient qu'en un seul endroit du monde : les îles Moluques, dans l'archipel indonésien !

## LE PAPYRUS EBERS

Il est le plus long papyrus médical d'Égypte ancienne que nous conservions. Sa datation fait l'objet d'un débat chez les égyptologues, qui le situent au XIV<sup>e</sup>, au XV<sup>e</sup> ou au XVI<sup>e</sup> siècle avant notre ère selon les expertises. Découvert en 1862, il fut acheté par l'égyptologue

allemand Georg Moritz Ebers, qui lui donne son nom. Manuel pratique répertoriant les signes pathologiques découverts par un médecin dans son exercice quotidien, il permet de saisir la nature et l'étendue des connaissances médicales de l'époque pharaonique. Il y est essentiellement question d'observations pratiques, de traitements de maux divers.

Envoûtés eux aussi, les riches Romains n'hésitèrent pas à dépenser des fortunes pour se procurer ces denrées de grand luxe. Mais en 476, la chute de l'Empire romain d'Occident eut pour effet de ralentir fortement le commerce des épices entre l'Orient et l'Occident. Celui-ci reprit au vi<sup>e</sup> siècle : la conquête d'immenses territoires par les tribus arabes converties à l'islam permit à ces dernières de prendre le contrôle des routes reliant la Méditerranée aux contrées orientales productrices d'épices.

Aux xi<sup>e</sup> et xiii<sup>e</sup> siècles, les Croisades fournirent l'occasion à l'Occident chrétien de (re)découvrir en Terre sainte la magie des épices. Les cours musulmanes en faisaient une grande consommation pour leurs mets, sirops, remèdes et parfums. La demande des seigneurs européens s'enflamma, entraînant l'essor du commerce des épices en Méditerranée.

## À LA FIN DU MOYEN ÂGE, UNE « FOLIE DES ÉPICES » S'EMPRE DES ÉLITES

Aux xiv<sup>e</sup> et xv<sup>e</sup> siècles, la cuisine aristocratique de l'Europe occidentale se caractérisait par l'usage très répandu des épices. Cannelle, clou de girofle, noix de muscade, cumin, gingembre, safran, anis, poivre rond ou encore cardamome étaient fréquemment employés. Ainsi que d'autres épices dont les noms nous sont aujourd'hui bien moins familiers : poivre long, galanga, graine de Paradis, macis, spic nard, cubèbe, mastic, citoual...

Pourquoi un tel engouement ? On lit parfois que l'emploi massif des épices permettait de masquer le mauvais goût de viandes souvent avariées. Or, en raison de leur coût excessivement élevé, les épices n'étaient accessibles qu'aux individus les plus riches, lesquels disposaient sur leur table de viandes... bien fraîches. Autre idée reçue : les épices auraient été employées pour conserver les aliments. Mais d'autres moyens, beaucoup moins coûteux et tout aussi efficaces existaient (salage, fumage, etc.).

En réalité, les épices exotiques étaient convoitées pour d'autres raisons. Les mangeurs appréciaient leurs parfums, arômes et saveurs « exotiques », ainsi que les couleurs qu'elles conféraient aux plats. Surtout, ces végétaux provenaient pour la plupart de régions chaudes et arides... ce qui conduisait les hommes du Moyen Âge à les associer à l'élément feu. Or, des quatre éléments de la Création, le feu était considéré comme le plus noble. Cela conférait aux épices une supériorité symbolique sur toutes les autres nourritures, lesquelles étaient associées à l'air, à l'eau ou à la terre. Par ailleurs, les épices stimulaient fortement l'imaginaire des mangeurs médiévaux.

## PROVENANT DE L'ORIENT LOINTAIN, MYSTÉRIeux ET DANGEREUX, ELLES EXHALAIENT UN PARFUM D'AVEUTURE.

Provenant de l'Orient lointain, mystérieux et dangereux, elles exhalaient un parfum d'aventure. Elles procuraient aussi au « consommateur » un avant-goût de Paradis : c'est en effet dans ce même Orient que les gens du Moyen Âge situaient l'Éden, le jardin merveilleux d'Adam et Ève.

Une autre raison de cette « folie » des épices résidait dans l'importance que la médecine leur attribuait. Leur rareté et leur coût suffisaient à leur conférer d'innombrables vertus : des substances aussi précieuses ne pouvaient, pensait-on, qu'être bonnes pour la santé. La cannelle était 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.

Enfin, comme dans les siècles et les millénaires précédents, la fonction de distinction sociale des épices continuait à jouer à plein. L'emploi « à grand foison » de ces denrées de luxe constituait un moyen d'afficher, aux yeux de tous, son rang de seigneur.

Köhler's Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte :  
Gera-Untermerhaus :Fr. Eugen Köhler,[1883-1914]. Planche 186



## LA QUÊTE DES ÉPICES, MOTEUR DES GRANDES DÉCOUVERTES ET DES EMPIRES COLONIAUX

Par quelles voies de communication les épices exotiques étaient-elles acheminées jusqu'en Europe depuis leurs lointaines terres natales d'Insulinde, de Chine, d'Inde ou de Ceylan ? D'entrée de jeu, précisons que la route des épices, qu'elle soit terrestre ou maritime, n'a jamais existé en tant que telle. Nombreux étaient les parcours possibles, ouverts successivement au cours des siècles. Les marchands d'épices modifiaient fréquemment leur chemin ou leur cap pour s'adapter aux conditions climatiques changeantes, aux tempêtes et aux glissements de terrain, éviter les pillards ou les pirates, fuir l'instabilité de certaines régions ou encore échapper aux taxes prélevées par les seigneurs des territoires traversés.

Il y a 4 000 ans (au moins), des marchands originaires de Chine et des archipels malais et indonésien décident d'acheter les épices produites dans ces contrées d'Extrême-Orient, puis de les transporter par bateau jusqu'en Inde où ils les revendent à des commerçants arabes venus à leur rencontre. Ces derniers entassent les cargaisons sur des embarcations qui, en longeant les côtes, les acheminent jusqu'aux rivages de la mer Rouge. D'autres bateaux arabes préfèrent remonter le golfe Persique jusqu'aux portes de la Mésopotamie. À partir de ces deux points d'arrivée, les épices empruntent des voies terrestres ou fluviales (Nil et Euphrate) pour gagner les rives de la Méditerranée orientale. De là, elles sont transbordées sur d'autres navires qui les emmènent jusqu'à leur destination finale (pays du bassin méditerranéen et d'Europe occidentale et septentrionale).

Avant que les Grecs ne leur fassent concurrence, ce sont les Phéniciens qui dominent le commerce des épices en Méditerranée. Ces intrépides navigateurs n'hésitent pas à franchir le détroit de Gibraltar pour remonter jusqu'à la Bretagne et à la pointe occidentale de l'Angleterre : là, ils échangent leurs ballots d'épices contre l'étain nécessaire à la fabrication du bronze.

Au ve siècle avant l'ère chrétienne, le Grec Hérodote est le premier à décrire les immenses caravanes – elles

peuvent compter plus de mille chameaux ! – qui traversent le Proche-Orient, chargées des épices venues d'Asie. À partir du iie siècle av. J.-C., ces convois terrestres empruntent la mythique « route de la soie ». Derrière cette expression (créée au xixe siècle par un géographe allemand) se dissimule en réalité tout un faisceau de pistes caravanières que les premiers empereurs chinois de la dynastie Han sont parvenus à sécuriser de bout en bout. Partant de Xi'an, au centre de l'Empire du Milieu, la (les) route(s) de la soie traverse(nt) toute l'Asie jusqu'à la Méditerranée sur un trajet de 7 000 km environ. Des villes-étapes dotées d'immenses caravansérails la jalonnent, comme Samarkand et Boukhara dans l'actuel Ouzbékistan. Certaines sont même établies dans des oasis au cœur du désert, telle l'antique cité de Palmyre, en Syrie.

Avec l'avènement de l'islam, au début du viie siècle, les tribus arabes devenues musulmanes conquièrent de vastes territoires, notamment à l'est de la péninsule arabe. Ces tribus, qui avaient déjà la maîtrise du négoce des épices au Moyen-Orient, étendent alors leur contrôle sur toutes les routes d'Asie centrale.

Au xiie siècle apparaissent de nouveaux acteurs majeurs du commerce international des épices : Gênes et Venise. Leurs navires transportent les Croisés jusqu'aux

xxx



PENDANT QUE LES  
CONQUISTADORS  
SE LANCENT À LA CONQUÊTE  
DU NOUVEAU MONDE,  
UN AUTRE PORTUGAIS,  
VASCO DE GAMA,  
INAUGURE LA « NOUVELLE  
ROUTE » MARITIME DES  
ÉPICES ORIENTALES.

ports de la Méditerranée orientale. Au retour, les capitaines remplissent les cales d'épices et d'autres denrées originaires d'Asie. Certains marchands n'hésitent pas à s'aventurer beaucoup plus loin, jusqu'en Inde et même en Chine, tels les Polo, natifs de Venise. En 1380, Venise écrase définitivement sa rivale à la bataille de Chioggia. Mais sa suprématie est de courte durée. Face à l'explosion de la demande, les autres Européens veulent s'approvisionner à la source même des épices. Plus question de dépendre des prix exorbitants fixés par les intermédiaires arabes et leurs partenaires vénitiens...

Cette nouvelle stratégie va être favorisée par un événement historique considérable : la prise de Constantinople, capitale de l'Empire byzantin, par les Turcs ottomans en 1453. Les vainqueurs prennent le contrôle des routes terrestres qu'empruntaient les caravanes pour acheminer les épices depuis la Chine et l'Inde jusqu'aux rives de la Méditerranée. Et ils interdisent aux chrétiens l'accès des villes et des ports où les cargaisons étaient débarquées. De surcroît, la Méditerranée est écumée par des pirates à la solde des sultans turcs, ce qui rend le transport maritime des épices encore plus périlleux.

C'est à ce moment qu'entre en scène un petit pays d'à peine un million d'habitants : le Portugal. Henri, un prince que l'on surnommait « le Navigateur » (bien qu'il n'ait quasiment jamais mis pied sur un bateau), décide de financer des expéditions maritimes. Ses caravelles longent les côtes africaines jusqu'à atteindre le golfe de Guinée. En 1487, Bartolomeu Dias franchit pour la première fois le cap de Bonne-Espérance à la pointe sud de l'Afrique. Ce navigateur portugais vient d'ouvrir une

nouvelle route maritime, qui contourne d'ouest en est le continent africain.

De son côté, le royaume d'Espagne cherche, lui aussi, d'autres voies pour s'approvisionner en 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. Amère déception, les premières îles sur lesquelles Colomb accoste (Bahamas, Cuba, Haïti) ne portent ni poivriers, ni cannelliers, ni muscadiers, ni girofliers : l'amiral n'y rencontre que les piments.

Pendant que les Conquistadors se lancent à la conquête du Nouveau Monde, un autre portugais, Vasco de Gama, inaugure la « nouvelle route » maritime 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, il atteint le port de Calicut sur la côte de Malabar, dans le sud-ouest de l'Inde. Les marchands portugais se réjouissent : à Calicut, ils ne payent que 3 ducats le quintal de poivre, qu'ils revendent 16 ducats à Lisbonne (bien moins que les quatre-vingt ducats que réclament les Vénitiens). Tous les ans, la flotte portugaise quitte donc Lisbonne pour rallier Calicut, Goa, Ceylan... dont ils se sont emparés au prix, souvent, de violences extrêmes.

L'écrasante domination du Portugal sur le commerce des épices irrite au plus haut point Charles Quint, le roi d'Espagne. En 1519, ce dernier décide d'envoyer le navigateur Fernand de Magellan (encore un Portugais !) aux îles Moluques, l'archipel indonésien où poussent les muscadiers et les girofliers tant désirés. 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 lui permet de passer de l'Atlantique à l'Océan Pacifique. En traversant ce dernier, le navigateur parvient aux Philippines où il est tué lors d'un combat avec les autochtones. C'est son second, le basque Juan Sebastiaán 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...



mit kurz erläu-  
terndem Texte  
.: Gera-Unter-  
mhaus :Fr. Eugen  
Köhler,[1883-1914].  
planche 132  
tome 3

## LA DOMINATION HOLLANDAISE

À la fin du xvii<sup>e</sup> siècle, émerge une nouvelle puissance maritime : la Hollande. En peu de temps, elle parvient à dominer le commerce des épices. Ses soldats commencent par s'emparer des possessions portugaises : les comptoirs de l'Inde, Ceylan, les îles Moluques ainsi que les Célèbes (un autre archipel indonésien) tombent entre les mains des Néerlandais. En 1602, ceux-ci créent la Compagnie unie des Indes orientales. 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 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. Pour éviter l'effondrement des cours, les colons hollandais décident même de détruire des récoltes sur pied, voire de procéder à l'arrachage de certaines plantations. Pour protéger leur monopole, ils placent soldats et canons autour de leurs fermes et entrepôts. Ils font également savoir que tout voleur de graines ou de tiges susceptibles d'être ressemées ou bouturées dans un territoire étranger sera immédiatement mis à mort.

## ENFIN, LA FRANCE SE RÉVEILLE...

Colbert, le principal ministre du Roi-Soleil, a conscience de l'énorme retard pris par le royaume en matière de commerce maritime. Pour le combler, il crée en 1664 la Compagnie des Indes orientales, dont le siège est installé à 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). Cependant, l'initiative ne se révèle pas très fructueuse. Au siècle suivant, un homme au nom prédestiné – il s'appelle Pierre Poivre (1719-1786) – va cependant modifier le cours des choses.

La vie de ce « botaniste voleur d'épices » est un palpitant roman d'aventures. Brillant élève d'un collège religieux de Lyon, le jeune garçon est envoyé à Paris au sein des Missions étrangères. Mais l'étudiant se passionne davantage pour les sciences naturelles que pour la théologie. À l'âge de vingt et un ans, ses supérieurs l'envoient en Chine. À peine y a-t-il posé le pied qu'il est emprisonné ! Ayant recouvré la liberté, Pierre ne manifeste pas une grande ferveur pour christianiser les populations indigènes. Exclu de son ordre religieux, il est contraint de rentrer en France.

Dès qu'il le peut, Poivre repart pour l'Extrême-Orient. Mais le navire qui le transporte est attaqué par les Anglais. Au cours de la bataille, l'infortuné a la main droite arrachée par un boulet de canon. Il est débarqué à Batavia (Djakarta) et jeté dans un cachot où il séjourne cinq mois. Pendant sa captivité, le jeune homme mûrit l'idée folle d'implanter des jardins de muscadiers et de girofliers sur

l'île de France (Maurice). Après sa libération, l'aventurier reprend un navire vers la France. Mais celui-ci est pris dans une tempête. Rescapé du naufrage, Pierre s'embarque sur un vaisseau néerlandais... bientôt arraisonné par un corsaire malouin avant de tomber aux mains des Anglais ! Poivre est à nouveau jeté en prison, à Guernesey.

De retour sur sa terre natale, Pierre Poivre soumet son projet aux administrateurs de la Compagnie française des Indes. Il les convainc sans peine que cultiver muscadiers et girofliers sur les terres françaises d'outre-mer serait bien plus rentable que de les acheter auprès des Hollandais. Mais ces derniers, on l'a dit, punissent de mort tout étranger s'avisant de débarquer aux îles Moluques...

Missionné par la Compagnie des Indes, Poivre reprend la mer en 1749 (il a à peine trente ans). Déguisé en indigène, il parvient à se procurer clandestinement, auprès de marchands philippins, quelques plants de muscadiers et de girofliers. Il les confie au directeur du « jardin d'essai » de l'île de France. Il en repart avec l'idée d'accoster aux Moluques. Mais il n'y parvient pas. À Timor, il a pu cependant se procurer de grandes quantités de muscadiers qu'il ramène sur l'île de France. Quelques mois plus tard, il apprend avec stupéfaction que ces plants, tout comme

Köhler's Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen mit kurz erläuterndem Texte .: Gera-Untermhaus :Fr. Eugen Köhler,[1883-1914].



les premiers, ont péri ! Le responsable de cette catastrophe n'est autre que le directeur du jardin d'essai : nourrissant une forte animosité à l'encontre de Pierre Poivre, il a fait délibérément mourir les jeunes plants.

Désespéré, Pierre rentre à Lyon, sa ville natale. Il y acquiert une grande réputation de savant botaniste. Mais sa vie tumultueuse est loin d'être achevée. Dix ans après son retour en France, Poivre monte une nouvelle expédition vers les Moluques (à laquelle il ne participe pas en raison de son âge). Cette fois, la tentative est couronnée de succès. Les muscadiers et girofliers dérobés sont implantés à Maurice et à la Réunion. En 1772, Poivre rentre définitivement en métropole. Avec lui, les dernières épices dont la culture demeurait le monopole d'un seul pays vont pouvoir être cultivées dans un grand nombre de régions tropicales.

## LE DÉCLIN DES ÉPICES

En ce xviii<sup>e</sup> siècle, le goût des Français pour les épices s'est cependant déjà fortement affaibli. Dès le milieu du siècle précédent, les cuisiniers du royaume ont affirmé leur volonté de mieux respecter « le goût naturel des aliments » et les épices sont devenues de moins en moins présentes sur les tables aristocratiques. On les accuse en effet de masquer la vraie saveur des aliments et on leur préfère les herbes aromatiques indigènes, au goût plus discret. De plus, de nouveaux aliments ont pris la place des épices comme moyens de distinction sociale : le sucre au xvii<sup>e</sup> siècle, puis au xviii<sup>e</sup>, le chocolat et le café. L'expansion de la production et du commerce des épices réduisent progressivement le prix de ces denrées, les rendant de plus en plus « banales ». Au xix<sup>e</sup> siècle, elles ne sont presque plus consommées... Aujourd'hui, on note un léger regain d'intérêt vis-à-vis des épices de la part de certains consommateurs, curieux des « cuisines du monde » et sensibilisés aux subtilités aromatiques de ces ingrédients exotiques par quelques grands chefs contemporains. Hier, la saga des épices s'est déployée se déployait ? sur un arrière-plan d'aventures et d'explorations... mais aussi de guerres, de conquêtes et de violences terribles. Aujourd'hui, cette histoire n'est pas achevée. Elle peut s'écrire de façon plus apaisée. Aujourd'hui comme hier, les épices peuvent encore nous nourrir, exalter nos sens, nous guérir, nous faire rêver... Elles peuvent aussi nous emmener sur d'autres routes : celles de la découverte et du respect de l'Autre, de sa culture et de son histoire singulières. ^