



6005, boul Couture, Montréal (Québec), H1P 3E1  
Bureau Montréal Tél : (514) 852-2719 Fax : (514) 852-6132  
Toronto office Phone : (905) 602-9639 Fax : (905) 602-9654  
[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

# Épices & Herbes

## Histoire des épices

L'innovateur de bon goût





Il est impossible de retracer une histoire universelle sans parler des épices. Elles ont été la cause de conflits armés, à l'origine de la découverte du Nouveau Monde, font partie de l'histoire de la médecine, de celle des cosmétiques, des religions et de leurs rituels, sans parler de l'histoire des cuisines nationales.

- Des origines chinoises
- La route des commerçants arabes
- La Grèce et Rome
- Le moyen âge
- La renaissance italienne
- Macro Polo
- Christophe Colomb
- Anglais et hollandais
- Et les américains
- Les épices aujourd'hui

### **Des origines chinoises**

Il y a 5 000 ans, en Chine, un traité de médecine rédigé par un empereur faisait l'éloge du gingembre, de la casse, de l'anis et du curcuma. La longévité de cet empereur serait due aux épices qu'il utilisait en grande quantité.

### **La route des commerçants arabes**

À la même époque, les Arabes achètent leurs épices en Inde et se procurent ailleurs d'autres denrées; la cannelle au Sri Lanka, le macis et la noix de muscade en l'Insulinde, la myrrhe en Afrique de l'Est et produisent de l'encens. Des caravanes de chameaux suivent les voies terrestres qui partent de Calcutta, tandis que les navires rallient l'Occident en passant par le golfe Persique. Pour conserver leur mainmise sur ce commerce lucratif, les Arabes gardant secret les lieux où sont cultivées les plantes. Les marchandes arabes sont alors les seuls exportateurs et importateurs d'épices. Ils les négocient en Égypte, en Iran, en Afghanistan et dans les pays méditerranéens. De là, ils les exportent vers l'Europe.

### **La Grèce et Rome**

Très utilisées dans la cuisine, les épices ont une grande importance dans les civilisations grecque et romaine. Ces derniers, qui ont beaucoup écrit sur leurs utilisations médicales et cosmétiques, les ont aussi gaspillées en grande quantité. On raconte que, pour les funérailles de sa femme, Néron fit brûler l'équivalent d'une année d'encens à la cannelle, ce qui correspondait à sa consommation annuelle personnelle et à celle de toute la ville de Rome.

L'innovateur de bon goût





6005, boul Couture, Montréal (Québec), H1P 3E1  
Bureau Montréal Tél : (514) 852-2719 Fax : (514) 852-6132  
Toronto office Phone : (905) 602-9639 Fax : (905) 602-9654  
[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

### **Le moyen âge**

Le pillage de Rome marque le début du haut Moyen Âge qui dure sept siècles. Le commerce des épices se poursuit en Asie et au Moyen-Orient, mais déperit, puis disparaît en Occident. Au XIIIe siècle, les croisées rapportent de Palestine épices et plantes rares, favorisant un nouvel essor du commerce de l'Europe avec les autres pays du monde.

### **La renaissance italienne**

Le commerce est à la base de la richesse des grades cités italiennes comme Venise et Gênes. La cuisine se caractérise par sa recherche et son originalité. Bien que les épices coûtent très cher, les plats sont relevés et coloré grâce à des plantes aromatiques. Un cheval se négocie au même prix que 500g. de safran, tandis qu'un mouton est échangé contre autant de gingembre et une vache contre un kilo de macis. Les épices des juges sont des confitures aux aromates que l'on offre aux magistrats au cours d'un procès pour s'attirer leurs faveurs. D'abord volontaires, ces contributions en épices deviennent obligatoires.

### **Marco Polo**

Vers 1274, Marco Polo quitte Venise avec l'intention de découvrir une nouvelle route pour gagner l'Extrême-Orient, contournant celle des négociants arabes. De retour à Venise, 25 ans plus tard, il rapporte des richesses fabuleuses de la cour du grand Khan Kubilaï, ainsi que des épices. Personne à Venise ne voulut croire qu'il avait effectué un tel périple, jusqu'au moment où il cuisina un plat accommodé avec les épices inconnues qu'il avait rapportées de Chine. Son voyage se déroulait deux siècles avant que les puissances européennes ne se décident de concurrencer le monopole arabe sur les épices pour faire baisser leurs prix exorbitant.

### **Christophe Colomb**

En 1492, Christophe Colomb met pied à terre dans ce qu'il pense être les Indes : il découvre alors le Nouveau Monde. Il rapporte de ses périple des épices inconnues, les piments du Mexique, la vanille d'Amérique Centrale. Portugais et Espagnoles ont ouvert à la même époque deux nouvelles routes des épices. Les deux nations se font une féroce concurrence qui est arbitrée par le traité de Tordesillas (1494) qui divise le monde en deux : l'Espagne domine les régions à l'ouest d'une ligne imaginaire situé dans l'océan Atlantique, le Portugal conserve sa domination su la parti orientale.

L'innovateur de bon goût





6005, boul Couture, Montréal (Québec), H1P 3E1  
Bureau Montréal Tél : (514) 852-2719 Fax : (514) 852-6132  
Toronto office Phone : (905) 602-9639 Fax : (905) 602-9654  
[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

### **Anglais et hollandais**

Au XVII<sup>e</sup> siècle, Britanniques et Hollandais font leur entrée sur le marché des épices. Les Hollandais fondent la Compagnie hollandaise des Indes orientales (1602); les Anglais financent les expéditions de Drake, chargé de découvrir une nouvelle route maritime vers la Chine. La guerre éclate entre Anglais et Espagnols pour la domination des routes des épices : c'est la défaite de « l'invincible Armada » (1588) et la fondation de la Compagnie anglaise des Indes orientales.

En 1658, les Hollandais battent les Portugais et s'emparent du commerce de la cannelle à partir de Ceylan et des ports poivrés de la côte de Malabar et de Java. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Britanniques ont évincé les Hollandais de leurs possessions indiennes et Londres devient la plaque tournante du marché des épices.

### **Et les américains**

Au cours de la guerre d'Indépendance, les Américains construisent des navires de guerre rapides, « les clippers », pour combattre la puissante flotte anglaise. Après la déclaration d'indépendance, ces navires sont réutilisés pour assurer les liaisons avec l'Asie. Le monopole britannique sur les épices cesse peu de temps après avoir commencé.

### **Les épices aujourd'hui**

Après les combats inexpiables qui ont eu lieu sur les routes des épices au cours des siècles, la situation contemporaine peut sembler bien terne. Peu à peu, les épices ont perdu de leur faveur auprès des Occidentaux. Il est temps de revenir aux aromates frais, capables de réveiller nos papilles de leurs saveurs relevées et de leurs riches arômes. L'utilisation généralisée du réfrigérateur dans le monde occidental justifie moins celle des épices, chargées autrefois de masquer par la puissance de leur goût la fraîcheur toute relative des ingrédients de base. Pourtant, il serait dommage de cantonner les épices dans leur rôle de cache-misère culinaire, car elles offrent une gamme presque illimitée de saveurs et d'aspects, susceptibles d'enrichir nos expériences gastronomiques.

L'innovateur de bon goût

