



LA FABULEUSE  
ODYSSÉE DES  
ÉPICES

Éric Birlouez

Jacques Fleurentin

Annick Le Guérer

Nolwenn Herry

Éditions Ouest-France



Utilisation de la boussole.  
Livre des Merveilles du Monde, xv<sup>e</sup> siècle.  
BnF. akg-images/De Agostini Picture Lib.

Voici 60 ans, le Département faisait l'acquisition du château de la Roche-Jagu. Après quelques années dédiées à la restauration de son édifice du xv<sup>e</sup> siècle classé Monument historique, La Roche-Jagu est progressivement devenu un Domaine départemental doté d'un parc contemporain d'inspiration médiévale inauguré en 1998.

Le Département s'y investit désormais également dans un projet culturel d'envergure : proposer chaque année aux visiteurs des expositions, des spectacles, des animations nature ou encore des résidences d'art contemporain, et faire découvrir à ces occasions un patrimoine architectural et naturel exceptionnel, auprès du plus grand nombre.

À travers sa programmation éclectique, ce Domaine aux vocations multiples est le rendez-vous de toute la famille et accueille aussi bien les passionnés d'art, d'histoire, et de culture que les visiteurs en promenade ou les amateurs de jardins, attentifs à l'innovation écologique... Ainsi, chacun trouve un intérêt à parcourir ce lieu extraordinaire dressé au bord de l'estuaire du Trieux, et qui nous invite à voyager.

L'exposition « La fabuleuse odyssée des épices » est précisément une belle occasion de voyager dans le temps et à travers les continents, à la découverte de matières précieuses qui ont fasciné les hommes et suscité des rencontres entre les civilisations. La quête de ces produits rares a entraîné l'exploration de nouvelles routes terrestres et maritimes, ainsi que de nombreux échanges commerciaux et culturels, mais aussi des guerres entre les nations européennes visant à détenir le monopole de ces denrées lointaines. Ainsi, les épices ont eu une influence géopolitique considérable sur l'histoire des hommes.



© Thierry Jeandot

De superbes collections publiques viennent illustrer cette riche et belle aventure. Les vastes espaces du château de la Roche-Jagu offrent un cadre majestueux pour une présentation exceptionnelle d'objets uniques.

Au nom du Département, je remercie chaleureusement les responsables des musées nationaux et des établissements en régions de permettre la présentation de ces collections auprès d'un large public. C'est bien là notre volonté, et la vocation des collectivités, que de rendre nos trésors patrimoniaux accessibles à tous. Je salue également toutes celles et ceux qui ont contribué de près ou de loin à la mise en œuvre de cette exposition. Si le Domaine de La Roche-Jagu est aujourd'hui un lieu à ce point splendide et inoubliable, c'est bien grâce à l'engagement des agents départementaux qui y officient.

Puisse cette manifestation recevoir l'accueil qu'elle mérite et révéler toute la beauté d'un site historique et paysager incontournable.

**Alain CADEC**  
Président du Département des Côtes-d'Armor,  
Député européen



## Présentation de l'exposition



Poivre de Kerala, cannelle de Ceylan, piment de Cayenne, vanille Bourbon, cardamome et curcuma d'Inde, girofle et Muscade d'Indonésie... sont au cœur de *La Fabuleuse Odyssée des épices*, un voyage au long cours entre les continents et à travers les âges. Mêlant quête d'horizons lointains et recherche de saveurs inédites, l'exposition est l'occasion de s'intéresser à cette passion pour les épices qui perdure depuis au moins six mille ans. Jadis aussi convoitées que l'or, elles représentaient depuis les plus anciennes civilisations le symbole du luxe et du raffinement. Retracer cette histoire, des premières routes des épices de l'Antiquité aux usages contemporains du XXI<sup>e</sup> siècle, permet de croiser des disciplines aussi variées que passionnantes : botanique, anthropologie, géographie, pharmacologie et gastronomie nourrissent le récit de ces denrées précieuses.

En visitant cette exposition polysensorielle, le public sera sans nul doute surpris de découvrir les nombreuses facettes des épices qui n'en finissent pas de nous faire rêver. Celles-ci ont accompagné les hommes dans leur vie religieuse et profane : des offrandes aux dieux jusqu'aux plaisirs de la table, elles avaient aussi bien leur place dans les rituels sacrés que dans les mets agrémentés de saveurs uniques, ou encore dans la fabrication de remèdes pour soigner certains maux du corps. Leurs vertus médicinales déjà connues dans les civilisations antiques se confirment encore aujourd'hui, comme le montre leur utilisation en phytothérapie, en aromathérapie ou en homéopathie.

Après avoir quitté le devant de la scène de la cuisine française pendant plusieurs décennies, elles ont su reconquérir les gastronomes qui les avaient délaissées pour un temps. Depuis quelques années, les grands chefs ont amorcé leur réintroduction pour exhaler le parfum des produits et sublimer les saveurs. Et pour les parfumeurs contemporains, leur odeur constitue toujours un ingrédient essentiel à leurs compositions, comme en témoignent les grands nez interrogés pour cette exposition.

Je tiens à remercier les musées prêteurs et les contributeurs privés, les parfumeurs, ainsi que les membres du comité scientifique, auteurs de cet ouvrage éponyme, qui ont accompagné le Département dans la mise en œuvre d'un projet original que j'invite à découvrir.

La programmation qui résulte de cette exposition à travers la saison culturelle 2018 du Domaine départemental de la Roche-Jagu marque ce que j'appelle de mes vœux : une culture accessible et ouverte à tous.

**Thierry SIMELIERE**

*Vice-président du Département  
Chargé de la culture et du patrimoine*

L'Habit du parfumeur, Nicolas Bonnart (c.1646-1718).  
Musée de la Ville de Paris, Musée Carnavalet, Paris, France.



# La fabuleuse odyssée des épices : des denrées de luxe aux multiples usages

Épices... Le mot évoque des parfums envoûtants, des saveurs douces ou brûlantes, des arômes délicats. Ou encore des **contrées exotiques et mystérieuses**. Il fait surgir devant nos yeux la vision de centaines de chameaux traversant d'un pas majestueux des déserts torrides. Ou celle de fragiles vaisseaux affrontant des mers déchaînées pour s'aventurer au-delà du monde connu, jusqu'aux rivages des « terres à épices »...

Cet imaginaire n'est pas nouveau. De l'Égypte à la Mésopotamie et de l'Inde à la Chine, les premières civilisations éprouvaient déjà cette fascination pour les épices. Ces fragments de racines, ces poignées de menues graines, ces modestes lambeaux d'écorce étaient aussi convoités que l'or : ils symbolisaient le luxe et le raffinement extrême.

À l'origine, la **cuisine** n'était pas le seul, ni même le premier usage des épices. Celles-ci entraient dans la composition de **parfums**, de **remèdes** et d'onguents, d'huiles de massage ou encore de préparations réputées **aphrodisiaques**. Elles étaient utilisées pour

**préserver** l'intégrité du corps des défunts. Sous forme d'**offrandes**, elles permettaient d'honorer somptueusement les divinités.

Dès le début du IV<sup>e</sup> millénaire, des marchands intrépides ont parcouru des pistes lointaines et périlleuses, ont navigué sur des océans tumultueux pour se procurer grains de poivre, bâtons de cannelle, clous de girofle et noix de muscade. Les épices ont été les **premières denrées de la mondialisation des échanges**. Leur quête a conduit les hommes à ouvrir de nouvelles routes terrestres et maritimes, et à **explorer des terres inconnues**.



1. Les caravanes de Marco Polo (1254-1324). Atlas catalan, 1375. BnF.

# Épices, aromates, herbes, condiments... DE QUOI S'AGIT-IL ?

*Le mot épice fait son apparition dans la langue française au milieu du XI<sup>e</sup> siècle. Il dérive du latin **species** qui désignait toute « espèce » d'aliment issu de la terre. Progressivement, le sens du mot épice se restreint aux denrées utilisées pour **assaisonner les plats ou soigner les maladies**.*

les graines de moutarde... Par ailleurs, les épices n'ont pas toutes une saveur piquante ou brûlante. Pensons à la vanille, à la muscade ou encore à la cannelle.

Les épices constituent une **sous-catégorie des aromates**. Ces « substances végétales odoriférantes » regroupent les épices, les herbes aromatiques (menthe, thym, basilic...) et les condiments (sel, vinaigre, cornichons...), ces derniers étant disposés sur la table.

Mais au XIV<sup>e</sup> siècle, les oranges, le miel, les amandes et le sucre sont toujours classés parmi les épices. Aujourd'hui, ce terme est réservé aux seuls « produits végétaux naturels, employés pour leur saveur et leur arôme dans l'assaisonnement des aliments ».

Cette définition ne limite pas l'univers des épices aux seules denrées exotiques : elle intègre aussi l'aneth, les baies de genièvre, le fenouil, le cumin,

2. Herbes et épices. stock.adobe.







## Badiane/Anis étoilé (*Illicium verum* Hooker)

Originnaire du sud de la Chine et du nord du Vietnam, la badiane dégage une saveur chaude et anisée. Son fruit en forme d'étoile contient de petites graines rondes. Elle est aujourd'hui cultivée en Chine, au Japon et aux Philippines.



## Cannelle de Ceylan (*Cinnamomum zeylanicum* Nees)

La cannelle de Ceylan est largement utilisée à travers le monde. Il ne faut pas la confondre avec la casse, ou cannelle de Chine (*Cinnamomum cassia*), qui est plus grossière. L'écorce qui en est extraite dégage une saveur spécifique chaude et sucrée. On la cultive au Sri Lanka, aux Antilles, au Brésil, à Madagascar...

## Baies de genièvre (*Juniperus communis*)

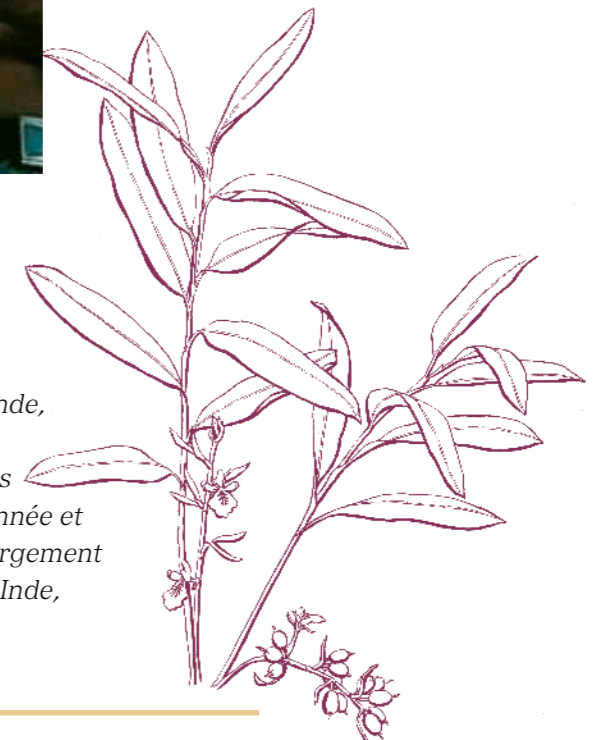


Très apprécié en Europe depuis l'Antiquité, le genévrier commun produit des baies à la saveur légèrement poivrée et très parfumée.



## Cardamome (*Elettaria cardamomum* Maton)

Originnaire de l'Asie du Sud-Est et domestiquée en Inde, la cardamome produit un fruit que l'on fait sécher. Sa capsule vert gris à trois loges contient des graines brun foncé qui exhalent une saveur puissante, citronnée et camphrée, poivrée et chaude. Elle est aujourd'hui largement cultivée (Cambodge, Chine, Costa Rica, Guatemala, Inde, Laos, Salvador, Sri Lanka, Sumatra, Thaïlande).







L'ODYSSÉE  
DES ÉPICES  
DANS  
L'ANTIQUITÉ

1

## Les épices dans les civilisations du Moyen-Orient

Les plus anciennes traces d'une utilisation des épices ont été retrouvées au Moyen-Orient, dans des restes de **galettes confectionnées il y a huit mille ans !**

On sait que les **Égyptiens** les employaient pour préparer des **remèdes** : rédigé il y a trois mille cinq cents ans, un traité médical évoque les bienfaits du safran, de l'anis, du carvi, du fenugrec et... de la cardamome, une épice originaire d'Inde. Les hommes du Nil appliquaient sur leur peau des **onguents** à base d'épices pour protéger celle-ci contre le dessèchement et les piqûres d'insectes. Les épices entraient aussi dans la composition de crèmes cosmétiques et d'huiles de massage, ainsi que dans celle des parfums qui brûlaient dans les temples. Les pratiques de **momification** faisaient également appel à leurs capacités conservatrices. Enfin, les épices aromatisaient les vins consommés à la cour du pharaon. La plupart venaient du « Pays de Pount », situé à l'entrée de la mer Rouge. À cet endroit, des marchands arabes approvisionnaient en denrées originaires d'Asie les commerçants égyptiens venus à leur rencontre.

Les peuples de **Mésopotamie** ainsi que leurs voisins (Perses, Phéniciens, Hébreux) succombèrent eux aussi à la passion des épices. Un des plus célèbres récits de l'Ancien Testament – Le Cantique des Cantiques – évoque un jardin merveilleux dans lequel poussent « le safran, la canne aromatique et le cinnamome [cannelle], les plus exquis des aromates ».



1. Vase canope de Taremetenbastet.

© Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais/Georges Poncet.

2. **Tablette cunéiforme** : enregistrement d'une livraison de condiments, sésame et nigelle (*nigella sativa*) au cours du deuxième mois de l'année (début mai) en l'an IV du Roi de Babylone Agum (III ?). Argile, H. 2,5 cm, L. 4,3 cm, l. 1,5 cm. Provenance : Qal'at al-Bahreïn, 1995. Manama (Bahreïn), National Museum. Philippe Maillard/akg-images.

3. **La reine Néfertari faisant une offrande à la déesse Hathor**. Tombe de Néfertari. XIX<sup>e</sup> Dynastie (c.1290-1224 avant J.-C.), Vallée des Reines, Thèbes, Égypte. akg-images/De Agostini Picture Lib. /S. Vannini.





## Le Métopion

Ce célèbre parfum égyptien contient une épice un peu poivrée : la cardamome, que le développement du commerce maritime à partir de la mer Rouge permettra à l'Égypte des pharaons légendes d'aller chercher en Inde. Utilisé aussi pour traiter les infections des dents et des gencives, la congestion des poumons, cet ingrédient coûteux convenait à une fragrance réservée à l'élite de la société.

Ici, c'est l'huile d'amandes amères qui sert de support à l'omphacium (verjus de raisin), au jonc odorant, au roseau aromatique, aux graines de baumier (un arbre de Judée au suc d'une « exquise suavité »), au térébinthe, au galbanum (gomme-résine exhalant une odeur anisée), à la myrrhe.

À l'origine composés par les prêtres dans l'enceinte des temples pour honorer les dieux, les parfums se diffuseront par la suite dans la classe supérieure de la société, soucieuse d'hygiène et de beauté. Il en était fait grand cas. Le sage Ptah-Hotep, gouverneur et vizir du roi Isési, encourageait d'ailleurs les maris à en offrir à leur épouse : « Si tu es un homme raisonnable et accompli, aime ta femme avec sincérité et loyauté et sache que les parfums sont les meilleurs des soins pour son corps. »



Parfum  
à découvrir  
ICI

1. Alabastron de la Méditerranée orientale, vase à parfum en pâte de verre bleu, II<sup>e</sup> ou I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. Musée Dobrée, Nantes (inv. 882.1.237). © H. Neveu-Dérotrie/Musée Dobrée – Grand Patrimoine de Loire-Atlantique.

2. Le maître du tombeau Ptahhotep respire un parfum. Saqqarah (Égypte), Mastaba de Ptahhotep et Akhhotep (Ancien Empire, fin de la V<sup>e</sup> dynastie, v. 2350 av. J.-C.). © Hervé Champollion/akg-images.

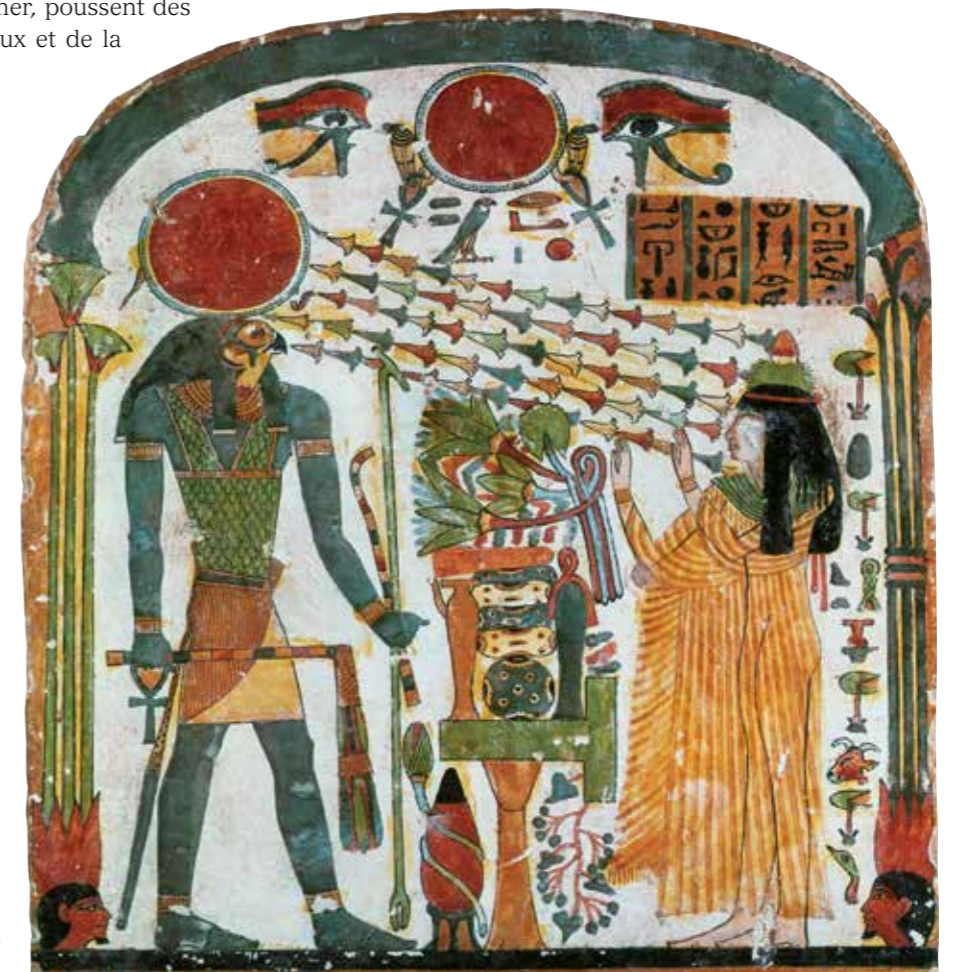


## Odeurs, parfums et épices : au plus près des dieux

Dans l'Antiquité, les matières aromatiques, et tout particulièrement les épices, sont intimement liées au Soleil et au Divin.

Les récits légendaires et botaniques les décrivent comme provenant de terres sèches et brûlantes, exemptes d'humidité et de corruption, car soumis à une coction solaire intense. Au V<sup>e</sup> siècle avant J.-C., Hérodote rapporte que l'Arabie, où la chaleur peut devenir caniculaire, est la seule au monde à produire la casia et le cinnamome, deux variétés de cannelle. Et l'historien de rappeler qu'une odeur divine émane de ce pays qui reçoit les rayons ardents du feu céleste. Une vision partagée par Agatharchide, un grammairien grec du II<sup>e</sup> siècle avant J.-C., qui déclare : « Une senteur règne sur toute la côte, procurant aux arrivants un plaisir divin et ineffable, car, au bord de la mer, poussent des balsamiers nombreux et de la cannelle. »

À l'opposé des légumes, qui comme la salade sont du côté du froid, de l'humide, du putride, de la mort, les épices se situent, selon Théophraste, du côté du chaud, du sec et du principe d'incorruptibilité. Leurs odeurs délicieuses s'expliquent par leur proximité avec le feu solaire. Elles sont au plus près des dieux. La preuve en est que, pour Hérodote, le kinamomôn, la véritable cannelle, viendrait de Nysa, en Afrique orientale ou en Inde, contrée où le dieu Dionysos fut élevé.



3. Culte du Dieu Rê, Stèle de la dame Tapéret, XXI<sup>e</sup> dynastie vers 943-716 avant J.-C. Paris, Musée du Louvre. akg-images/Jean-Claude Varga.