

## Histoire du goût

### Les épices.

par

Jean-Louis Flandrin

Le nombre des épices utilisées n'a jamais été aussi grand en Europe occidentale qu'au XV<sup>e</sup> siècle. La plupart d'entre elles ne sont plus d'emploi courant dans la cuisine d'aujourd'hui, et il est même devenu difficile, voire impossible, de se les procurer, les commerçants spécialisés ne les faisant plus venir, faute de demande suffisante.

Les livres occidentaux des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles mentionnent un nombre d'épices bien plus grand qu'aux siècles suivants : on y trouve du poivre, du safran, de la cannelle, du gingembre, du clou de girofle, de la noix de muscade, du macis, du poivre long, de la graine de paradis, malaguettes ou maniguettes, du galanga et, plus rarement, de la fleur de cannelle, de la cardamome, du cubèbe, du cumin, de l'anis, du mastic, du citrouille, et du spic nard ou nard indien. La graine de Paradis était particulièrement utilisée en France, le cubèbe en Angleterre, la cardamome en Italie.

Le goût pour les épices se manifestait aussi par la fréquence de leur emploi, autrement dit la proportion des recettes qui en mentionnaient : dans les divers pays d'Europe occidentale, 65 à 80 % selon les recueils, aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles.

Quant aux doses utilisées, les historiens spécialistes discutent à leur sujet, puisque la plupart des recettes ne les précisent pas. Mais on a des raisons de penser qu'elles étaient nettement plus importantes qu'aux époques suivantes. En particulier parce que les rares fois où elles sont indiquées – par exemple, dans plusieurs livres italiens – elles sont toujours impressionnantes, comparées aux doses que l'on trouve aujourd'hui dans les cuisines occidentales.

A partir du XVII<sup>e</sup> siècle, les Français ne partagent plus cette passion, qui a subsisté plus longtemps dans les autres pays d'Europe mais s'est finalement épuisée dans la plupart. Les étrangers de passage en France se sont étonnés du mépris qu'on manifestait en France pour les « épices du Levant ». Ils l'ont parfois attribué à de l'affectation – une volonté bien française de se faire remarquer – tant il leur semblait impossible qu'on pût ne pas aimer de si bonnes saveurs ! Inversement, les Français voyageant en Allemagne, en Pologne, en Espagne, etc. se sont plaint du supplice de Tantale qu'on leur infligeait dans les banquets où on les conviait. En effet, les mets qu'on leur présentait étaient magnifiques, mais ils les trouvaient immangeables en raison de la profusion des épices dont ils étaient assaisonnés.

Ainsi, Jean Le Laboureur qui accompagnait la princesse de Gonzague, nouvelle épouse du roi de Pologne, se plaint de la cuisine allemande à Oldenbourg, à Brême et à Dantzic. A Brême par exemple : « *Ceux qui voulurent goûter aux sauces les premiers n'y retournèrent pas ; en peu de temps l'on vit une merveilleuse tempérance répandue généralement sur les Français et les Françaises. Il n'y eut que les Polonais qui s'en donnèrent à cœur joie, louant tout hautement le bon nombre d'épices, de safran, et de sel que les cuisiniers avaient si librement prodigués...* ».

En vérité, l'étude des livres de cuisine français des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles ne révèle pas de changement significatif de la proportion des recettes faisant appel aux épices orientales : elle est de l'ordre de 60 à 70%, ce qui ne diffère pas significativement des 65 à 80% qu'on trouve dans les livres médiévaux. Mais ils indiquent deux changements. D'une part la palette des

épices s'est considérablement réduite : la graine de Paradis, le galanga, le macis, le spic nard, la cardamome, l'anis, le cumin, le mastic et le poivre long ont disparu ; la cannelle, le gingembre et le safran ne sont plus employés qu'exceptionnellement, ou dans certaines catégories de plats ( le gingembre dans la charcuterie ; la cannelle dans les mets sucrés). En cuisine, les Français n'utilisent plus désormais régulièrement que trois épices : le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade – ces trois épices apparaissant d'ailleurs beaucoup plus fréquemment que dans les traités culinaires médiévaux.

Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, cette désaffection pour les épices s'est encore accentuée, entraînant la quasi disparition de la noix de muscade et du clou de girofle. Aujourd'hui, c'est un des traits qui distingue la cuisine occidentale de la plupart des grandes cuisines du monde