



HAL
open science

Le Piment, Mariage du goût et de la couleur

Yves Monnier

► **To cite this version:**

| Yves Monnier. Le Piment, Mariage du goût et de la couleur. 1994. hal-01081278

HAL Id: hal-01081278

<https://hal.science/hal-01081278>

Submitted on 7 Nov 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Public Domain

LE PIMENT

MARIAGE DU GOUT ET
DE LA COULEUR



CHILLI

INTRODUCTION

Choisir le piment comme thème d'une exposition serait selon certains une gageure. Peut-on rassembler suffisamment de documents, organiser rationnellement un espace, intéresser un public avec un objet naturaliste aussi banal qu'un piment, fut-il le plus rouge ou le plus vert, le plus piquant ou le plus doux, le plus petit ou le plus gros ? il y a là, certes, un défi à relever. Mais la difficulté n'est pas insurmontable car l'originalité de cette plante qui tient à son histoire, à sa biologie, à son économie, lui confère une place privilégiée dans le cortège des plantes alimentaires.

D'origine américaine, domestiqué quelques milliers d'années avant notre ère, introduit progressivement dans toute l'Amérique Tropicale, y compris l'Amérique Caraïbe, le piment devient un des éléments communs des cultures amérindiennes. Il obtient le privilège de la représentation dans les glyphes mexicains et, au fil des siècles, se charge d'une valeur symbolique. Le fruit offert aux premiers navigateurs espagnols n'est plus uniquement une plante alimentaire. C'est une plante qui a une histoire presque aussi longue que l'histoire des hommes qui la cultivent, et leurs histoires se mêlent étrangement.

Rapporté en Espagne dès 1493, le piment recevra pour terre d'accueil et de conquête les pays tropicaux. Espagnols et Portugais feront de leurs escales, de leurs comptoirs, de leurs colonies, autant de centres de diffusion de cette plante rustique dont la vertu première est d'être une plante à épices. Là réside sans doute le secret de l'appropriation immédiate du piment par les populations de la zone chaude.

Concurrent ou succédané du poivre, le piment devient rapidement denrée d'échange facile à conserver — séché, il garde ses propriétés — et facile à transporter. Caravanes et peuples conquérants vont étendre l'aire du piment vers les régions continentales. Piments de Hongrie et piments d'Europe Centrale signent l'empreinte culturelle de l'ancien Empire Ottoman et marquent la limite de l'expansion turque.

Sur la carte, il y a quelques taches isolées qui ne rentrent pas dans les schémas classiques explicatifs. C'est le cas du village d'Espelette, au Pays Basque, proche de l'Espagne il est vrai, mais à l'écart des grandes voies de diffusion du piment. Preuve de l'énorme diversité variétale de l'espèce, le piment d'Espelette se différencie des autres piments par sa forme, sa couleur, sa saveur. Une activité agro-alimentaire est née à partir de la culture de ce produit devenu l'emblème de la cité. Chaque année, une fête du piment est organisée le dernier dimanche d'octobre. Espelette aura peut-être un jour son Musée du piment. Cette exposition est une préfiguration de celui-ci.

LE PIMENT

Capsicum annuum L., Solanacée

Piment, Poivron, Paprika.

Christophe Colomb rapporta le piment en Espagne dès 1493. Un des objectifs de l'expédition, trouver des épices, était atteint. En l'espace d'un siècle le piment va se répandre dans le monde entier. Les Portugais le diffuseront grâce à leurs comptoirs en Afrique et en Inde.

LES SOLANACÉES

Les Solanacées tiennent une place essentielle dans l'alimentaire comme dans les pratiques magico-sacrées.

Alimentaire :

* plat traditionnel d'hiver de légumes d'origine européenne, le pot au feu se compose de choux, navets, carottes, poireaux, céleri... auxquels s'ajoutent depuis le XVIII^e siècle la pomme de terre, Solanacées américaine.

* plat d'été de plantes d'origine américaine, la ratatouille se compose de Solanacées américaines, tomates, poivrons, auxquelles s'ajoute la courgette, plante américaine, et une Solanacée originaire de l'Inde, l'aubergine.

Avant la découverte de l'Amérique, les Solanacées étaient essentiellement magico-sorcières. C'est le cas de la jusquiame, la belladone, le datura, la mandragore...

Parmi les magico-sacrées américaines, le tabac a été socialisé en Europe en perdant son aspect rituel.

ORIGINALITÉ DU PIMENT

Principale épice de l'Amérique, le piment a supplanté toutes les autres épices après la découverte du nouveau continent, seul ou en association à d'autres mélanges d'épices, curry en Inde, harissa au Maghreb.

L'Europe et la Méditerranée ne disposaient auparavant que d'aromates : menthe, cumin, thym...

Les autres épices, cannelle, muscade, girofle et naturellement poivre ne parvenaient d'Orient qu'après un long périple, la Route des Epices.

CARACTÉRISTIQUES DU PIMENT

Contrairement aux autres épices, le piment est facile à cultiver. Il pousse dans des milieux variés, de climat chaud à tempéré, de 5 à 35°C.

L'espèce la plus répandue dans le monde, *Capsicum annum*, pousse du niveau de la mer jusqu'à 2 000 mètres. Le long pouvoir germinatif des graines a facilité le transport et la diffusion.

Ses exigences sont modestes ; il ne craint que le gel et doit disposer de beaucoup d'eau au début de sa croissance. Il préfère cependant les sols riches et profonds.

Pour toutes ces raisons, le piment a été rapidement adopté dans les milieux les plus variés et il deviendra très vite l'épice des classes populaires.

LA ROUTE DES ÉPICES

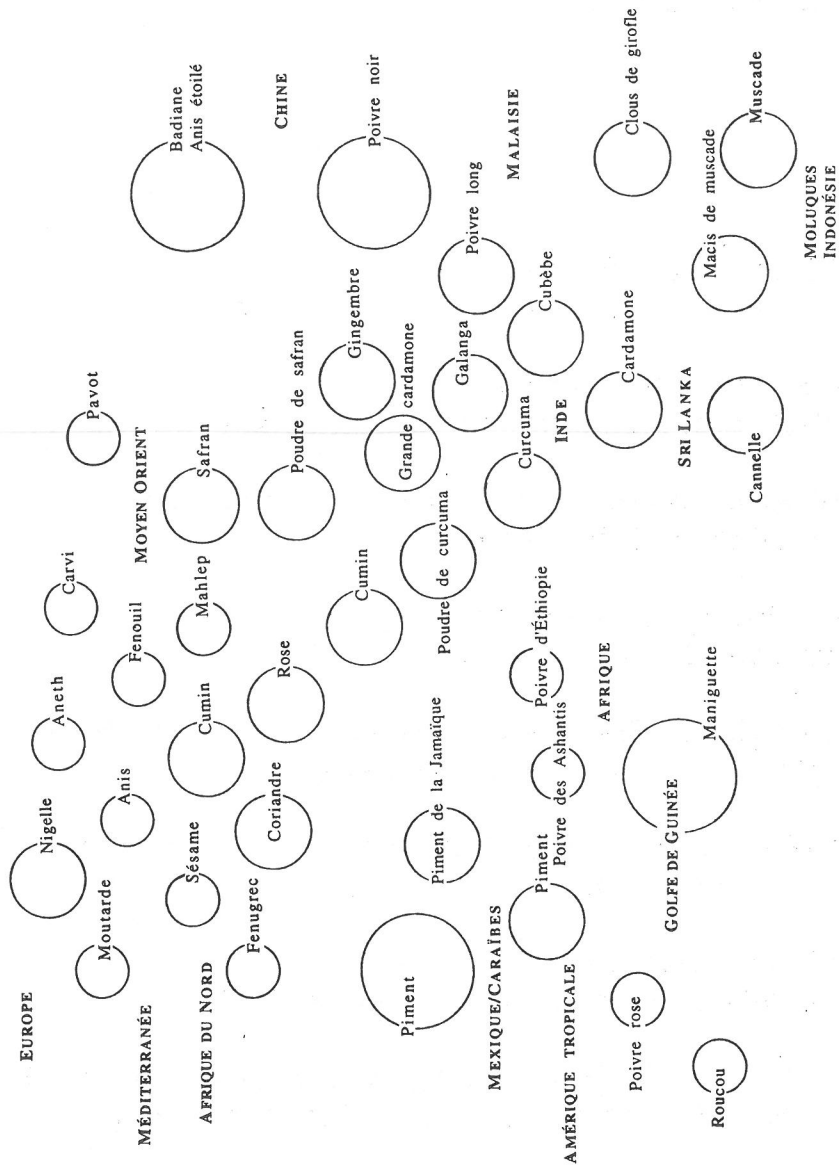
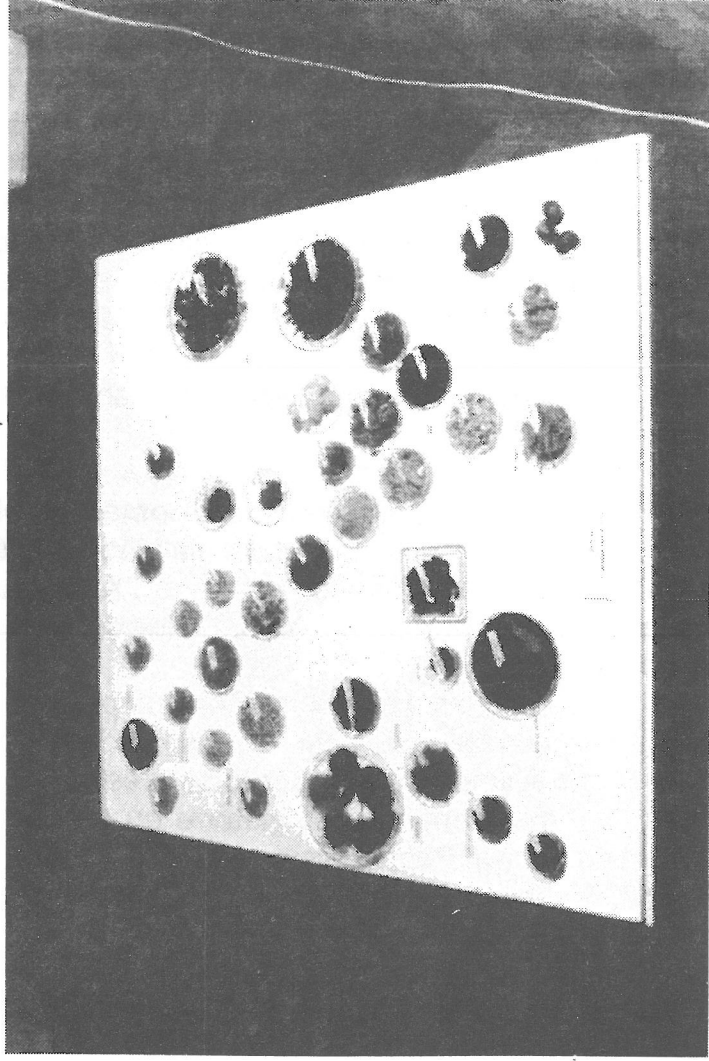
Avant la découverte de l'Amérique, les Européens sont avant tout à la recherche du poivre.

Pour eux, le poivre est une "denrée". Ils ignorent tout de la plante et de son aire de culture. C'est un secret bien gardé comme l'est également celui des routes d'approvisionnement.

Les épices parvenaient à Alep, Antioche, Trébizonde, apportées par les caravanes qui empruntaient les Routes de la Soie, et à Alexandrie, entrepôt des cargaisons venues de l'Inde, ayant transité par la Mer Rouge sur des boutres arabes.

Vénitiens et Génois se partageaient le transport en mer Méditerranée.

- En 1453, les Turcs s'emparent de Constantinople et contrôlent désormais le bassin oriental de la Méditerranée.
- En 1492, Christophe Colomb découvre l'Amérique et rapporte le piment en Europe en 1493. Le Mexique ne sera conquis qu'en 1524.
- En 1498, Vasco de Gama contourne l'Afrique par le Cap et ouvre ainsi une nouvelle route pour le transport des épices.
- En 1500, Pedro Alvarez Cabral aborde au Brésil.
- En 1548, le piment arrive en Angleterre où on le cultive sous le nom de "Ginnie Pepper" vers 1557.
- Vers 1550, Matthiolo (1500-1577) note que le piment est commun en Italie.
- Vers 1570, le piment est en Hongrie.
- Vers 1585, le piment est largement cultivé en Castille et en Moravie.



PRINCIPALES ÉPICES

ANETH : *Anethum graveolens* L.
Ombellifère. Méditerranée, Sud de Russie.

ANIS : *Pimpinella anisum* L.
Ombellifère. Méditerranée, Moyen Orient.

BADIANE / ANIS ETOILE : *Illicium verum* Hook.
Magnoliacée. Chine, Asie du Sud-Est.

CANNELLE : *Cinnamomum Zeylanicum* Ness.
Lauracée. Sri Lanka, Asie.

GRANDE CARDAMOME : *Amomum subulatum* Roxb.
Zingibéracée. Népal, Est Himalaya.

CARDAMOME DE MALABAR : *Elettaria cardamomum*
Zingibéracée. Inde.

CARVI : *Carum carvi* L.
Ombellifère. Nord et Centre Europe, Asie.

CLOUS DE GIROFLE : *Syzygium aromaticum* L.
(*Caryophyllus aromatica* L.). Myrtacée. Moluques.

CORIANDRE : *Coriandrum sativum* L.
Ombellifère. Méditerranée.

CUBEBE / POIVRE A QUEUE : *Piper cubeba* L.
Pipéracée. Indonésie, Java.

CUMIN : *Cuminum cyminum* L.
Ombellifère. Méditerranée.

CURCUMA / SAFRAN DES INDES : *Curcuma longa* L.
Zingibéracée. Inde, Malaisie.

FENOUIL : *Foeniculum dulce* DC.
Ombellifère. Méditerranée.

FENUGREC : *Trigonella foenum-graecum* L.
Légumineuse. Est Méditerranée.

GALANGA (Grand) : *Alpinia galanga* (L.) Willd.
Zingibéracée. Inde, Java.

GINGEMBRE : *Zingiber officinalis* (L.) Rosc.
Zingibéracée. Inde, Malaisie.

MAHLEP / MAHLAB : *Prunus mahaleb*.
Rosacée. Moyen Orient.

MANIGUETTE / GRAINE DE PARADIS / POIVRE DE
GUINEE : *Aframomum melegueta* (Roscoe) Schumam.
Zingibéracée. Afrique de l'Ouest.

MOUTARDE : *Sinapis alba* L.
Crucifère. Europe.

MUSCADE : *Myristica fragrans* Houtt. (*M. officinalis* L.)
Myristicacée. Malaisie, Molusques (Ternate, Amboine)

NIGELLE / POIVRETTE : *Nigella arvensis* L.
Ranunculacée. Europe, Méditerranée.

PAVOT : *Papaver somniferum* L.
Papaveracée. Est Méditerranée, Asie centrale.

POIVRE D'ETHIOPIE / POIVRE DE GUINEE : *Xylopia aethiopica* A. Rich.
Annonacée. Ethiopie.

POIVRE DE LA JAMAÏQUE / QUATRE EPICES :
Pimenta dioica L. (Merr.) (*P. officinalis* Lindl.).
Myrtacée. Mexique, Amérique centrale.

POIVRE DES ASHANTIS / POIVRE DE KISSI : *Piper guineensis* Schum et Thonn.
Piperacée. Afrique de l'Ouest.

POIVRE DU PEROU / POIVRE ROUGE : *Schinus molle* L.
Anacardiaceae. Amérique tropicale.

POIVRE LONG : *Piper longum* L.
Piperacée. Asie

ROSE : *Rosa sp.*
Rosacée. Perse.

ROUCOU / ACHIOTE : *Bixa orellana* L.
Bixacée. Amérique tropicale.

SAFRAN : *Crocus sativus* L.
Iridacée. Moyen Orient.

SESAME : *Sesamum indicum* L.
Pédaliacée. Nord de l'Afrique.

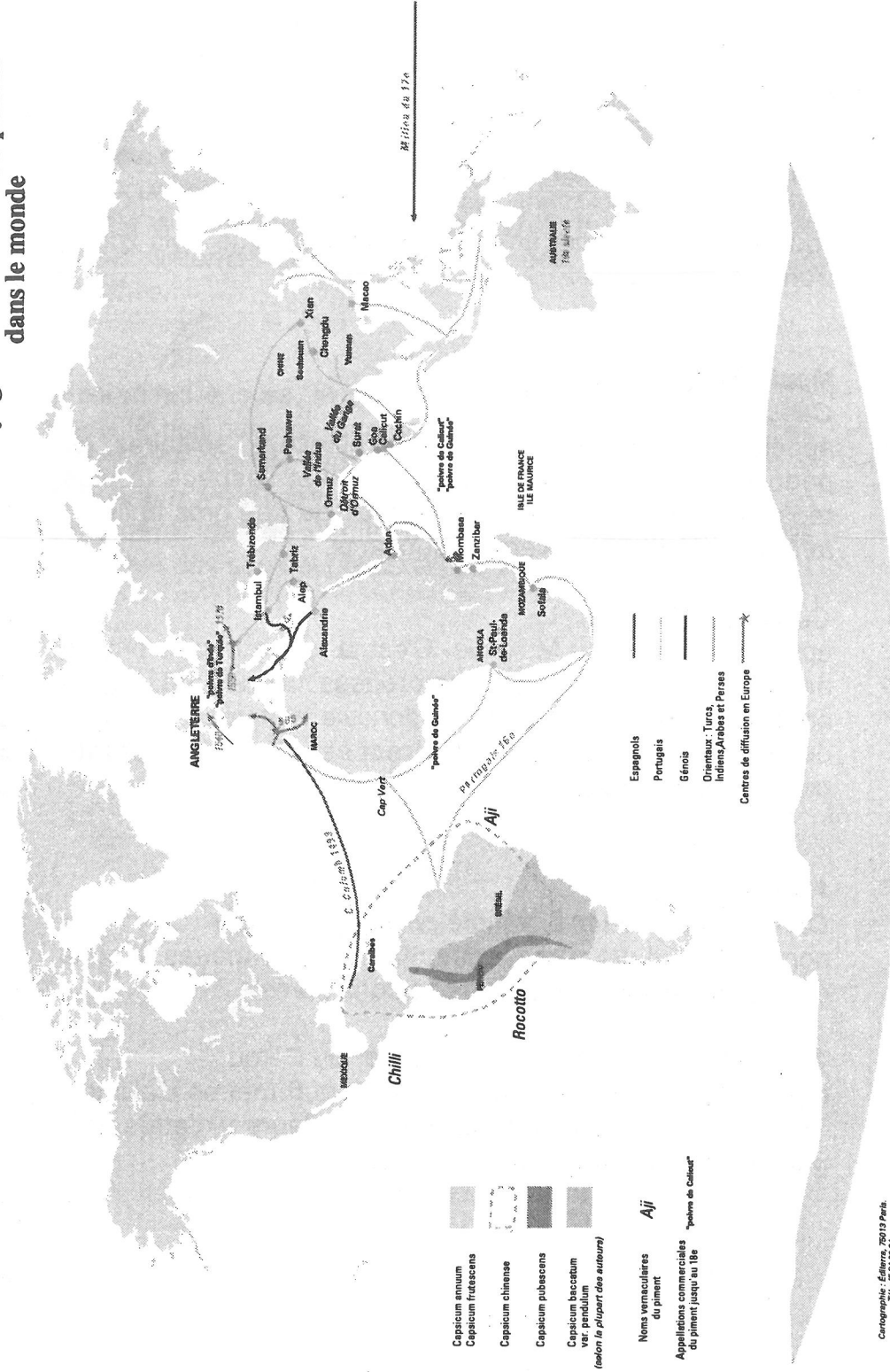
DOMESTICATION

La domestication est une amélioration des espèces sauvages par l'homme et au bénéfice de l'homme. Cette évolution dirigée, qui implique le passage progressif de la cueillette aux premiers signes puis aux formes les plus élaborées de l'agriculture, s'est effectuée sur une durée très longue.

* les premières traces de piment consommé sont reconnues dans les couches anciennes de Tehuacan au Mexique, vers 7 000 av. J.-C.

* les premières cultures de piments dateraient de 5200 av. J.-C. au Mexique et de 2 500 av. J.-C. au Pérou.

Voyages et introduction du piment dans le monde



ORIGINE ET CLASSIFICATION

Tous les piments sont américains. On distingue trois zones d'origine principales :

Mexique

Capsicum annuum L.

appelé "chilli" au Mexique, à fleurs blanches, solitaires, au pédoncule délicatement recourbé. C'est l'espèce la plus répandue dans le monde. Il peut avoir de très gros fruits de formes variées, généralement pendants.

Capsicum frutescens L.

appelé "chiltepin" au Mexique. C'est la forme la plus proche de l'état sauvage. Il a de nombreuses fleurs verdâtres et contrairement aux autres, un pédoncule nettement coudé et de petits fruits coniques et dressés. C'est une plante buissonnante pouvant vivre 5 à 6 ans.

Andes

Capsicum baccatum L. variété *pendulum* (Willd.)

nommé "aji", il est cultivé entre 500 et 1 500 mètres. Il porte de grandes fleurs blanches à chevrons dorés.

Capsicum pubescens R.P. - "Rocotto" au Pérou

il pousse en Bolivie, entre 1 500 et 3 000 mètres d'altitude. Très velu, il résiste au froid. Il a des fleurs violettes, des graines noires et rugueuses.

Versant andin, Amazone et Caraïbe

Capsicum chinense Jacq.

appelé au Mexique "Chilli habanero". Il ressemble à de petites lanternes chinoises très plissées. Il porte des fleurs blanches.

Aujourd'hui encore, la classification reste controversée. La majorité des auteurs regroupe les piments en cinq espèces principales, parfois réunies en deux, *Capsicum annuum* et *Capsicum frutescens*. La tendance actuelle est de n'en considérer qu'une seule, *Capsicum annuum*, les autres devenant des sous-espèces et des variétés.

FUCHS, LÉONHARD - 1501-1566.

De Historia Stirpium ; commentarii insignes Basileae - 1542.

* né en Bavière.

* médecin allemand, il essaya d'établir une nomenclature botanique.

* son oeuvre est très importante dans le développement de l'Histoire naturelle,

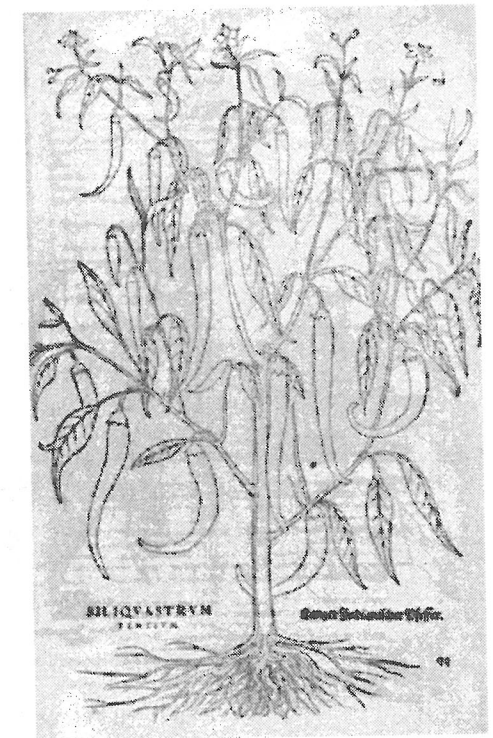
* la précision de ses dessins et gravures est particulièrement remarquable.



Planche de Fuchs en portrait.
Cliché Bibliothèque Centrale M.N.H.N.



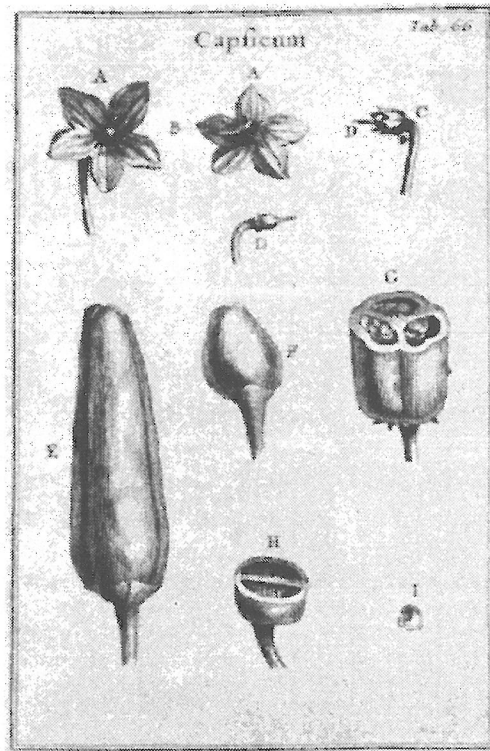
Clichés Bibliothèque Centrale M.N.H.N



TOURNEFORT PITTON DE, JOSEPH - 1656-1708.

Institutiones Rei herbariae - 1700.

- * herborise en Provence, Dauphiné, Savoie.
- * 1688, Professeur de botanique au Jardin des Plantes de Paris. Il établit pour la 1ere fois le rang de genre.
- * parcourt l'Europe et l'Asie Mineure.
- * 1702 : Professeur de médecine au Collège de France.

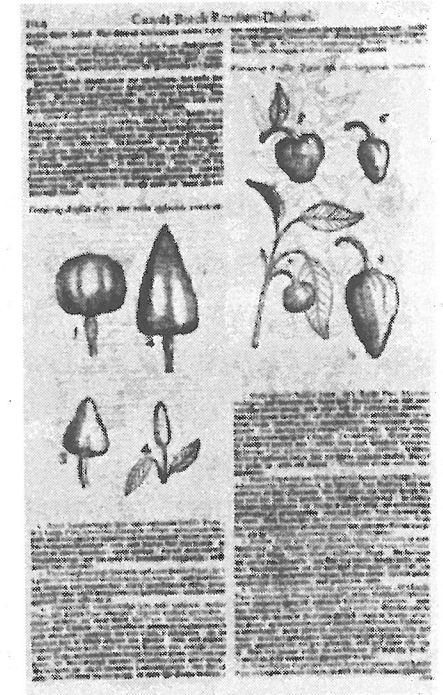


Cliché Bibliothèque Centrale M.N.H.N

DODOENS, REMBERT -

Herbarius ; Cruydt-Boeck - 1554.

- * né à Malines, dans les Flandres en 1517.
- * médecin à Louvain, il étudia les plantes des Pays-Bas.
- * de 1574 à 1578, à Vienne puis à Prague, il fut médecin personnel de l'Empereur Maximilien II puis de Rodolphe II.
- * en 1582, il obtient, jusqu'à sa mort (1585), la chaire de botanique à Leyde (Pays-Bas).



Clichés Bibliothèque Centrale M.N.H.N

"En un point du marché (de Tenochtitlan) se réunissaient les vendeurs de miel de maguey et de miel d'abeilles. Dans ce même rayon se trouvaient les vendeurs de différentes variétés de **chilli** (piment) qui vendaient également des tomates appelées **miltomatl** (tomates cultivées) et **chiltomatl** (tomates rouges)".

Francisco Bernardino de Sahagun (Père Franciscain) - 1500-1590.
Histoire Générale des Choses de la Nouvelle-Espagne (1579).

"L'épice naturelle dont Dieu pourvut les Indes d'Occident est celle qu'en Castille on appelle **poivre d'Inde** et aux Indes (Indes Occidentales, c'est à dire Mexique et Caraïbe) **aji** par un mot généralement emprunté à la première des îles qui furent conquises.

Elle est également nommée **chilli** au Mexique ; fort appréciée, on en rapportait des régions où il n'en pousse pas comme marchandise d'importance. Il y en a un très fort appelé **caribe**."

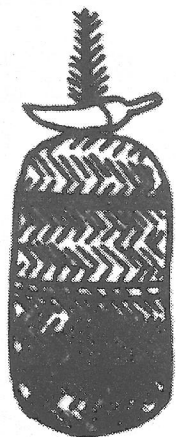
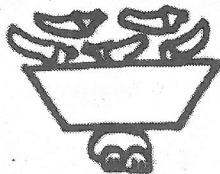
Joseph de Acosta (Jésuite).
Histoire Naturelle et Morale des Indes Occidentales (1589)
Chap. 20 : "De l'aji ou poivre de l'Inde".

"... Il y en a un autre doux et presque suave que l'on mange à pleine bouchée. Il se mange vert et sec, moulu et entier, en pot ou dans les sauces. C'est la principale sauce et toute l'épicerie des Indes. Pour tempérer l'**aji** on a recours au sel - qui est "opposé" - ou aux tomates, fraîches et saines".

Joseph de Acosta (Jésuite).
Histoire Naturelle et Morale des Indes Occidentales (1589)
Chap. 20 : "De l'aji ou poivre de l'Inde".

LES GLYPHES sont des dessins codifiés, utilisés par les civilisations précolombiennes du Mexique et de l'Amérique Centrale. Ils constituent une écriture où chaque signe peut être à la fois un dessin stylisé, une transcription de son, une représentation réaliste ou un symbole.

De nombreux glyphes sont empruntés au monde végétal.



Dessin Patrick ALLAIN

MENDOZA DON ANTONIO DE

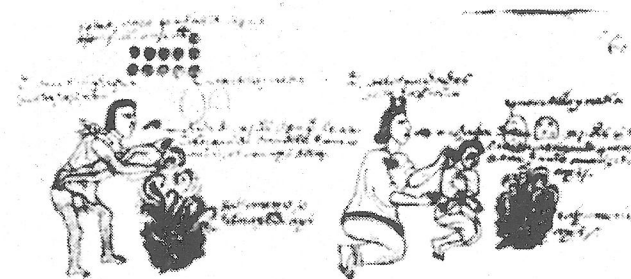
* 1er vice-roi de la Nouvelle-Espagne (Mexique) à partir de 1535.

* réalisé vers 1541-1542, le "*Codex Mendoza*" est un manuscrit constitué de dessins traditionnels appelés "glyphes". Celui-ci fut réalisé par des "Tlacuilo", Aztèques de langue Nahuatl, peintres et maîtres de l'écriture, à partir de 3 manuscrits anciens.

* Charles Quint n'obtiendra jamais le manuscrit.

Des pirates français le feront parvenir à André Thévet, cosmographe de François 1er.

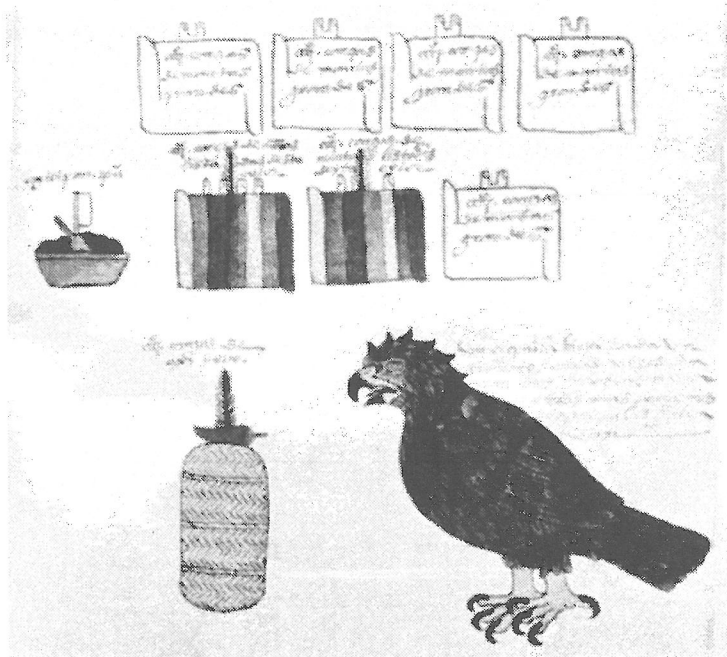
* En 1587, le *Codex Mendoza* sera vendu à l'historien anglais Hakluyt. Il est actuellement à la Bodleian Library d'Oxford.



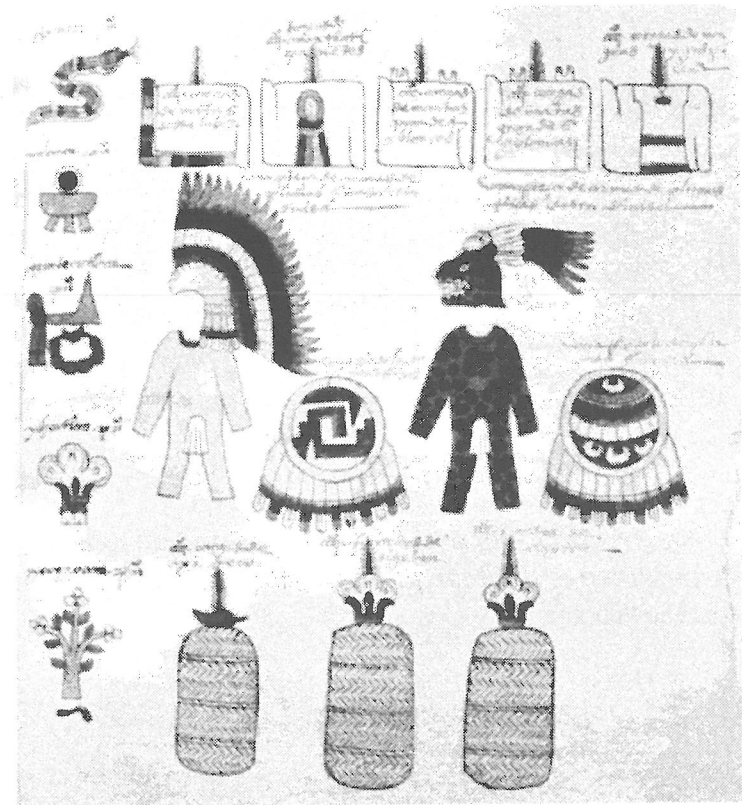
Page du *Codex Mendoza*

Punition d'un enfant par la fumée de piment.

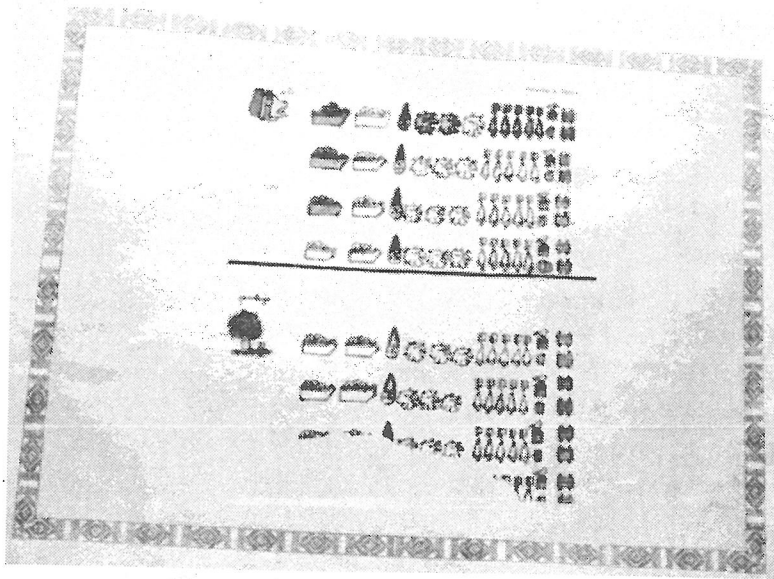
Cliché Monique POUCHET



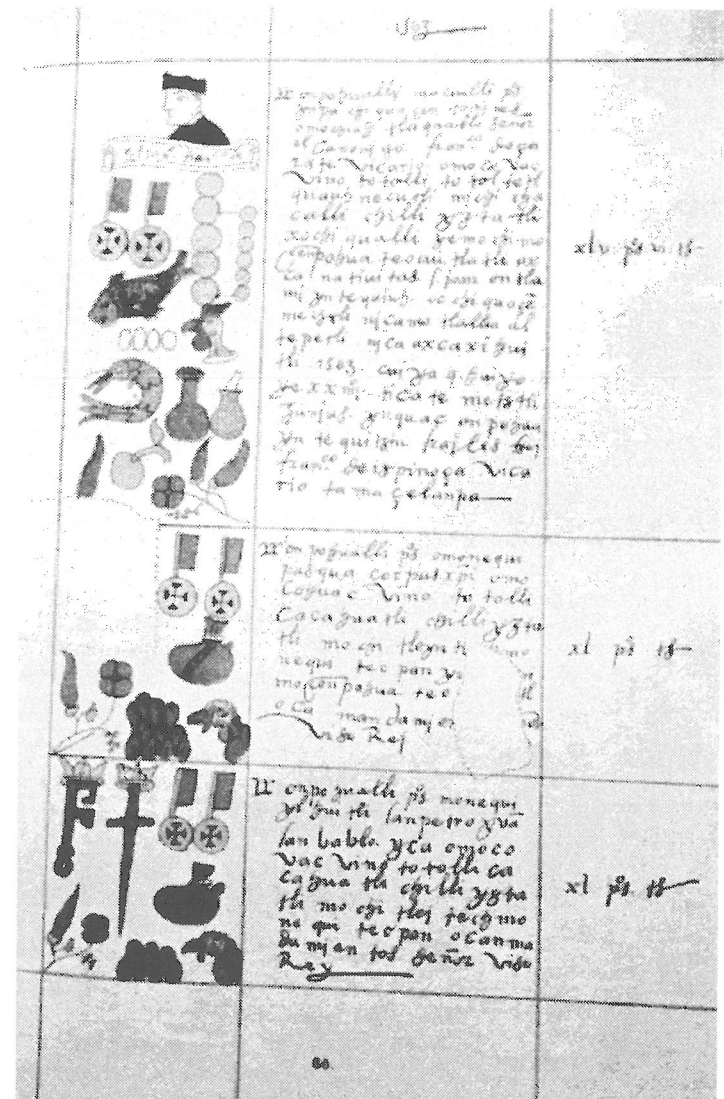
Page du *Codex Mendoza*
Ballot de piments.
Cliché Monique POUCHET



Page du *Codex Mendoza*
* Liste de tributs payés par les provinces à la capitale de l'Empire Aztèque, Tenochtitlan.
* Un ballot de piments voisine avec deux balles de coton.
Cliché Monique POUCHET



Page 22 :
 Codex précolombien du Mexique avec représentation du piment
 "Codices indigenas del Marquesado del Valle de Oaxaca".
 Cliché Monique POUCHET



Page 23 :
 Codex mexicain de l'époque de la Conquista avec représentation de
 plants de piment.
 "Gastos de la comunidad de Santa Catarina Texupa, Oaxaca". Codice
 Sierra.
 Cliché Monique POUCHET

PIMENTS DANS LE MONDE

GÉOGRAPHIE DES PIMENTS

Les plus forts :

Corée, Chine, Nouvelle-Guinée, Thaïlande, Radjastan,
Ouganda.

Les forts :

Amérique du Sud et du Centre,
Kenya, Angola, Mozambique, Tanzanie,
Inde.

Les moyens :

Amérique du Nord,
Europe.

Les doux (paprika)

Europe Centrale,
Espagne, Portugal,
France, Italie.

MEXIQUE.

Marché à San Cristobal de las Casas (Etat du Chiapas).
Variétés de piments localement cultivés pour les Indiens
"Totzils" :

A droite et à gauche :

Capsicum annuum "Chile de Arbol".

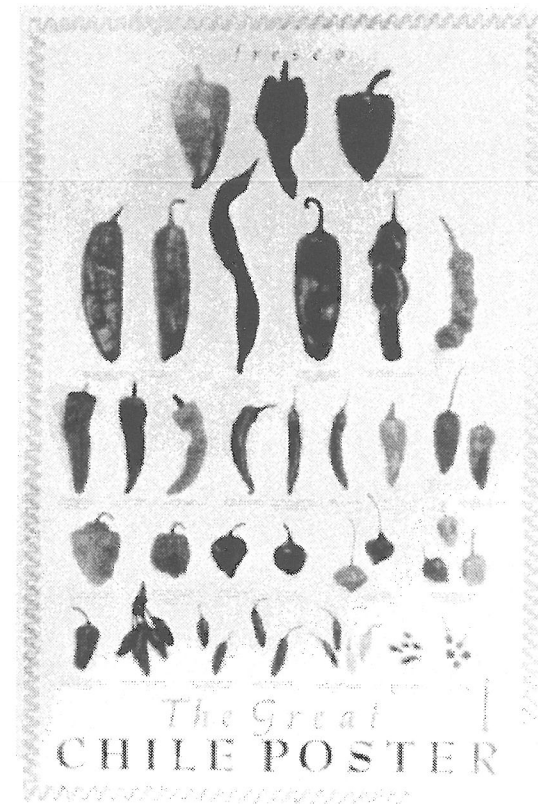
Au centre :

Capsicum pubescens "Siete Caldos", à graines noires,
effectivement très fort, il peut parfumer jusqu'à "sept plats".



Cliché INRA-Montfavet

PIMENTS MEXICAINS



ESPAGNE

Piments sur une aire de séchage dans une coopérative, près de Murcie.



Cliché Esther KATZ

Détail de piments "ñora" sur l'aire de séchage, près de Murcie



Cliché Esther KATZ

HONGRIE

Poivron "Fehèrözön" dans un champ à Kalocsa (grande plaine du Sud).



Cliché Esther KATZ

HONGRIE

Halles centrales de Pest.

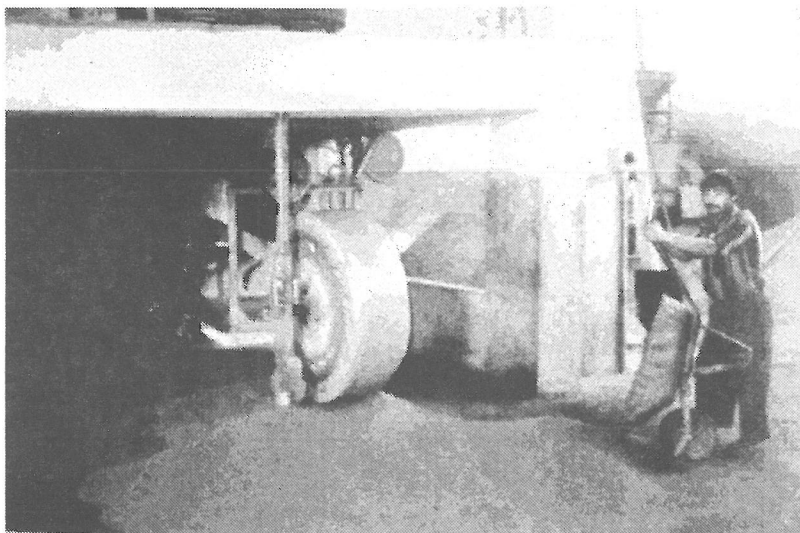


Cliché Michel GOTIN - Eds du Jaguar

TURQUIE

(Est du pays, Kurdistan)

Moulin pour la fabrication de poudre de piment.



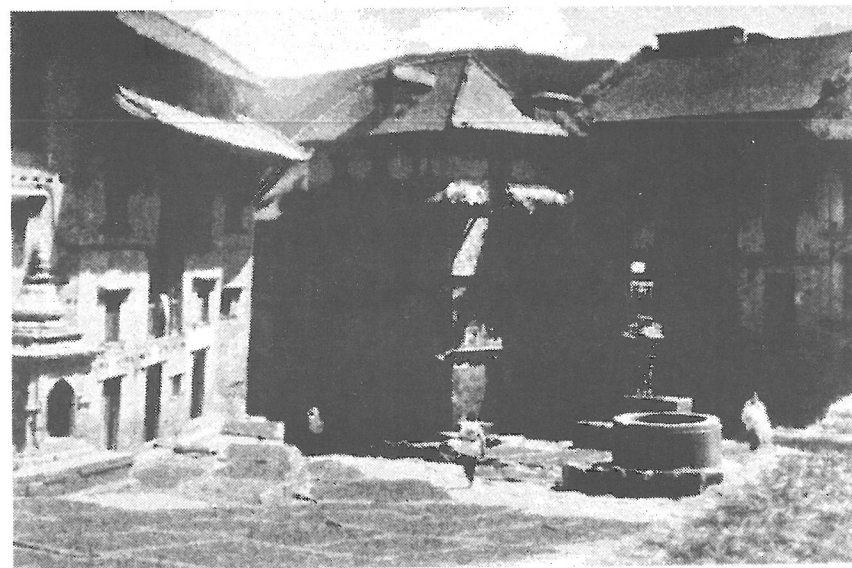
Cliché INRA-Montfavet

NÉPAL

Village de Bhadgaon. Maisons Newars traditionnelles.

Le rez-de-chaussée sert d'échoppe, d'atelier, de remise. On dort au premier étage, au dessus des richesses. La cuisine est à l'étage supérieur, sous le toit.

Les piments sèchent devant la maison.



Cliché Anne LEREBOURS

USAGES ALIMENTAIRES

Le piment peut être consommé cru, séché, cuit, en poudre, en pâte, en extrait, en décoction...
Quelques préparations à base de piments :



	Pats ou régions	Plat, sauce, légumes, épice
Europe	France Espagne Portugal Italie Balkans	Ratatouille niçoise, piperade basque. Poivrons farcis. Chorizo fort. Caponata (aubergines, oignons, tomates, olives, poivrons, câpres). Goulache.
Afrique	Maghreb Afrique Noire francophone Ethiopie	Harissa (ail, sel, cumin, coriandre, menthe, piment, huile d'olive). Pili-pili Berbere (gingembre, clous de girofle, cardamome, coriandre, poivre noir, poivre de la Jamaïque)
Asie	Inde Indonésie	Curry (Safran sec, coriandre, gingembre, ail, curcuma, poivre noir, clous de girofle, noix de muscade, piment sec rouge) Sambal (pâte de petits piments rouges très forts, de crevettes et de tomates).
Amérique	Mexique Antilles	La Salsa de chile. Les tortas (sandwiches avec viande, oeuf, fromage, tomate, avocat et piments entiers). Le féroce (farine de manioc, pâte d'avocat, morue crue désalée et piment), servi avec le rhum.
Océan indien		Le rougaille (tomates revenues dans l'huile avec petits oignons, ail, gingembre, poivre, persil, piment).

THÉRAPEUTIQUE

Poudre et extraits fluides sont utilisés pour stimuler l'appétit, les sécrétions salivaires et intestinales, et pour faciliter le transit intestinal.

Sous forme d'onguents, d'emplâtres et d'ouates imprégnées d'extrait, c'est un révulsif qui favorise la circulation. Les sportifs, comme les rhumatisants, utilisent cette propriété.

LES PRINCIPES ACTIFS

Principes colorants = les caroténoïdes, responsables de la couleur rouge.

On utilise ces principes pour colorer d'autres produits alimentaires (E 160)

Principes piquants = la capsaïcine

Les oiseaux en sont friands, la diffusion des graines en est facilitée.

Vitamines A, B et surtout C ou acide ascorbique.

C'est du Paprika que le Hongrois Gyorgyi isola, en 1933, l'acide ascorbique.

La vitamine C est un anti infectieux.

La capsaïcine est un des principes actifs présents dans la capsicine, extrait huileux naturel de *Capsicum*.

La capsaïcine, principe actif irritant du *Capsicum*, est essentiellement utilisée pour ses propriétés rubéifiantes et décongestionnantes en tant que thérapeutique externe révulsive provoquant une rougeur de la peau associée à un échauffement dû à une augmentation de flux sanguin dans les capillaires de la peau.

La capsaïcine est spécifique des fibres nerveuses responsables de la sensation de douleur. C'est pour cette raison que ce produit peut supprimer la douleur sans affecter la perception du toucher, de la pression ou de la vibration.

En France, actuellement, il n'y a aucune spécialité ayant comme principe actif unique une dose précise de capsaïcine.

Nombreuses, par contre, sont les associations à base de piments :

- DOLPYC baume,
- ELASTOCAPSYL,
- ALGINIC crème,
- ALGIPAN baume,
- KAMOL baume,
- THERMOGENE baume
- THERMOGENE ouate...

PETITE HISTOIRE DU THERMOGENE

En 1896, un pharmacien, Monsieur Vandebroek, met au point une ouate imprégnée de *Capsicum*, extrait du piment de Cayenne.

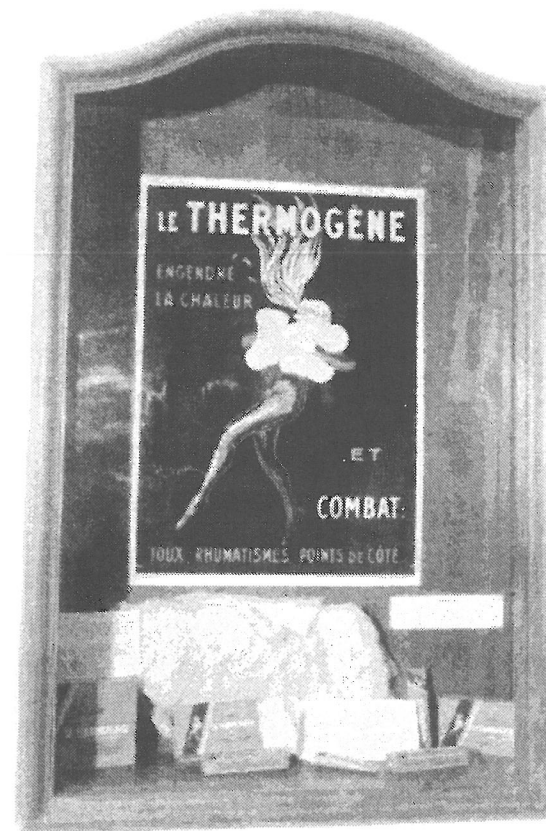
Pour faire mieux connaître les bienfaits du produit et assurer une diffusion importante, il fait appel, en 1907, au célèbre affichiste de l'époque, Léonitto Cappiello, considéré depuis comme l'inventeur de la publicité moderne.

L'affiche du "Pierrot Cracheur De Feu" va s'associer au développement des laboratoires "le Thermogène" et faire le tour du monde.

En 1940, trois millions de boîtes de ouate sont vendues en France et le marché à l'exportation se développe considérablement.

En 1984, pour répondre aux habitudes des nouvelles générations, une nouvelle présentation est proposée : le baume en tube.

Aujourd'hui, près de 100 ans après son lancement, la ouate "le Thermogène" est toujours demandée et le "Pierrot Cracheur De Feu" reste un signe-code très efficace.



LE PIMENT D'ESPELETTE

ESPELETTE - 1 700 habitants

Bourg du Pays Basque situé à 20 km de Bayonne et à 8 km de la frontière espagnole.

*société agro-pastorale,

*présence de nombreux potagers avec planches de piments dit "d'Espelette",

*quelques agriculteurs se sont spécialisés dans la production de ces piments.

*On remarquera, sur le cliché, les nombreuses rivières qui cloisonnent le paysage ainsi que l'importance des jardins accolés aux maisons.



Vue aérienne d'Espelette
Cliché Bernard ARGUELLO

HISTORIQUE.

L'arrivée du piment au Pays Basque reste mystérieuse. Il est probable qu'il fut introduit d'Espagne peu de temps après la Conquête, avec le maïs et le cacao. Au Pays Basque, les premières mentions de Capsicum ou "poyvre d'Inde" datent du XVII^e siècle. Utilisé comme épice dans certaines recettes de chocolat, il passait pour avoir des vertus révulsives, carminatives et stomachiques en médecine. Cité sous le nom de "bipergorria", qui signifie littéralement "poivre rouge", le piment est intégré au lexique basque du XVIII^e siècle comme épice.

A Espelette, le piment était certainement connu sous la Révolution Française. Véritable carrefour du Labourd, cette bourgade était dotée de nombreuses auberges et de plusieurs chocolatiers. En outre, le maïs ou "bled d'Inde" était déjà présent à Espelette.

PIMENT, COUTUMES ET RELIGIONS.

Les premières références explicites au piment d'Espelette ne datent que du XIX^e siècle. A cette époque, le piment avait sa place sur l'autel basque. En effet, lors d'un mariage, "un cortège d'honneur, musique et poète en tête, accompagne les époux à l'église ; de gros enfants de chœur leur font humer le parfum de "piments rouges", qu'ils brûlent dans des pots de terre dont ils les encensent" (Francisque MICHEL).

Un siècle plus tard, nous retrouvons le piment à l'église : lors de la fête du piment d'Espelette (créée en 1968), des cordes de piments sont distribuées par les producteurs pour être bénies à la messe, le dernier dimanche d'octobre. Certains producteurs choisissent leurs plus beaux fruits pour les faire bénir à l'église : de ces "cordes" appelées par certains "chapelet", sera prélevée la future semence.

AGRICULTURE.

Le jardin était et reste le fait des femmes.

La culture du piment a une place particulière, à mi-chemin entre le jardin et le champ : taille de la parcelle, situation de celle-ci par rapport à la maison. Comme le jardin potager, culture, entretien et récolte se font manuellement ; seule la transformation en poudre est mécanique - jadis, les hommes intervenaient à ce stade de la chaîne opératoire en réduisant les fruits avec pilon et mortier-.

Le piment est considéré comme une "plante fragile", demandant beaucoup de chaleur et de soleil. La parcelle cultivée sera donc exposée plein sud pour un ensoleillement maximal, essentiel lors de la maturation des fruits, de juin à octobre.

La fin de la récolte sera annoncée par les premières gelées d'octobre ou novembre.

GRAINES ET SEMIS.

Les graines sont prélevées sur les plus beaux fruits des plants les plus productifs. Les graines recueillies seront conservées à l'abri de la lumière et de l'humidité jusqu'aux semis.

C'est **fin février** que, de nos jours, débute généralement la culture si le temps le permet. Les semis se font dans un bac en ciment. Certains producteurs font leurs semis sous serre, dans des barques en polystyrène contenant de la terre.

Le **19 mars**, jour de la Saint-Joseph, date instaurée par la maison Elisaldia, les semis étaient traditionnellement effectués. Ils étaient ensuite désherbés, généralement par les femmes de la maison.

PRÉPARATION DE LA PARCELLE.

Au **mois de mars**, avant le repiquage proprement dit, le champ est labouré puis recouvert d'une fumure à base de fumier de brebis, de chaux - tous les deux, trois ans- et d'engrais. Un traitement prophylactique peut également compléter la préparation de la parcelle.

Courant avril, le repiquage peut être précédé d'un "repiquage en motte", chaque plant étant alors placé manuellement dans un petit pot en plastique rempli de terre puis arrosé. Il sera ensuite planté individuellement avec sa motte de terre (la reprise de la végétation est plus rapide) sur "paillage", ce qui à l'avantage d'empêcher la pousse des adventices.

Une irrigation régulière suit la plantation en plein champ, jusqu'à la reprise normale de la végétation, la pluie se chargeant de l'alimentation ultérieure en eau.

REPIQUAGE ET ENTRETIEN.

En mai commence le repiquage en plein champ qui s'étale sur une quinzaine de jours.

Une fois arrachés, les plants sont repiqués en ligne, par deux, pour une plus grande résistance aux intempéries. Un arrosage conséquent suit le repiquage.

La parcelle sera ensuite sarclée, désherbée manuellement afin que les herbes adventices ne gênent pas la croissance du pied.



Repiquage sur paillage chez "Tipittoinborda"
Cliché Bernard ARGUELLO

En juin, les premières fleurs paraissent et il faut compter trois semaines avant l'apparition de fruits.

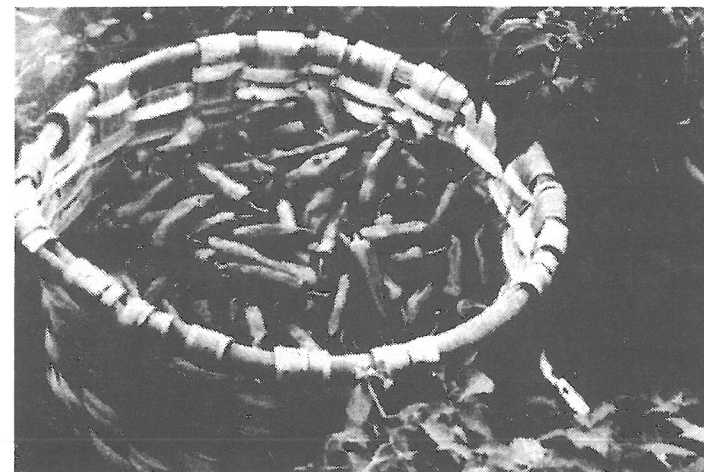
LA RÉCOLTE.

A la **mi-août**, dès la maturation des premiers fruits alors bien rouges, la "cueillette" commence.

A ce stade de la végétation, le pied porte à la fois des piments rouges et mûrs, des fruits de même taille encore verts, d'autres poursuivant leur croissance, et des fleurs qui fourniront les derniers piments de la récolte (octobre-novembre), jusqu'à l'arrivée des premières gelées.

La récolte a lieu chaque semaine, avec deux, voire trois passages par semaine quand le temps est au beau fixe. Tous les membres de la maisonnée sont sollicités et les seaux se vident en rythme dans de grandes panières que l'on porte ensuite sur l'épaule.

Il en cuit aux néophytes ! Et il faudra encorder ces fruits vermeils pour le séchage



Cueillette aux couleurs basques, vert et rouge.



Le piment d'Espelette, entre vermillon et incarnat.

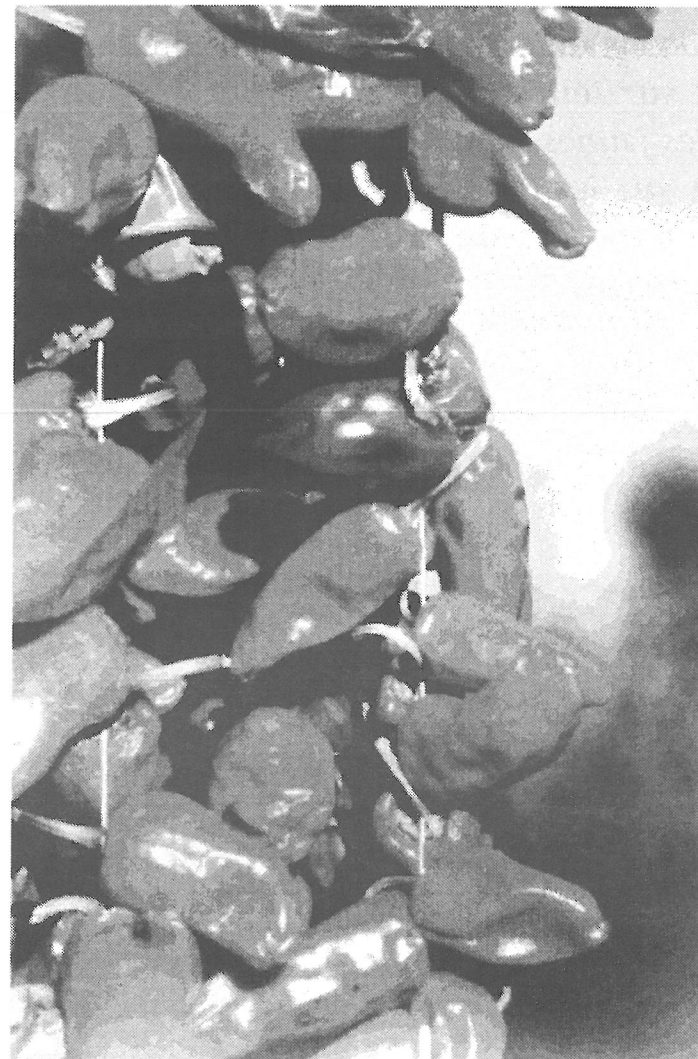
CONDITIONNEMENT.

Après une journée de récolte, les paniers sont versées sur la table et on procède à l'enfilage des fruits sains. Aiguille et fil à la main, on confectionne des "cordes" de 40 ou 90 piments en les enfilant par le pédoncule, de manière à former des cordes à doubles ou triples fruits, en vis-à-vis. Celles-ci seront ensuite accrochées pour le séchage sur la façade des maisons pendant un mois et demi, deux mois.



L'encordage, avec du fil et une grosse aiguille. Une opération de "longue alêne" !...

Cliché Bernard ARGUELLO



Cordes de piments d'Espelette. Entre le chapelet et la guirlande.

Cliché Bernard ARGUELLO

"Les maisons émergeaient ça et là des arbres... Et partout sur leurs balcons de bois, séchaient les citrouilles jaunes d'or, les gerbes de haricots roses ; partout sur leurs murs s'étagaient, comme de beaux chapelets de corail, des guirlandes de piments rouges !"

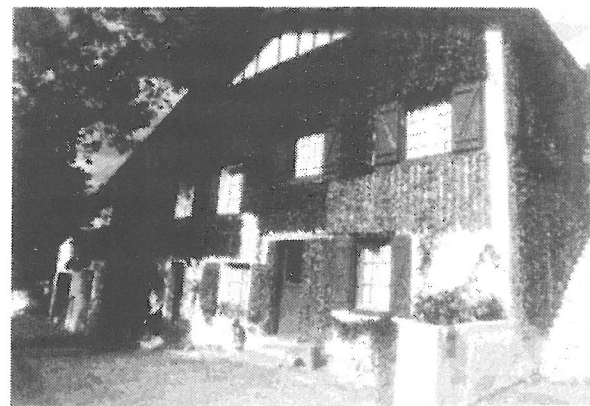
Pierre Loti, 1897, Ramuntcho. Paris.



Clichés Bernard ARGUELLO

SÉCHAGE À LA FERME TIPITTOINBORDA.

Les cordes de piments sont généralement accrochées sur la façade des maisons pendant un mois et demi ou deux mois.



LE BRULAGE.

Peu de producteurs possèdent un four et, une fois les "cordes" sèches, il faut les acheminer chez un spécialiste du "brûlage" de piments.

Elles seront passées au four à pain, afin d'en ôter l'humidité résiduelle sinon la poudre ne se conserverait pas. Parfois, la veille, souvent tôt le matin, le four est allumé ; il faut le "blanchir" pour atteindre la température adéquate. Le brûlage des piments est une opération délicate et seule l'expérience permet de "brûler" les piments sans les faire carboniser. L'évaluation de la température et de la "cuisson" se fait empiriquement : le spécialiste introduit sa main dans le four !

LE BROYAGE.

Ensuite, les cordes seront mises dans des sacs en toile de jute, écrasées grossièrement et, après le retrait des fils et pédoncules, on pourra procéder au broyage final. Il ne restera plus qu'à ensacher ou à remplir de petits bocaux de poudre. L'épice est prête à être commercialisée.



Mortier et pilon à broyer le piment.
Le broyage manuel, jusqu'aux années 50, était une tâche réservée aux hommes. L'opération s'effectuait dans la cour de la ferme.
Cliché Bernard ARGUELLO

TRANSFORMATION.

Certains charcutiers se fournissent également en fruits frais qu'ils transforment : sauces, piments au vinaigre, purées de piments (ils utilisent également l'épice dans leurs préparations et charcuteries).

PIMENT ET ALIMENTATION.

A Espelette, le "poivre rouge" -"bipergorria"-, remplace le poivre dans la cuisine et sur la table. Aujourd'hui "biper" désigne le fruit du piment, se distinguant du poivre noir que l'on nomme "biper belcha", ("belcha" signifiant "noir"). Le piment participe pleinement aux "cochonnelles" et, il faut compter près d'une livre de piments en poudre par cochon tué. Piment et poivre relèvent ensemble les boudins, pâtés, andouillettes. En outre, comme le célèbre jambon de Bayonne, celui d'Espelette, une fois sorti du saloir et rincé, est frotté de poudre de piments, pour sa conservation selon certains, afin d'éloigner les mouches selon d'autres.

PIMENT D'ESPELETTE ET MÉDECINE.

Il y a peu de temps encore, le piment entrait dans la pharmacopée domestique des Espeletars. Après une journée fatigante, lors d'un "rhume de cerveau" ou d'une bronchite, un bain de pieds chaud additionné d'une poignée de poudre ou de morceaux de piments simplement séchés au soleil, "ça tire", "ça fait descendre le sang".

Enfin, l'utilisation culinaire de la poudre de piment passe pour prévenir les troubles urinaires et les problèmes de prostate, contrairement au poivre qui les provoque.

SYMBOLIQUE DES PIMENTS

Le piment par sa "couleur rouge" est en analogie avec le sang, avec la force vitale.

Dans de nombreuses civilisations, le rouge est une couleur sacrée ce qui explique son succès en Amérique comme en Inde.

La morphologie des piments est variée mais la "forme" la plus courante est la forme conique. Elle est fréquemment associée au sexe masculin.

Son "goût" comme ses effets piquants et brûlants en font un symbole du chaud.

Le rouge, le pointu et le chaud sont en analogie avec Mars.

Le piment a toujours été associé aux sentiments extrêmes

- amour et affection pour les piments doux,
- sexuel, envoûtement et sorcellerie pour les piments violents.

Le piment a occupé une place importante dans les civilisations précolombiennes :

* Au Mexique, le piment a servi, comme le cacao, de monnaie. Il est curieux de noter qu'en Europe, pendant des siècles, les magistrats furent gratifiés en épices.

* Garcilaso de la Vega (1609) cite dans le mythe de création des anciens Péruviens, les quatre frères des origines :

Manco Capac, le premier Inca

Ajar Cachi (Cachi = sel) qui apporta savoir et connaissance

Ajar Uchu (Uchu = piment) qui apporta joie et beauté

Ajar Sauca (sauca = plaisir).

EXPOSITION

Exposition réalisée avec l'appui de la Mission des Musées
et la Ville d'Espelette

Commissaires scientifiques :

Patrick ALLAIN
Yves MONNIER

Muséum National d'Histoire Naturelle :

Chantal LARROCHE
Clémentine RAINEAU

Val Rahmeh :

Stéphane ANANIAN
Hubert ARSENTO
Thierry PALAREZ
Béatrice TRITZ
Pierre TRITZ

Nous remercions pour leur aimable collaboration :

Bernard ARGUELLO
Bibliothèque Centrale du M.N.H.N.
Annette CHARLET
Joaquim GALARZA
Marixou GARACOCHE
Michel GOTIN (Eds du Jaguar)
Esther KATZ
Ramuncho LECUONA
Anne LEREBOURS
Paul LUU
Georges METAILIE
Bill MUNCKE
A. PALLOIX (INRA Montfavet)
Monique POUCHET
Jacques SABLAYROLLES

CATALOGUE

DIRECTION :

Yves MONNIER

Réalisation et maquette :

Patrick ALLAIN
Chantal LARROCHE

Remerciements :

Anne LEREBOURS,
Jacques SABLAYROLLES,
Atelier de reprographie
Service intérieur du Jardin des Plantes

