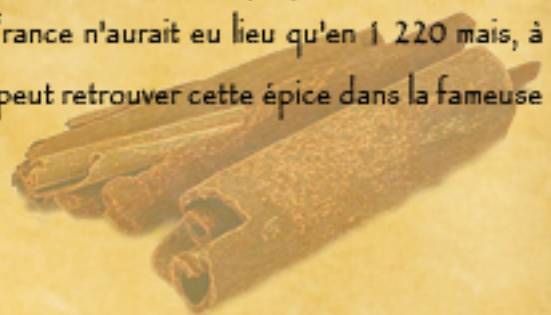


Les Epices

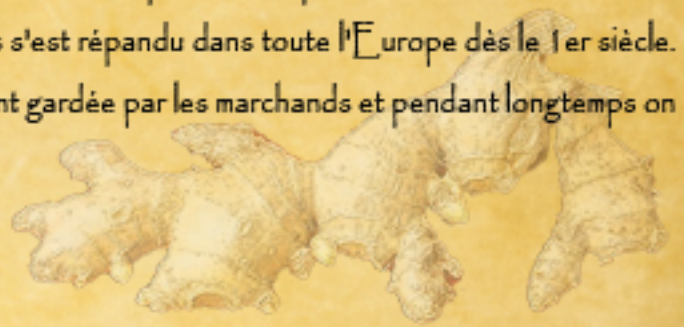
Cannelle

La cannelle est connue depuis l'Antiquité, et elle était utilisée par les anciens Egyptiens dans le processus de l'embaumement. On peut retrouver la cannelle dans de nombreuses préparations, allant du Moyen -Age à nos jours. (Cependant l'arrivée de celle-ci en France n'aurait eu lieu qu'en 1 220 mais, à l'heure actuelle, les historiens sont encore divisés à ce sujet. On peut retrouver cette épice dans la fameuse boisson médiévale l'hypocras.



Gingembre

Le gingembre est aussi l'une des premières épices orientales à avoir rallié le bassin méditerranéen, probablement grâce aux phéniciens (donc avant le IV^e siècle avant J-C). En Egypte antique, il entrait dans le processus de momification. Il est arrivé en Grèce et dans l'empire romain par les marchands arabes ou perses, par les voies commerciales de la mer rouge, puis s'est répandu dans toute l'Europe dès le 1^{er} siècle. Son origine, comme celle de la cannelle, était jalousement gardée par les marchands et pendant longtemps on crut que le gingembre était la racine du poivre.



Cardamome

La cardamome est une plante originaire des Indes. Ses graines, issues du fruit de couleur noire ont une saveur poivrée. Très aromatiques, elles sont utilisées pour parfumer le pain d'épice depuis le XII^{ème} siècle. En cosmétologie, outre leurs propriétés aromatiques, elles possèdent d'intéressantes propriétés fortifiantes.

1 500 ans avant J.O, un égyptien a consigné ses vertus sur un papyrus. Cléopâtre en parfumait son palais lors des visites de son amant puis mari Marc-Antoine. La Grèce et Rome importent la cardamome par caravanes entières. Les Romains l'utilisent comme digestif lors de leurs orgies démesurées.

Avicenne (980 - 1 037) médecin et philosophe, dans le "Canon de la médecine", indique son action souveraine contre les maux de gorge et la toux. Elle est utilisée comme digestif en Europe, dès le XIII^{ème} siècle. Elle est utilisée pour aromatiser les pains d'épices

