



Weekend familles 18 & 19 avril 2026

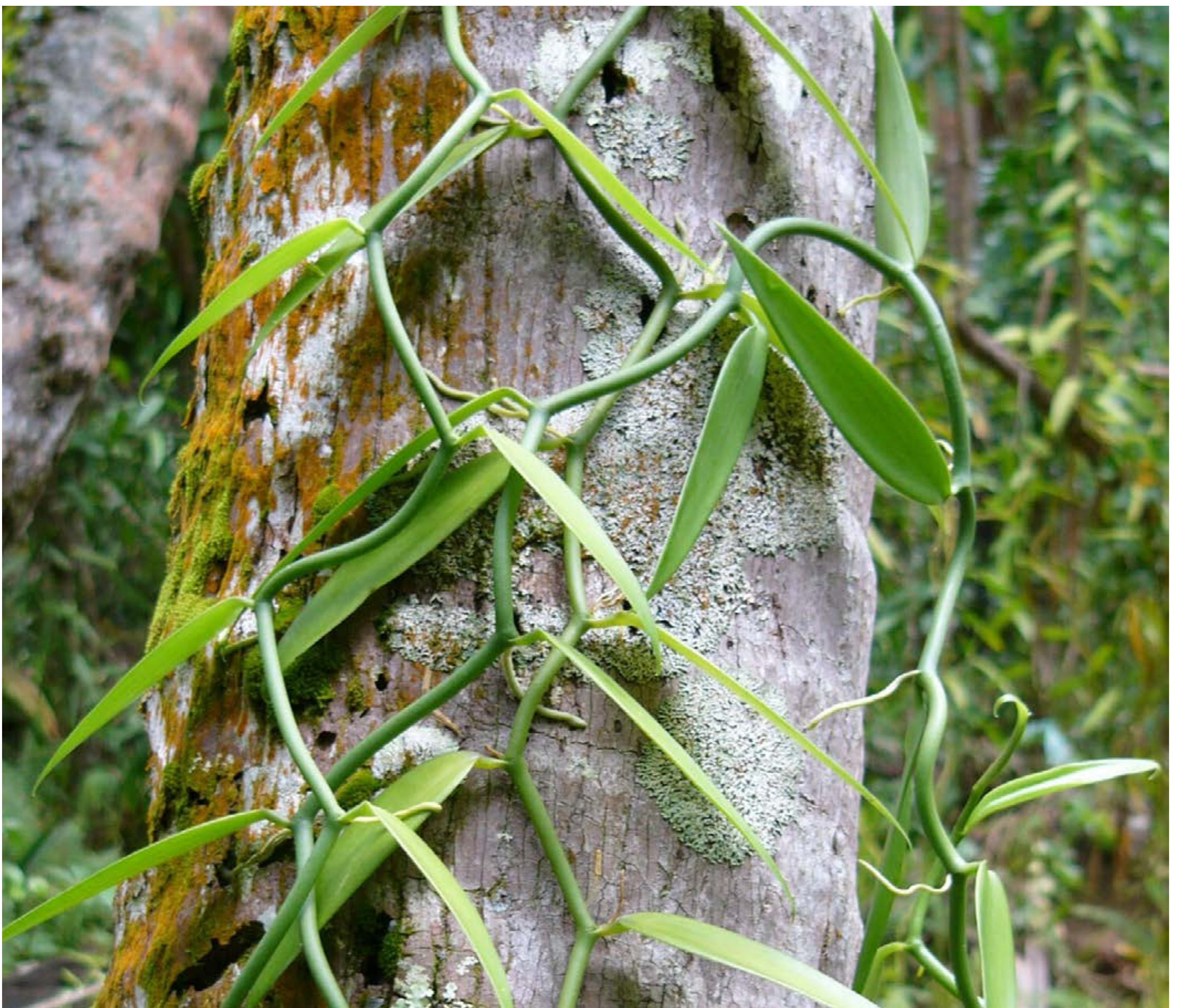
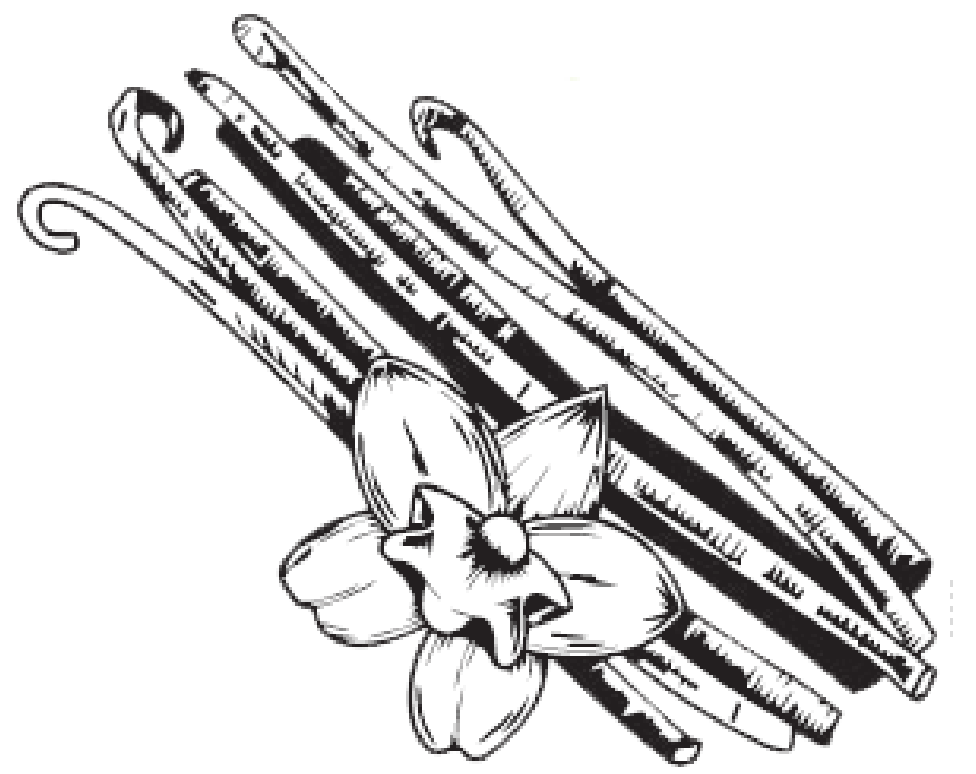


CAP SUR LE MUSÉE

Chacune des 3 épices que vous avez sentis est rattachée à une ville où elle a été cultivée ou découverte.

Vanille, Veracruz

La vanille du Mexique est une espèce d'orchidée dont les lianes grimpent le long des arbres en utilisant leurs racines aériennes dans la forêt tropicale du Golfe du Mexique. Son nom scientifique est *Vanilla planifolia*. Originaire des forêts tropicales de l'actuel État de Veracruz, au Mexique, la vanille est intimement liée aux cultures précolombiennes.





Vanilla planifolia

Benjamín Gádenas Valderrama

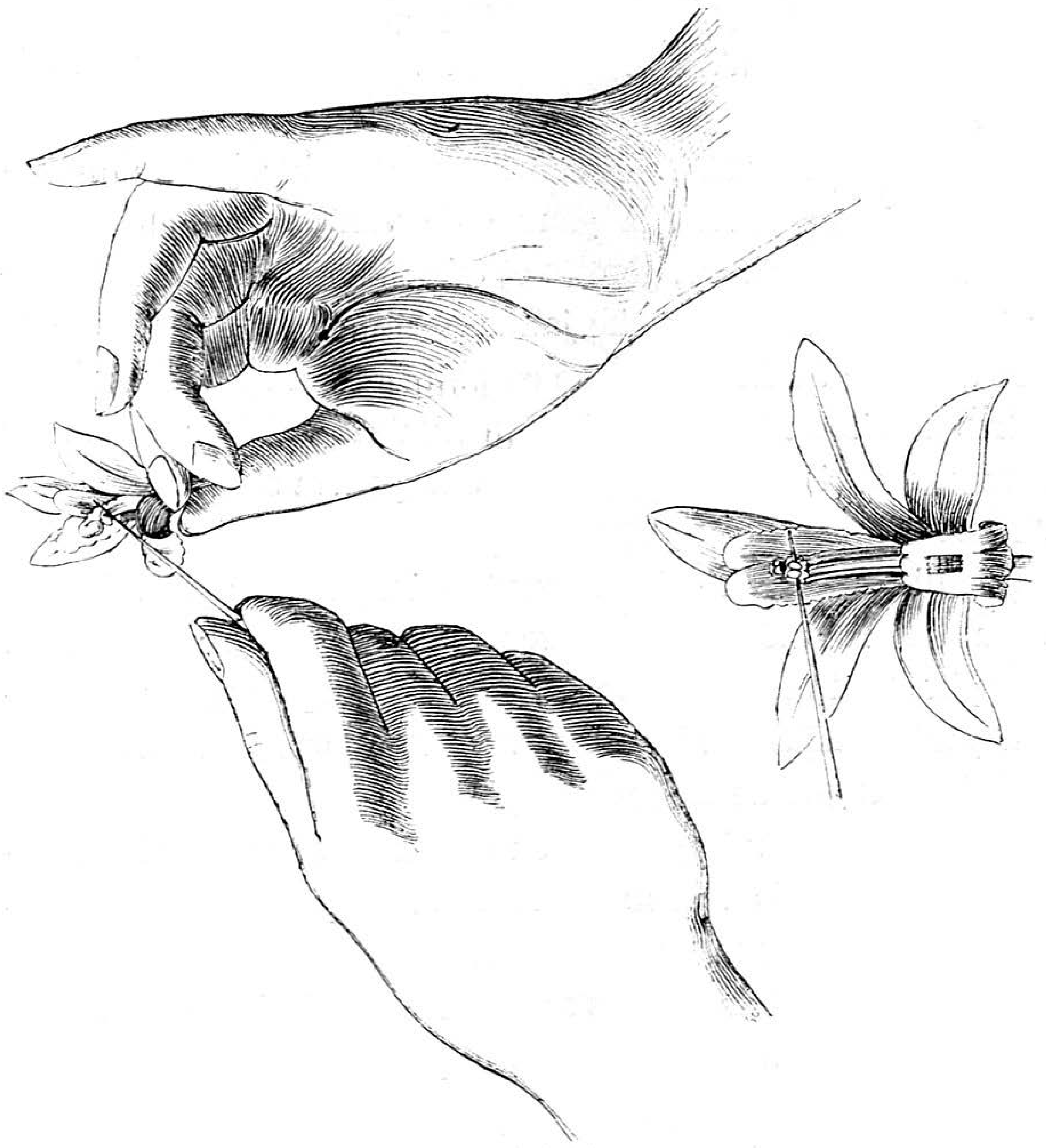
Avant le XV^e siècle, les Totonagues, peuple indigène de la région, cultivaient déjà la vanille, qu'ils considéraient comme une plante sacrée. Ils l'utilisaient pour parfumer leurs boissons à base de cacao lors de rituels, lui attribuant des vertus mystiques et une valeur inestimable. Au XV^e siècle, les Aztèques, après avoir conquis les Totonagues, adoptent à leur tour la vanille pour

aromatiser leur célèbre « xocolatl », une boisson amère à base de cacao réservée à la noblesse et aux guerriers. La vanille devient ainsi un symbole de prestige et de pouvoir.

L'arrivée des Espagnols au début du XVI^e siècle marque un tournant : Hernán Cortés, fasciné par cette épice, la ramène en Europe avec le cacao. Cependant, la culture de la vanille hors du Mexique se heurte à un obstacle majeur :

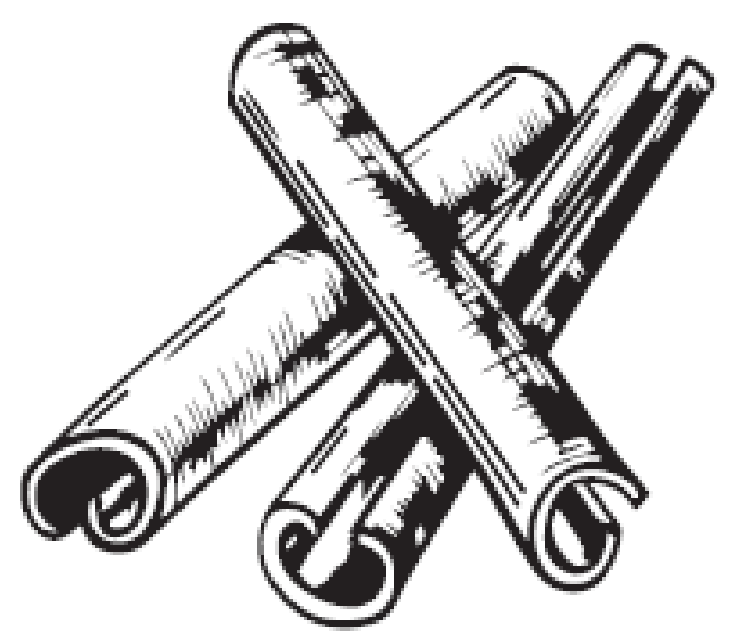


seule l'abeille Melipona, endémique de la région, est capable de polliniser naturellement la fleur de vanille. Pendant près de 300 ans, le Mexique conserve ainsi le monopole mondial de la production de vanille. Ce n'est qu'en 1841, à La Réunion, qu'un jeune esclave nommé Edmond Albius découvre la technique de pollinisation manuelle, permettant enfin la culture de la vanille dans d'autres régions tropicales, comme Madagascar ou l'Indonésie.



Cannelle, Ceylan

La cannelle est une épice déjà récoltée dans l'Antiquité pour effectuer des rituels religieux, pour soigner certains maux, mais aussi pour son goût en cuisine.



Le cannelier de Ceylan (*Cinnamomum verum*) est un arbre qui pousse dans la forêt tropicale sur cette île (l'actuelle île de Sri Lanka).



La cannelle est obtenue à partir de l'écorce intérieure du cannelier. Les branches sont coupées et l'écorce externe est retirée. L'écorce interne prélevée est ensuite séchée au soleil. En séchant, elle s'enroule naturellement pour former les bâtons.





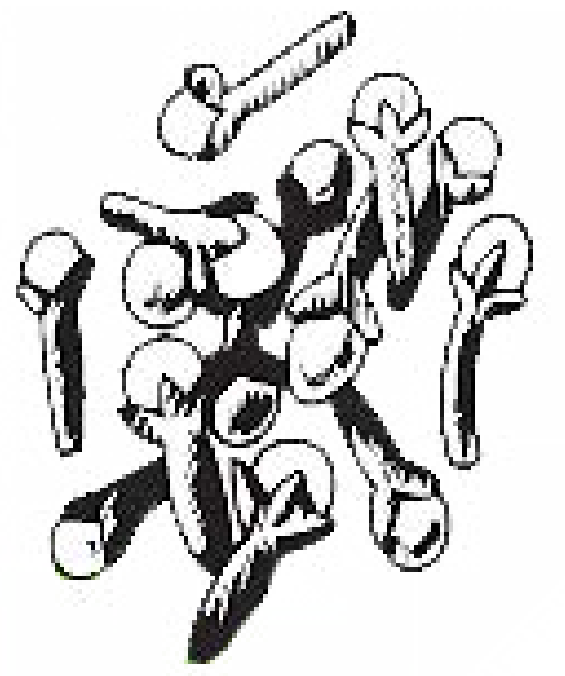
La cannelle de Chine, elle, offre des bâtons plus épais, rigides, d'un brun plus foncé, souvent avec une seule couche.

Son arôme doux et chaud, son statut d'épice royale, et les mystères entourant sa provenance en faisaient un objet de fascination et de convoitise, capable de déclencher des expéditions et des conflits entre puissances marchandes.

Avec l'arrivée des Portugais, puis des Hollandais et des Britanniques, la cannelle de Ceylan devient un enjeu stratégique. Les colons n'hésitent pas à détruire des plantations concurrentes pour préserver leur monopole, et à placer soldats et canons autour des cultures.

Clou de girofle, Les Moluques

Le clou de girofle est originaire des îles Moluques, en Indonésie. Ces « îles aux épices » étaient les seules au monde à produire le clou de girofle, issu du giroflier (*Syzygium aromaticum*), un arbre poussant dans les bois sauvages des étroites plaines littorales entourant les cônes volcaniques.





©Exbrayat, Martinique

Les boutons floraux étaient récoltés, séchés au soleil sur des nattes, puis aspergés d'eau salée pour assurer leur conservation.

À la fin du XV^e siècle, les Européens cherchent à contourner le monopole arabe sur les épices en ouvrant de nouvelles routes maritimes. En 1519, Magellan part à la conquête des



Moluques ; sur les cinq navires de son expédition, un seul, la Victoria, rentre en Espagne en 1522 avec un précieux chargement de clous de girofle. Ce voyage marque un tournant dans l'histoire du commerce mondial et prouve que la Terre est ronde. Le clou de girofle, épice au parfum puissant, a ainsi motivé explorations et conflits, notamment avec l'intervention de figures comme Pierre Poivre, qui a contribué à diffuser le giroflier hors des Moluques, brisant peu à peu le monopole initial de ces îles.