



152a

nom vernaculaire

français	Piment de la Jamaïque (quatre-épices)
créole	Piman Janmayik, kat zépis
anglais	Allspice, Jamaica pepper, Pimento
espagnol	Pimienta de Jamaica, Pimienta gorda, Pimienta de olor.
allemand	Jamaicapfeffer, Allgewürz

Le piment de la Jamaïque, appelé aussi : poivre de la Jamaïque, myrte-piment, quatre-épices est un arbre de la famille des « Myrtaceae ». Dans la famille des « Myrtaceae » on retrouve le bois d'Inde (n°23), le giroflier (n°62), le goyavier (n°137), le framboisier (n°135), le pommier rose (n°70), le pommier malacca (n°61), l'eucalyptus, le myrte...

C'est un arbre des régions tropicales d'Amérique.

Le quatre-épices n'est pas un mélange de 4 épices différentes moulues, mais le nom des feuilles et des fruits du piment de la Jamaïque qui ont un parfum combiné de 4 épices : clou de girofle-poivre noir-muscade-cannelle.

Son nom scientifique est « *Pimenta dioica* ». « *Pimenta* » dérive du mot espagnol « pimienta », qui signifie « grains de poivre », pour la forme des baies du piment de la Jamaïque.

Le piment de la Jamaïque est consommé depuis les temps anciens : les Aztèques l'utilisaient notamment pour parfumer le chocolat.

Cet arbuste fut " découvert " au Mexique au 16ème siècle par les conquistadors espagnols. Pensant (et espérant, car c'était alors une épice fort chère venant exclusivement d'Asie) avoir à faire à du poivre « *Piper nigrum* » (fiche n°99), ils l'appelèrent « Pimienta », poivre, d'où le nom erroné de poivre de la Jamaïque. Les Anglais, qui prirent la Jamaïque aux Espagnols en 1655, bien que conservant le terme « Jamaica pepper », le rebaptisèrent « allspice ».

Le piment de la Jamaïque ne fut utilisé en Europe qu'à partir du 17ème siècle.

origine	Le piment de la Jamaïque est originaire du Mexique (sud), d'Amérique centrale et de la Caraïbe.
habitat	Le piment de la Jamaïque est cultivé en Amérique centrale (Mexique, Guatemala, Honduras) dans les Petites (Trinidad) et Grandes Antilles (Cuba et Jamaïque). Ce dernier pays a pratiquement le monopole de la production. Il est à noter que cette épice est la seule dont toute la production mondiale est uniquement basée dans la Caraïbe.
type	C'est un petit arbre, d'environ 10 mètres de haut. Ses feuilles sont persistantes et de forme oblongue. Elles dégagent une forte odeur de girofle. Son écorce, de couleur grise, se desquame en fines lamelles. C'est une espèce dioïque (pieds mâles et femelles distincts).



utilisations > voir page 2/2



152b

nom vernaculaire

français	Piment de la Jamaïque (quatre-épices)
créole	Piman Janmayik, kat zépis
anglais	Allspice, Jamaica pepper, Pimento
espagnol	Pimienta de Jamaica, Pimienta gorda, Pimienta de olor.
allemand	Jamaicapfeffer, Allgewürz

fleur

Les petites fleurs blanc-crème groupées en grappes, fleurissent en juillet-août.

Les fleurs unisexuées, mâles (à étamines) et femelles (à pistil), sont portées par des pieds différents.

fructification

Les fleurs femelles donneront de petites baies vertes qui, en murissant, deviendront marron-rouge.

fruit Les fruits sont des baies sphériques de petite taille (de la grosseur d'un petit pois), contenant deux graines (devenant noires à maturité). Les baies sont cueillies immatures, car c'est à ce moment qu'elles ont le plus d'arôme.



photo wikipedia



photo www.ntbg.org



photo LMHTAG



photo www.globetrottair.ch



photo www.cdisscount.com



photo the-bitter-truth.com

The Bitter Truth »Pimento Dram«

... has a chocolate-brown color. It is sweet, spicy and very intense. Clove initially presents itself in the foreground, fading into the pure flavors of cinnamon, nutmeg and pepper which linger on the tongue. Pimento Dram can be sipped on its own, but is also indispensable in many Caribbean and Tiki-Cocktails as well as traditional Caribbean dishes.

Product Information: 750 ml, 22 % Alc. by Vol.

utilisations

Le piment de la Jamaïque est l'une des épices les plus utilisées dans la cuisine caribéenne.

Les feuilles s'emploient en cuisine comme aromate, à l'instar de la feuille de bois d'Inde (n°23) ou de celle du laurier (n°75).

Les baies sont cueillies vertes puis séchées au soleil. Elles sont utilisées entières ou bien réduites en poudre, vendues et utilisées sous le nom de « quatre-épices » (allspice).

Le tronc, les feuilles, la pulpe et les graines des baies contiennent tous de l'eugénol, tout comme le clou de girofle - fiche n° 62 (l'eugénol est un composé aromatique (phénol) utilisé pour la synthèse de la vanilline, constituant principal de la vanille naturelle, ainsi qu'en chirurgie dentaire).

Le piment de la Jamaïque est utilisé pour aromatiser les pickles, le ketchup, les marinades, les ragoûts de viande et de légumes, le pie à la citrouille (pumpkin pie), les gâteaux et les confiseries.

En Europe du Nord, on utilise le quatre-épices pour parfumer les saucisses et les poissons marinés.

En France, on l'utilise dans la confection de deux liqueurs : la Bénédictine (produite à Fécamp, en Normandie) et la Chartreuse (produite à Voiron, en Isère, en bordure du Massif de la Chartreuse).

À la Jamaïque, on confectionne un rhum arrangé à base d'allspice : the pimento dram. Ainsi que le « jerk », assaisonnement incontournable qui épice de nombreuses préparations culinaires (grillades, sauces, marinades, pickles, stews, saucisses ...)