



23

nom vernaculaire

français	Bois d'inde
créole	Bwadend
anglais	West Indian bay, bay rum tree
espagnol	Berrón
allemand	Bayrumbaum, westindischer Lorbeer

Son nom scientifique est « *Pimenta racemosa* ».

Étymologie : bois, et Inde (dans le sens d'Amérique - Indes occidentales).

Les Caraïbes le nommaient < achourou > ou < ouraba >.

En espagnol, il porte les noms de Berrón (Dominican Rep.),

Limoncillo (Puerto Rico), Malagueta (Guatemala),

Pimienta de Tabasco (Cuba).



fructification

Janvier à juillet.



fruit Baies.

(10 à 15 mm) ovoïdes, cueillies vertes, noires à maturité.



utilisations

Les fruits (baies) et les feuilles séchés sont utilisés comme épice (souvent en place du clou de girofle, car le bois d'inde contient de l'eugénol, tout comme le clou de girofle) dans de nombreuses préparations salées des Antilles (boudin, court-bouillon, ragoût, colombo), tout comme le faisaient déjà les Caraïbes.

Le bois d'inde est aussi utilisé dans la cuisine du sud de l'Inde, plus particulièrement dans les États du Kerala et de Goa.

Les Aztèques l'utilisaient pour parfumer le chocolat (boisson).

À Sainte Lucie, en Dominique et en Jamaïque, les feuilles après distillation dans du rhum permettent de réaliser le « bay-rum » (lotion).

origine	Grandes et Petites Antilles (Indes occidentales) et Amérique centrale.
habitat	Aujourd'hui répandu dans toutes les régions tropicales du globe, y compris l'Océanie.
type	Arbuste. Aux Antilles, on trouve 3 variétés qui se distinguent par leur parfum différent (girofle, citron, anis). Cet arbuste appartient à la famille des < Myrtacées >, tout comme 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 (<i>arbuste du maquis méditerranéen</i>). Un autre arbuste, le piment de la Jamaïque « <i>Pimenta dioica</i> » (appelé aussi quatre-épices, allspice en anglais) appartient à cette même famille et non à celles des piments (n°97) : ses feuilles sont gaufrées et elles dégagent une odeur de poivre, de cannelle, de muscade et de girofle.