



62

nom vernaculaire	français	Giroflier
	créole	Jiwòf
	anglais	Cloves
	espagnol	Clavo aromático
	allemand	Gewürznelkenbaum



Son nom scientifique est « *Syzygium aromaticum* » ou bien « *Eugenia aromaticum* ou *caryophyllata* ». Dans la même famille botanique < les Myrtacées > on retrouve, entre autres, le bois d'Inde (n° 23), le framboisier (n°135), le pommier malacca (n°61), le pommier rose (n°70), le goyavier (n°137)... Les Chinois utilisent depuis plus de 2000 ans le giroflier et l'appellent < épice langue d'oiseau >.

fleur Mai -juin.

Les fleurs individuelles ont 4 pétales blanc rosé séparés par 4 sépales rouge pourpre, persistants. Avant l'épanouissement, les boutons floraux (12 à 18 mm) sont nommés « clous de girofle ». C'est à cette époque qu'on les récolte avant de les laisser sécher au soleil jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte brun-roux.

fruit Fruit de couleur vert olive, à la chair pourpre, contenant une seule graine de 3 cm de long.
N.B. : ce sont les boutons floraux mâles et non les fruits qui sont consommés.

Les clous de girofle contiennent jusqu'à 21% d'huiles essentielles et principalement d'eugénol (70 à 90%) : cette molécule leur donne cette odeur aromatique et cette saveur brûlante-aromatique.

Ils sont commercialisés entiers ou réduits en poudre.

Les clous de girofle servent de condiment (généralement piqué dans un oignon France : le terme culinaire est « clouté »), dans les potages (bouillons, pot au feu, consommés...), les sauces blanches (sauce béchamel), les viandes pochées (boeuf, veau, volaille) et leur sauce d'accompagnement (velouté, blanquette).

Dans les pays anglo-saxons, ils servent à maintenir des fines rondelles d'ananas cru sur un cuisseau de porc à braiser.

Ils sont aussi utilisés dans les marinades, en pâtisserie (pour la fabrication du pain d'épices), dans la fabrication du vin chaud et de liqueurs. Ils seraient un des composants du coca-cola.

En Indonésie, 40 000 tonnes clous de girofle (95% de la production) sont utilisées pour parfumer les cigarettes Kretek. (cigarettes indonésiennes faites d'un mélange de tabac brun et de clou de girofle).

L'essence de girofle est aussi extraite par distillation des résidus, des jeunes pousses et des feuilles : elle est utilisée en médecine dentaire (comme analgésique = anti douleur) et en pharmacologie.

origine	Île de Ternate dans les Moluques du Nord (archipel de l'est de l'Indonésie).
habitat	Les girofliers sont principalement cultivés en Indonésie, en Tanzanie et au Mozambique (Afrique de l'Est), au Brésil, aux Antilles et à Madagascar. L'Indonésie est le plus important pays producteur de clous de girofle. Le giroflier a été introduit sur l'île Bourbon (île de la Réunion) par Pierre Poivre (botaniste et explorateur français) au 18ème siècle, puis aux Antilles. Aux Antilles, on le trouve aujourd'hui principalement sur l'île de Grenade.
type	Arbre au feuillage coriace, persistant et vert foncé brillant. D'une hauteur moyenne de 10 à 12 mètres, il peut atteindre jusqu'à 20m de haut. Sa cime est dense et conique.

utilisations

