



LA FABULEUSE
ODYSSÉE DES
ÉPICES

Éric Birlouez

Jacques Fleurentin

Annick Le Guérer

Nolwenn Herry

Chine et Inde : des mythes à la pharmacopée

En Chine comme en Inde, des textes attestent de l'emploi très ancien de certaines épices. Il y a quatre mille sept cents ans, la casse (cannelle de Chine) faisait déjà partie de la pharmacopée locale.

Deux mille ans plus tard, les adeptes du taoïsme voyaient dans cette épice la **nourriture de leurs « immortels »**. Dans la mythologie de la Chine ancienne, le lièvre (qui réside sur la Lune) élabore l'élixir de longue vie en broyant de l'écorce de casse avec de la sève de bambou et de la cervelle de crapaud.

infliger une haleine désagréable ! Originaire de Chine du Sud, la **badiane** (ou anis étoilé) remplissait cette même fonction. Elle entrait aussi dans la fabrication de parfums utilisés dans les temples et lors des cérémonies religieuses.

La tradition rapporte qu'à la cour des Han (III^e siècle avant J.-C.), les officiers mâchonnaient toujours un **clou de girofle** avant d'adresser la parole à leur empereur. Il n'était pas question de lui



Ci-contre - Yào Wáng assis sur un tigre et entouré par un dragon. Il est l'auteur de la pharmacopée *Mille remèdes en or*. Bois, traces de dorure, dynastie Qing (1644–1911).
Collection particulière. akg-images/
François Guénet.

Page de droite - Femme préparant un médicament ayurvédique au gingembre. Miniature indienne du XX^e siècle. Inde.
Roland et Sabrina Michaud/akg-images.



En Inde, des traités de médecine vieux de trois mille ans mentionnent la cardamome, la coriandre, le gingembre, le curcuma, la cannelle et le poivre. Le clou de girofle est cité mille ans plus tard, dans le *Ramayana*, ce long poème épique de la mythologie

indienne. Le **safran** colorait les robes des moines bouddhistes : sa couleur or en avait fait un symbole de « l'illumination » du Bouddha, c'est-à-dire de la révélation qu'il avait eue des vérités de l'existence.

Les électuaires À BASE D'ÉPICES

Composé de poudres et de substances diverses incorporées à du miel ou à un sirop, l'électuaire est une forme de médicament employé depuis l'Antiquité, décrit notamment par Galien. Les hiera, les confections, la thériaque d'Andromaque, le fameux antidote attribué à Mithridate sont en effet des remèdes très anciens.

Au XIII^e siècle, l'ouvrage de référence s'inspirant du *Grand Antidotaire de Salerne*, est *L'Antidotaire de Nicolas*. Il mentionne de nombreux électuaires, ces préparations pharmaceutiques de consistance molle qui nécessitent plusieurs ingrédients. Par exemple, l'*Electuarium Pliris arcoticon* a pour vertu de combattre la mélancolie, les pâmoisons, l'épilepsie et de rendre la mémoire. Il comprenait notamment : **cannelle, girofle, noix de muscade**, aloès, **galanga, gingembre**, spodium, jus de coste, rose, violette, réglisse, marjolaine, basilic, **cardamome, poivre long**, myrtilles, écorce de citron, musc, camphre, etc.



Médecin se tenant debout entre un apothicaire pilant dans un mortier et un herboriste dans un jardin. xv^e siècle.

© BnF, Dist. RMN-Grand Palais/image BnF.

Pomme de senteur

Lorsqu'en 1348 la peste noire s'abat sur l'Europe, décimant le quart de sa population, le Collège de la Faculté de médecine de Paris met au point une recette de pomme de senteur pour juguler le fléau.

Elle comporte vingt-neuf matières aromatiques. Outre des clous de girofle, de la noix de muscade, du macis, on y trouve du santal, de l'ambre, une sécrétion animale issue des intestins du cachalot et réputée pour ses vertus relaxantes et euphorisantes. La pâte obtenue après broyage de tous ces ingrédients avec de l'eau de rose forme une boule que l'on respire pour **se protéger des émanations nauséabondes mortifères**. En raison de son prix, l'ambre peut être remplacé par un produit moins onéreux. Les sphères d'or ou d'argent ajourées – recouvertes de perles ou de pierres précieuses, munies d'anneaux et de chaînettes permettant de les porter au cou, à la ceinture, voire en bague – qui contiennent ces préparations, sont des bijoux de grande valeur. Elles sont **réservées aux princes et à l'aristocratie**. Les gens modestes se contentent de boîtes perforées garnies de compositions moins coûteuses.

La pomme de senteur est autant un impératif sanitaire qu'un marqueur social.

vernis olfactif

Parfum
à découvrir
ICI

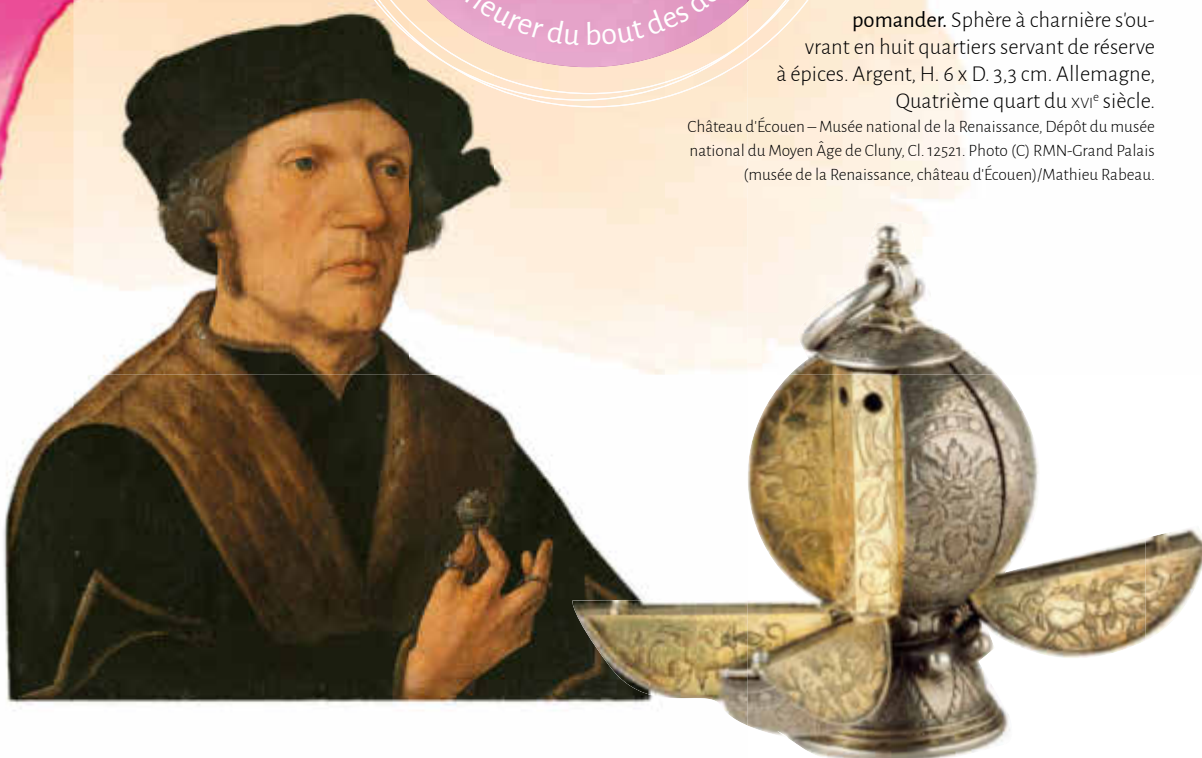
à effleurer du bout des doigts

En bas à gauche - Portrait de Jan Geritsz van Egmond tenant une pomme de senteur (xvi^e siècle).

Akg-images/Erich Lessing.

Ci-dessous - Pomme de senteur ou pomander. Sphère à charnière s'ouvrant en huit quartiers servant de réserve à épices. Argent, H. 6 x D. 3,3 cm. Allemagne, Quatrième quart du xvi^e siècle.

Château d'Écouen – Musée national de la Renaissance, Dépôt du musée national du Moyen Âge de Cluny, Cl. 12521. Photo (C) RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Écouen)/Mathieu Rabeau.



Les différentes formes du parfum et leurs CONTENANTS

*Sous forme **solide** : graisseuse, poudreuse, pâteuse ; sous forme **liquide** : huileuse, vineuse ou alcoolique, le parfum a donné naissance à de multiples contenants.*

Vases à parfums et pots à onguents sont d'abord taillés dans le basalte, la diorite, l'onyx, ou l'albâtre, un art qui culminera avec les merveilleux balsamiques incrustés d'ivoire du trésor de Toutankhamon.

À ces matières minérales s'ajoutent très vite les céramiques, la pâte de verre, puis les différents types de verre : tourné, coulé et soufflé. Une **diversification des matériaux** favorise celle des formes : alabastrons fuselés, tubes à khôl, lécythes à corps cylindrique, aryballes à panse sphérique.

Le renouvellement est continu. Ainsi, au XVIII^e siècle, la vogue des porcelaines dures ou tendres entraîne l'éclosion de minuscules flacons à parfum en forme de personnages ou d'animaux de toutes sortes : chats, écureuils, oiseaux chatoyants. Les parfums à brûler occupent une place particulière. Riches d'une tradition plurimillénaire, ils ont engendré des objets d'une variété inouïe.

Les « pyrites » primitives de terre cuite ou de calcite côtoient les « bras d'Horus » de l'Égypte pharaonique, longs manches de bronze ou de bois doré, décorés d'une tête de faucon et munis d'une coupelle où brûlent des résines.

De l'Antiquité à la période moderne, les **brûle-parfums** de bronze ou de métal précieux vont de la simple cassolette aux encensoirs religieux, en passant par les petites cages d'or ou d'argent où se consume lentement un « oiselet de Chypre » en pâte odorante. Et ils adoptent parfois des formes très complexes qui en font de véritables chefs-d'œuvre de l'orfèverie.



Ci-contre - **Encensoir**, XVII^e siècle.
Bernard Bonnefon / akg-images.

Page de droite - **Brûle-parfum avec couvercle en dôme ajouré**. Venise (?), fin du XVI^e siècle.

Bronze doré, 26 x 14 cm. Château d'Écouen – Musée national de la Renaissance, France, inv. E. Cl. 20779.
Photo (C) RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Écouen)/Mathieu Rabeau.





4

DES
COMPAGNIES
DES INDES
AU DÉCLIN DES
ÉPICES

Guerres, massacres et esclavage : la face cachée des épices

Toute évocation de l'épopée des épices véhicule un parfum d'exotisme et d'aventures, de mystère et de rêves. Mais leur quête fut aussi une conquête motivée par l'appât du gain ! La volonté de contrôler les routes terrestres et maritimes, d'accaparer les lieux de production des épices ou de maintenir un monopole commercial s'est accompagnée de luttes sans merci contre les nations concurrentes et de terribles **violences à l'encontre des populations indigènes**. Les Portugais ont été les premiers à conquérir par la force les grands ports asiatiques où s'échangeaient les épices. À chaque fois, les populations rebelles étaient **massacrées** ou contraintes aux **travaux**

forcés. Après un siècle de domination, les colons portugais furent à leur tour évincés *manu militari* par les Hollandais. Ces derniers n'hésitèrent pas à passer par les armes toute la population des **îles Banda** (Moluques) qui s'était révoltée. Et à arracher, pour les concentrer sur trois îles, les girofliers cultivés sur d'autres terres... ce qui eut pour effet d'acculer leurs habitants à la **famine** et de provoquer un assèchement dramatique du climat local.

Qu'ils soient Espagnols, Anglais ou Français, les autres « chasseurs d'épices » ne firent pas preuve de davantage d'humanité vis-à-vis des populations autochtones.

Ci-contre - Des marins hollandais de la flotte de Van Warwijk regardent des locaux des îles Banda jouer à un jeu de balle. Les îles Bandas étaient à l'époque le seul endroit au monde où poussaient la noix de muscade et le macis.

akg-images/ Pictures From History

Ci-dessous - Peinture de 1617 commémorant la conquête hollandaise du Fort Victoria à Amboine contre les Portugais en 1605. akg-images/ Pictures From History.



Des épices et des parfums

Le rôle des épices en cosmétique

Les épices sont déjà présentes dans les cosmétiques et les parfums de l'Antiquité. Elles entrent dans les poudres, les graisses, les huiles, les vins qui servent à faire les pâtes odorantes, les savons, les onguents, les parfums.

Les vertus dont on les crédite sont gages de beauté et de santé. Le genièvre que contient le plus célèbre parfum égyptien, le *Kyphi*, a été utilisé pour traiter les psoriasis, l'eczéma et embellir l'épiderme. Et, au XIII^e siècle, la cannelle, très riche en huile essentielle, est considérée par l'Abbesse Hildegarde de Bingen, la première véritable phytothérapeute moderne, comme particulièrement efficace contre les maux de tête.

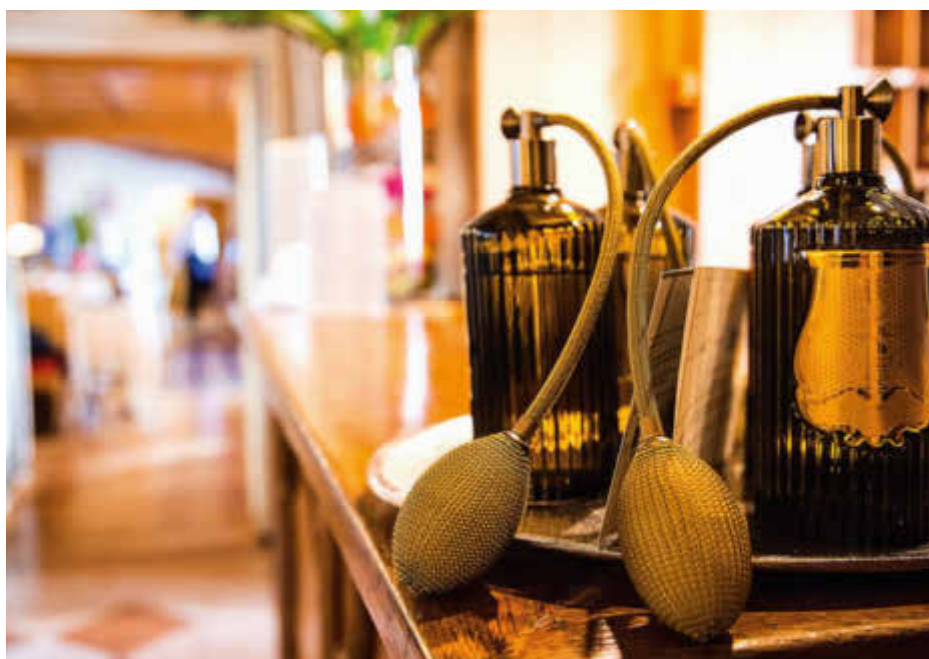
On la retrouvera aussi bien dans *L'Eau Fine et Très Odoriférante* d'Alain Le Fournier, au XVI^e siècle, que dans *L'Eau Germanique*, chère à la reine Marie Antoinette. Les productions du XVIII^e siècle font d'ailleurs abondamment appel à bien d'autres épices. Le gingembre, vanté pour ses vertus stomachiques, stimulantes, aphrodisiaques, figure dans *L'Eau Céleste*, qui purifie l'haleine et conserve la

beauté jusqu'à la vieillesse, tandis que le clou de girofle, le poivre et la muscade agrémentent *L'Eau Superbe* et *L'Eau Sensuelle*.

Une tradition qui perdurera aux plus grandes heures de la parfumerie française avec la fameuse *Guerlinade*, véritable signature des parfums Guerlain, qui fait une large place à la vanille, ou encore le célèbre *Poivre* de Caron.

Aujourd'hui, les créateurs de parfums doivent composer avec une réglementation de plus en plus tatillonne qui, au nom du principe de précaution, tend à encadrer l'usage de toute matière, dès lors qu'elle est soupçonnée de pouvoir être nocive ou simplement allergène.

Ils parviennent pourtant à maintenir et mettre en valeur dans leurs compositions odorantes ces ingrédients puissants et sensuels, que beaucoup d'entre eux considèrent comme nécessaires à l'écriture d'un grand parfum.



Flacons de parfum de l'époque Victorienne.
Stock adobe.

Dans *Portrait of a Lady*, qu'il a composé pour les Éditions Frédéric Malle, il a mis une très belle cannelle de Ceylan, du cumin, du poivre rose, de l'anis, de la vanille.

Y Saint Laurent Masculin, qui vient d'être lancé, contient de la baie de genièvre, du poivre rose, du gingembre, de l'élémi.



© Droits réservés.

Dominique Ropion

Ce parfumeur-compositeur, grand connaisseur des matières premières aromatiques, qui travaille chez IFF, distingue deux sortes d'épices. Les fraîches, comme la baie rose, le genièvre, le cumin, la cardamome, le gingembre, la muscade, le macis, qui contiennent beaucoup de notes de tête citronnées et camphrées, font partie de la première catégorie. La seconde est constituée par les chaudes, comme la cannelle, le clou de girofle, et surtout la vanille qu'il utilise dans presque tous ses parfums.

Les épices ont autant d'importance pour lui que les autres produits odorants, et il les associe à tous et pas seulement aux bois.

Aujourd'hui, l'eugénol et le méthyleugénol, principaux composants du clou de girofle, présents aussi dans d'autres épices, sont d'un emploi très réglementé. On doit même retirer le méthyleugénol des essences de fleurs par des distillations fractionnées.

Mais toutes les fleurs, qu'elles soient capiteuses comme le jasmin ou la tubéreuse, ou très fraîches comme la rose, ont des facettes épicées qui peuvent être utilisées. C'est en jouant avec ces diverses possibilités que Dominique Ropion continue à faire la part belle aux épices dans ses compositions.



© Droits réservés.

Les parfums les plus épicés de sa marque Pour Toujours sont :

Tudo Bem ! qui ressuscite la joie de vivre brésilienne sur les plages ensoleillées. Cardamome, clou de girofle, poivre noir, cannelle et gingembre bleu de Madagascar, très frais et fusant, donnent à la composition un punch vivifiant.

La cardamome mêlée à la rose, à la baie rose et au thé sont très présents dans **Vers Dharamsala**, un voyage fait avec son mari qui allait interviewer le Dalai-Lama.

Voyageuse attentive aux saveurs, Martine Denisot fait une place très importante aux épices dans sa parfumerie confidentielle, épicurienne et raffinée.



© F. Coquerel.

Martine Denisot

En marge de la parfumerie industrielle qui vise à plaire à tel ou tel type de consommateurs, Martine Denisot, parfumeuse atypique, a avant tout cherché à traduire son univers personnel.

Attirée par les odeurs toute petite, elle confie que ses plus jolis souvenirs d'enfance sont olfactifs. Le plus mémorable renvoie aux gants de chevreau très fins que sa grand-mère portait à la messe. Une odeur d'antranilate de méthyle qui se mélangeait à *Après l'Ondée* de Guerlain, et aux senteurs d'encens et de bois ciré qui flottaient dans l'église. Une magie olfactive qui la ravissait et la destinait sans doute à devenir parfumeuse. Gourmande, elle avait aussi l'habitude de garder longtemps dans sa bouche les aliments qu'elle aimait bien pour en recueillir tous les arômes – d'où l'inspiration rétro-olfactive de son premier parfum au coing et l'utilisation généreuse des épices qui, comme dans la cuisine, rehaussent le bouquet final !

Sa rencontre avec Jacques Polge, le nez de Chanel, lui permettra de bénéficier de ses précieux conseils et de découvrir les belles matières premières qui la font voyager dans le monde entier. Littéraire de formation, c'est après avoir assuré pendant vingt-cinq ans la communication de l'Office du Tourisme irlandais, qu'elle décide de s'exprimer par le parfum.

Toutes ses créations ou presque contiennent de la cardamome, une épice citronnée, fraîche et sensuelle, qu'elle a appréciée très tôt dans le café lors de ses voyages au Moyen-Orient.



© Droits réservés.

Elle a lancé, entre autres senteurs épicées réalisées par le parfumeur compositeur Bertrand Duchaufour :

Trayee qui contient, outre du jasmin sambac, du santal de Mysore, du gingembre, de la cannelle, de la cardamome, du clou de girofle, du safran, de la vanille. Un hommage à la très ancienne ère védique, dont procèdent l'ayurvéda, le yoga, la quête spirituelle et holistique de la connaissance, et qui a développé des rituels très élaborés et des célébrations majestueuses.

Mohur, un bouquet de cardamome, de graines de coriandre et de vanille, évoque la période de l'apogée de l'Empire mogol et de la pénétration anglaise. Époque complexe pour les Indiens, mais qui a connu une explosion des arts, de la musique, de la culture, et a vu la naissance de certains des plus beaux fleurons de l'architecture indienne, comme le Taj Mahal.



© Droits réservés.

Neela Vermeire

Impossible d'évoquer les épices sans parler de l'Inde, leur terre d'élection, où Neela Vermeire est née. Les régions du sud, Tamil Nadu, Karnataka, Kerala, en sont le réservoir depuis des millénaires. Elles ont attiré au fil du temps Égyptiens, Grecs, Romains, Portugais, Anglais. Il y pousse la magnifique cardamome noire à la senteur puissante, le poivre, objet de bien des convoitises, la cannelle à l'écorce odorante, le clou de girofle, petit bouton qu'il faut faire sécher pour que son arôme s'exhale, la noix de muscade et son enveloppe : le macis, le curcuma, dont la pharmacopée ayurvédique fait grand cas, le piment rouge, le gingembre, racine d'une graminée qui peut avoir un côté frais ou savonneux. Le marché indien absorbe une grande quantité de ces productions, mais la côte de Malabar continue de les exporter vers le Moyen-Orient et le monde entier.

Utilisées en abondance dans la religion, la cuisine, l'hygiène, la médecine traditionnelle (l'Occident découvre aujourd'hui leurs vertus bénéfiques contre les maladies nosocomiales et cancéreuses), elles participent à la culture intime de l'Inde. Elles sont son âme. À l'époque lointaine où les marchands grecs, romains ou arabes venaient commercer dans cette contrée, elles servaient aussi de monnaie d'échange. Elles « donnent de la vie aux parfums », confie la parfumeuse.

Son éducation en a été profondément marquée. Les pratiques religieuses, les repas offerts aux dieux en étaient imprégnés.

Dès ses vingt ans, Neela Vermeire a quitté sa patrie pour étudier les sciences sociales et le droit aux USA et en Angleterre, mais son amour pour son pays ne l'a jamais quittée, et c'est à travers le parfum qu'elle raconte aujourd'hui son histoire et son patrimoine légendaire.



© Droits réservés.

Table des matières

Préface d'Alain Cadec	2-3
Présentation de l'exposition par Thierry Simelière	4-5
La fabuleuse odysée des épices : des denrées de luxe aux multiples usages / Éric Birlouez	6
Épices, aromates, herbes, condiments... De quoi s'agit-il ? / Éric Birlouez	7
12 portraits d'épices / Nolwenn Herry	8-13
L'odyssée des épices dans l'Antiquité	14
Les épices dans les civilisations du Moyen-Orient / Éric Birlouez	15
Des momies égyptiennes... Épicées / Éric Birlouez	16-17
Le Métopion : parfum à découvrir / Annick Le Guérer	18
Odeurs, parfums et épices : au plus près des dieux / Annick Le Guérer	19
Chine et Inde : des mythes à la pharmacopée / Éric Birlouez	20-21
Dans la Grèce ancienne et la Rome antique / Éric Birlouez	22
De la Grèce à Rome : l'ivresse des senteurs épicées / Annick Le Guérer	23-24
Parfum royal : parfum à découvrir / Annick Le Guérer	25
La quête des épices au Moyen Âge	26
Le contrôle des épices par les marchands arabes / Éric Birlouez	27
Les instruments de navigation des marchands arabes / Nolwenn Herry	28-29
Des épices pour le corps / Nolwenn Herry	30
La conquête des épices par les Occidentaux / Éric Birlouez	31
Marco Polo livre ses souvenirs d'épices / Éric Birlouez	32-33
Les épices en Occident : un usage culinaire comme médical / Éric Birlouez	34-35
Les électuaires à base d'épices / Nolwenn Herry	36
Pomme de senteur : parfum à découvrir / Annick Le Guérer	37
La conquête de nouvelles routes	38
L'aventure portugaise / Éric Birlouez	39
Le temps des découvreurs : de Colomb à Vasco de Gama / Éric Birlouez	40-41
Magellan : la première circumnavigation de l'Histoire / Éric Birlouez	42-43
Épices américaines / Éric Birlouez	44
Poivres d'Afrique / Éric Birlouez	45
Épices Asiatiques / Éric Birlouez	46
L'Eau de Cordoue : parfum à découvrir / Annick Le Guérer	47
Les différentes formes du parfum et leurs contenants / Annick Le Guérer	48-49
Des Compagnies des Indes au déclin des épices	50
Les Compagnies des Indes en Europe aux XVII ^e et XVIII ^e siècles	51

L'empire néerlandais des Indes orientales / Éric Birlouez	51-52
Guerres, massacres et esclavages : la face cachée des épices / Éric Birlouez	53
La France se réveille... Colbert crée la compagnie des Indes / Éric Birlouez	54
L'Eau Impériale / Annick Le Guéner	55
Lorient, port de la Compagnie des Indes / Nolwenn Herry	56-57
Les marchandises transportées par la Compagnie des Indes / Nolwenn Herry	58-59
Les arts décoratifs en provenance d'Orient / Nolwenn Herry	60-61
De la Compagnie perpétuelle des Indes à la Révolution (1719-1793) / Nolwenn Herry	62-63
Des jardins d'épices au déclin	64
Un botaniste voleur d'épices : Pierre Poivre, le bien nommé / Éric Birlouez	64-65
Culture et marchands d'épices au temps des colonies / Nolwenn Herry	66-67
Les épices quittent le devant de la scène / Éric Birlouez	68
L'Eau Divine et Cordiale : parfum à découvrir / Annick Le Guéner	69
L'art des épices aujourd'hui	70
Des épices en cuisine	71
La renaissance des épices / Éric Birlouez	71
L'art des épices dans la cuisine française / Éric Birlouez	72
Mélanges d'épices / Éric Birlouez	73
Épices et médecine douce / Jacques Fleurentin	74
Phytothérapie, aromathérapie, homéopathie : des épices condimentaires et médicinales / Jacques Fleurentin	74
Curcuma, giroflier, Kari Gosse, gingembre / Jacques Fleurentin	75-76
La pharmacie naturelle de l'Âyurvêda / Jacques Fleurentin	77
Des épices et des parfums	78
Le rôle des épices en cosmétique / Annick Le Guéner	78
Portraits de parfumeurs / Annick Le Guéner	
Dominique Ropion	79
Daniela Andrier	80
Thierry Wasser	81
Patricia de Nicolai	82
Bertrand Duchaufour	83
Marc-Antoine Corticchiato	84
Jean-Charles Sommerard	85
Martine Denisot	86
Neela Vermeire	87
La cuisine épicée aux accents bretons de Gwen Nicolas	88-90
Un passionné de voyages et d'épices : Christophe Lemaire	91
Générique de l'exposition	92-93
Remerciements Crédits photographiques complémentaires	96

Remerciements

Nous tenons à remercier chaleureusement les commissaires scientifiques, les prêteurs, ainsi que toutes les personnes qui ont également contribué à la mise en œuvre de cette exposition, notamment Brigitte Nicolas, Conservatrice en chef du Musée de la Compagnie des Indes - Ville de Lorient par les nombreux prêts de collections accordés, Dominique Ropion, parfumeur sénior chez IFF, qui a recréé les six parfums historiques à base d'épices, ainsi que Christophe Lemaire, gérant de La Cale aux Epices, pour la mise à disposition d'épices dans l'exposition, mais également Yann Hellias, étudiant en master Patrimoine à l'UBS, pour son aide précieuse.

Nos remerciements s'adressent également aux responsables des collections publiques et à leurs collaborateurs : Cécile Aupic, Etienne Blondeau, Chantal Bor, Camille Broucke, Gwenc'hlan Broudic, Agnès Carayon, Annabelle Collinet, Pascal Concordia, Kelig-Yann Cotto, Thierry Crépin-Leblond, Bruno David, Claire De Lalande, Eric Delpont, Laurence Dubaut, Guillaume Fonkenell, Anne Forray-Carlier, Olivier Gabet, Valérie Goedert, Hélène Guichard, Marc Jeanson, Michèle Kergus, Vincent Lecourt, Nicole Lemoine, Yves Le Fur, Sarah Ligner, Isabelle Luche, Sylvie Madec, Stéphane Martin, Jean-Luc Martinez, Imane Mostefai, Sophie Motsch, Julie Pellegrin, Nicolas Poulain, Sarah Puech, Chrystelle Québriac, Elisabeth Renault, Laure Roset, Muriel Rouaud, Paul Salmona, Marie-Josée Spinosa, Elisabeth Taburet-Delahaye, Carole Treton.

Enfin, nombreux sont celles et ceux qui à des titres divers ont favorisé la préparation de cette exposition. Nous leur adressons nos plus vifs remerciements : Pierrette Altide, Daniela Andrier, Bruno Barbarin, Jean-Yves Borey, Patrick Briens, Valérie Canoine, Sophie Cauchi, Nelly Charriot, Marc-Antoine Corticchiato, Martine Denisot, Patricia de Nicolaï, Bertrand Duchaufour, Virginie Félix, Antoine Grangéré, Judith Gross, Xavier Hamelin, Maria Menguy, Michael Moisseeff, Gwen Nicolas, Marie Ollivier, Marie-Aude Picaud, Olivier Segissement, Jean-Charles Sommerard, Neela Vermeire, Thierry Wasser, ainsi que l'ensemble de l'équipe du Domaine départemental de la Roche-Jagu pour son implication constante dans ce projet collectif.

Crédits photographiques complémentaires

Page 8 haut : Badiane. stock. adobe. Page 8 milieu : Badiane. akq-images/Fotoe/Xu Xumang. Page 8 bas : Cannelle de Ceylan. akq-images/Horizons. Page 9 haut : Baies de genièvre. stock. adobe. Page 9 bas : Cardamome du Guatemala, Amérique Centrale. akq-images/Album/Tolo Balaguer. Page 10 haut : Séchage de clou de girofle. © Luca Invernizzi Tettoni/AGF foto/Biosphoto. Page 10 milieu : Clou de girofle. stock. adobe. Page 10 bas : Coriandre. stock. adobe. Page 11 haut : Culture du curcuma dans le Kerala (sud de l'Inde). Les femmes trient les racines après le séchage. akq-images/Roland et Sabrina Michaud. Page 11 milieu : Curcuma. stock. adobe. Page 11 milieu bas : Rhizomes de gingembre. © Sophie Boussahba/Biosphoto. Page 11 bas : Gingembre. Fête de Pongal au Tamil Nadul (Inde du Sud). akq-images/Roland et Sabrina Michaud. Page 12 haut : Égrappage de poivre dans les Poivrières de Kampot, Cambodge, montagnes des Cardamomes. © Régine Rosenthal/Biosphoto. Page 12 bas : Récolte du safran à la main. La route du safran dans le Lot. France. © Antoine Lorgnier/Biosphoto. Page 13 haut : Séchage du piment. Kishangarh (Rajasthan, nord-ouest de l'Inde). akq-images/Roland et Sabrina Michaud. Page 13 bas : Cumin. stock. adobe. Page 75 haut : Illustration botanique d'une plante de curcuma. akq-images/Liszt Collection. Page 75 bas : Illustration botanique d'un girofler par Gilbert Thomas Burnett (1842). akq-images/ Pictures From History. Page 76 : Planche botanique de gingembre. XIX^e siècle. akq-images/ Pictures From History.

Dessins au trait de Delphine Zigoni : Pages 8, 9, 10, 11, 12, 13, 76.

Édition : Laurence Morvan pour les Éditions Ouest-France
et Nolwenn Herry, chargée des expositions au Domaine départemental de la Roche-Jagu
Coordination éditoriale : Caroline Brou
Collaboration éditoriale : Aurore Bourbon
Conception graphique et mise en pages : Laurence Fresse / atelier Toucan-Toucan
Photogravure : Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)
Synthèse des parfums : International Flavors & Fragrances
Encapsulation et vernis parfumés : Euracli, Chasse-sur-Rhône (38)
Impression : Sepec, Peronnas (01)

© 2018, Éditions Ouest France, Édilarge SA., Rennes
ISBN : 978-2-73737-7854-6 - N° d'éditeur : 8949.01.02.05.18
Dépôt légal : mai 2018
Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr