Le “7 épices” libanais

Un substitut heureux au piment de Jamaïque ?

The Lebanese «Seven-Spice»

A Propitious Substitute to Allspice?

Aïda Kanafani-Zahar

Résumé : Le piment de Jamaïque, une épice peu connue en France, est au cœur de la cuisine libanaise, du littoral comme de l'intérieur des terres, domestique et professionnelle. Elle est indispensable dans les mets carnés et, par affection et attachement, dans des préparations non carnées de légumes, de légumes secs et de plantes potagères. Son ampleur aromatique est telle qu'avec d'autres épices, elle est jugée la plus performante pour débarrasser les viandes et les abats de la *zankha*, miasme honni des Libanais, et pour les parfumer. Pour les jeunes générations, le mélange « 7 épices » partage des prérogatives similaires. Après avoir analysé le lien entre carné, *zankha*, et épice, ce texte s'interroge sur la pertinence d'un mélange aromatique dans la composition culinaire.

Mots clefs : « 7 épices », aromates, carné, cuisine, épice, Liban, piment de Jamaïque

Abstract: Little known in France, allspice is at the heart of the Lebanese cuisine, of the littoral and inland, among home and restaurant cooks. It is imperative for meat preparations, and, by affection and attachment, in vegetable and pulse dishes. Its aromatic scope is such that, with other spices, it is deemed most efficient to invalidate meats and offal from *zankha*, an abhorred miasma, and to bestow fragrance to them. For younger generations, the “7 spice mixture” shares similar prerogatives. After analysing the correlation between meat, *zankha* and spice, this study ponders on the pertinence of an aromatic mixture in the elaboration of culinary compositions in Lebanon.

Keywords: “7 spices”, allspice, aromatic, cooking, Lebanon, meat, spice

Le piment de Jamaïque : une « beauté » qui surpasse les autres

« J'utilise le piment de Jamaïque comme le sel, dans tout mets mijoté, avec tout », « Pour moi, il n'y a qu'un seul poivre, le piment de Jamaïque [en français] ». Contrairement à ce que son nom pourrait suggérer, le piment de Jamaïque, *Pimenta dioica*¹ ([L.] Merrill), n'est pas un piment² mais une épice douce. C'est une myrtacée du genre *Pimenta* appartenant à la famille des myrtes, *Myrtaceae*, un arbre aux feuilles persistantes. À la différence de la baie du poivre noir, petite et fripée, celle du piment de Jamaïque est d'une belle rondeur, lisse et chocolatée, auréolée d'un anneau de couleur plus claire que le reste de la baie.

Le piment de Jamaïque est une des épices dont la provenance est révélée dans le nom qui porte en lui un label d'identité et, donc, une part de son histoire³. L'épice n'a été diffusée en Europe qu'après la conquête de Christophe Colomb des « Indes occidentales » en 1492, la colonisation espagnole et britannique et l'exploration des Européens—Espagnols, Britanniques, Hollandais, Portugais, Français (Kanafani-Zahar à paraître).

C'est l'observation majeure de Hans Sloane, médecin britannique qui a dressé une liste des drogues les plus importantes de la pharmacopée découvertes en Jamaïque, qui m'a aidée à comprendre l'esprit aromatique de la cuisine libanaise. Dans *A Description of The Pimienta or Jamaica Pepper-Tree*, Sloane met en évidence la complexité aromatique du piment de Jamaïque : « Being of different sizes, but generally of the bigness of black pepper, something like in smell and taste to cloves, juniper-berries, cinnamon and pepper, or rather having a peculiar mixt smell, somewhat akin to them all, whence the name of *All-Spice* » (1686–1692: 463) Seule la tonalité genièvre a été remplacée par la muscade. La question de cette substitution—ses raisons et sa période—m'interpelle. De plus amples recherches sont nécessaires à cet égard. Néanmoins, cette substitution me semble fondée dans la mesure où, comme la muscade, la baie de genièvre dégage, à mon sens, une émanation résineuse et citronnée. Elle se différencie par une note profonde herbacée et un fond capiteux « chypré » (terme issu de la parfumerie) absents de la muscade.

C'est un bouquet d'une ample palette aromatique qui se dégage d'un pot de piment de Jamaïque en poudre : une attaque de cannelle et de girofle avec une petite tonalité muscadée et des notes légèrement poivrées révélées plutôt dans la gustation. La baie elle-même est très parfumée. C'est en frottant quelques baies que j'ai perçu l'arôme boisé du poivre noir et résineux du genièvre, en le concassant, décelé une note de cardamome. En empruntant la pyramide olfactive des parfums, je dirais qu'il dégage des notes de tête fortement boisées de cannelle et de girofle, des notes de cœur de muscade citronnée et résineuse et des notes de fond légèrement poivrées.

Le piment de Jamaïque : aromate imparable du carné

Par son amplitude odorante et gustative, le piment de Jamaïque a, pendant longtemps, comblé les Libanais pour leur cuisine mijotée carnée, les grillades, les fritures, les farces des chaussons, les carnés crus—viandes et abats, etc. Son opulence a été intuitivement devinée, détectée. C'est par affection et attachement à cette épice de prédilection que les Libanais ont étendu ses compétences à des salades, à des mets de légumes et de légumes secs.

Bhâr est le nom du piment de Jamaïque en vernaculaire arabe libanais, terme générique pour épice⁴. D'emblée, le cadre sémantique est posé. Dans la culture alimentaire, le piment de Jamaïque est l'épice. Examinons le terme *bhâr*. À mon sens, ce terme viendrait de l'arabe littéraire, *bahâr*, dont la forme verbale *bahara* signifie « vaincre, surpasser (en beauté, en mérite, en bravoure) ; briller par quelque qualité ou mérite, briller parmi les autres » (Kazimirski 1860). *Bahâr* est « Beauté, tout ce qui est beau et qui a de l'éclat » (Kazimirski 1860). Je dirais que le piment de Jamaïque est l'épice dont la beauté surpasse les autres. Les propos des cuisiniers—femmes dans leurs foyers, hommes et femmes dans leurs restaurants—avec lesquels je me suis entretenue⁵ sont fort éloquents à cet égard « Si vous n'avez rien d'autre, il suffit » et « On n'a besoin de rien d'autre », « Il est la base (*al-asês*) » « Il dispense de tout [autre épice] », « Pour les mets mijotés [en général carnés], nous comptons sur le piment de Jamaïque et la cannelle », « Le piment de Jamaïque possède le meilleur arôme. Il me dispense de la cannelle »⁶...

Le piment de Jamaïque enveloppe les mets mijotés carnés, dont ragoûts et farcis (feuilles de vigne, blettes, choux, aubergines, courgettes), la farce carnée de la *kebbé*⁷ et des enveloppés de pâtes de ses riches accents boisés et floraux. Certains aiment frotter l'oignon émincé de salades ou du mélange riz/herbes des farcis non carnés avec une pincée de piment de Jamaïque pour en répandre l'arôme.

Qu'est-ce que le “7 épices” (*sabé' bhârât*)?

Comme son nom l'indique, le “7 épices” est un mélange aromatique (*khalta*, pluriel *khaltât*, *khalata*, mélanger) de sept épices finement moulues (même s'il peut, chez certains fabricants, en comporter plus) : piment de Jamaïque, cannelle, poivre noir, gingembre, girofle, muscade, mahaleb⁸. Il jouit depuis plusieurs années d'un engouement sans pareil auprès des cuisiniers de tous âges et de toutes régions, de l'intérieur des terres comme du littoral. Comme beaucoup de cuisinières de sa génération, ma mère est une adepte du piment de Jamaïque. Moi-même, je n'ai jamais essayé le “7 épices”. J'ai développé de l'intérêt pour ce mélange en travaillant sur le piment de Jamaïque et sur le mezzé libanais (2020). Les réponses données par mes interlocuteurs sur son usage m'avaient alors intriguée. Certaines sont similaires à celles recueillies

pour le piment de Jamaïque : un emploi indispensable pour les préparations carnées, mais aussi non carnées : « Je l'utilise pour toutes les viandes, les mets mijotés » « Le “7 épices” va à tout », « Il est la base de ma cuisine »... C'est seulement après avoir travaillé sur cette épice, d'une part, et identifié les constituants du mélange, d'autre part, que les similitudes dans les usages me sont devenues cohérentes.

A chaque fournisseur l'ordre selon lequel il organise les éléments du “7 épices” et les proportions allouées à chacune⁹. Néanmoins, le piment de Jamaïque reste dominant dans toutes les formules et, en général, quand il est inclus, le mahaleb apparaît en dernier. Le poivre noir et la cannelle se disputent la deuxième place. L'adjonction du galanga, du poivre blanc ou de la capiteuse cardamome remplacent le mahaleb chez certains fabricants ou complètent la formule. Le premier et le deuxième procurent un appoint de piquant et, la troisième, fragrance et fraîcheur persistante en bouche.

Apprêté depuis au moins les années cinquante par les fournisseurs traditionnels d'épices, *bhârât*, qui pratiquent la vente en gros et au détail, ce mélange était prisé par les chefs cuisiniers et les charcutiers pour la fabrication de petites saucisses à la chair de mouton, *maqâniq*. Ils lui rajoutaient de la coriandre en grains broyée. Comme le “7 épices” exclut la coriandre, une « épice souveraine » (j'y reviendrai), il appartenait (à ce jour) aux charcutiers de l'adjoindre.

Selon un fournisseur de Beyrouth, dont la maison a été fondée au début du vingtième siècle, la formule travaillée dans son atelier a changé avec les années. Dans le but d'améliorer la saveur du “7 épices”, du mahaleb a été incorporé en menues quantités. Une fois la définition stabilisée, et avant de fixer les ingrédients, ce sont les proportions des mêmes épices qui ont été ajustées ou rectifiées. Des essais fructueux ont été menés par un autre fournisseur basé dans le sud du pays, en se servant du galanga et du poivre blanc. Quand le “7 épices” trouve un écho favorable auprès des clients, il n'est plus modifié. Depuis plusieurs années maintenant, ces fournisseurs ne l'ont plus remanié. En effet, ils ne peuvent courir le risque de métamorphoser une saveur pour laquelle le client a développé une familiarité et une accoutumance et avec laquelle il construit la représentation aromatique et l'imaginaire de ses plats.

Il y a ceux qui tablent sur le “7 épices” sans se délester du piment de Jamaïque. « Si je n'ai pas du “7 épices”, j'utilise le piment de Jamaïque dont je garde toujours un pot. Je ne peux pas m'en passer ». « Sur mon étagère, j'ai les deux, le “7 épices” pour les mets cuisinés élaborés et le piment de Jamaïque pour des préparations simples ». D'autres réservent le “7 épices” à des préparations comme le *frik* au poulet ou à l'agneau¹⁰, le *chawarma* de bœuf ou de mouton¹¹ ou la *kebbé*. Et d'autres encore ont délaissé le piment de Jamaïque au profit du “7 épices” ou ne l'ont pas employé. Ces derniers appartiennent généralement à la génération des vingt /cinquante ans. Exprimant son penchant imperturbable pour le mélange, une femme loue son arôme distingué (*riḥto mumayyazé*) et sa très bonne saveur (*nakha ktîr ṭaybé*). Mais, dit-elle, elle ne

peut se priver du piment de Jamaïque, par exemple, pour une farce carnée ordinaire.

Des pratiques ont été révélatrices pour comprendre le lien entre le piment de Jamaïque et le “7 épices”. Nada et Mona, pour qui l'épice « ‘pour tout’ est le piment de Jamaïque », font partie des personnes qui, intuitivement, n'ont pas trouvé de mode d'emploi au “7 épices”. Après un temps d'essai, Nada, âgée de 85 ans, qui continuait à faire usage du piment de Jamaïque/cannelle/poivre noir a finalement estimé que le mélange était inutile à sa cuisine. L'expérience de Mona, 34 ans, est également éclairante à cet égard, néanmoins singulière par rapport à sa tranche d'âge. « Quand je me suis mariée, il a fait partie de la panoplie d'épices que j'ai acheté car ma mère en utilisait. Mais je n'ai pas su comment en tirer partie. Les pots des autres épices étaient à l'avant de l'étagère sauf celui du “7 épices”, il restait à l'arrière. Je m'en suis finalement servie pour le riz à la viande puis je l'ai délaissé ». Elle aussi recourt en priorité au piment de Jamaïque, à la cannelle et au poivre noir/blanc pour ses mets carnés. Certaines femmes réalisent leur propre mélange avec du piment de Jamaïque et de la cannelle, ou du piment de Jamaïque et du poivre noir, ou encore, associent les trois, toujours avec des épices individuelles achetées en poudre et un piment de Jamaïque majoritaire. De cette manière, elles ont un seul pot à portée de main plutôt que deux ou trois. Ces mélanges peuvent également être achetés chez le fournisseur d'épices. Appelés *bhâr makhlûf*, ils sont vendus en vrac ou « au tiroir ».

Le carné : cible de toutes les attentions aromatiques

Une vigilance à toute épreuve : invalider la zankha

La hantise de la *zankha* conditionne les gestes culinaires associés aux préparations carnées qui doivent être consommées cuites ou crues. Le terme vient de la forme verbale *zanikha* se gâter, rancir, sentir mauvais (Kazimirski 1860). Au Liban, elle s'applique au *zafar*, une catégorie qui groupe les aliments d'origine animale: viandes, abats, gras de mouton, poissons, œufs, produits laitiers (Kanafani-Zahar 1999). Néanmoins, ce sont la viande et les abats qui, dans les pratiques, reçoivent le plus d'attentions et de soins en matière d'aromatisation. L'invalidation de cette odeur pour laquelle les Libanais ont une grande aversion est une étape centrale car, comme le dit une femme, « Quand une préparation sent la *zankha* elle est immangeable ». Elle rétablit l'ordre symbolique perturbé par l'irruption de la mauvaise odeur.

Parmi les mesures d'assainissement et d'assaisonnement appliquées aux viandes et aux abats figurent : retrait des veinettes et des ligaments de la viande ; rinçage à l'eau claire, frottage avec du sel, des feuilles de laurier et du vinaigre/citron appréciés pour leurs vertus purifiantes et rafraîchissantes ; découpe

minutieuse ; parfois pilage ou broyage ; retrait de membranes des abats—foies, testicules, langues...

Dans le passé et, à ce jour pour les cuisiniers, la mission du piment de Jamaïque et de la cannelle en poudre était de neutraliser la *zankha* des mets carnés et de l’habiller d’un « parfum » (*ṭīb*), peu importe le mode de cuisson : grillé, mijoté, poêlé/frit, etc.¹² Plus tard, les poivres noir/blanc ont été ajoutés et, progressivement, ils sont devenus des familiers des placards de cuisine. Ensuite, et de manière graduelle, le “7 épices” a pris le relais pour bon nombre de personnes. Pour les bouillons de viande ou de poulet, la gamme des aromates s’allonge pour inclure des épices entières ou en fragments : baies de piment de Jamaïque, de poivre noir et blanc ; bâtonnets de cannelle ; éclats de muscade ; clous de girofle ; morceaux de gingembre sec ou frais ; gousses de cardamome. Elle comporte aussi des légumes (oignons, poireaux, carottes, branches de céleri), du persil, des zestes ou des tranches de citron, des feuilles de laurier. Depuis quelques années du galanga, du citron vert sec et de l’anis étoilé ont été proposés par les fournisseurs d’épices comme faisant partie des aromates à bouillons. Les termes « retirer » (*shâla*) et « extraire » (*saḥaba*), décrivent l’action des aromates sur la *zankha*. On dit que le piment de Jamaïque, les poivres noir et blanc, la cannelle et le gingembre, la « tuent » (*qatala*) ou l’« anéantissent » (*qaḍa*).

Qu’elle soit associée au carné cru ou cuit, la *zankha* n’est pas formulée en termes de pureté / impureté. Bien que le terme n’énonce pas la saleté, mais la mauvaise odeur, la *zankha* est apparentée à la saleté dans le sens où elle crée un « désordre » qui perturbe les usages culturels et les normes collectives de la société. Dans cette perspective, la *zankha* catégorise les cuisiniers comme non soignés, irrespectueux des traditions ancestrales. Un mets doit, en effet, être conforme à un « système de valeur » pour reprendre l’expression de Mary Douglas dans son analyse de la saleté, une « souillure séculière » comme « quelque chose qui n’est pas à sa place » (“*matter out of place*”) : ce point de vue « suppose, d’une part, l’existence d’un ensemble de relations ordonnées et, d’autre part, le bouleversement de cet ordre. La saleté n’est donc jamais un phénomène unique, isolé. Là où il y a saleté, il y a système » (1971 : 55). Si l’exubérance aromatique se concentre sur les préparations carnées, cuites ou crues, c’est parce qu’il s’agit de restituer le caractère ordonné de la représentation d’un mets appétissant, c’est-à-dire sa bonne odeur et sa bonne saveur, en excluant ce qui n’a pas lieu d’être. La « mise en ordre » du système culinaire se réalise, d’une part, par l’élimination de la mauvaise odeur et, d’autre part, par l’acte de cuisiner, c’est-à-dire par la mise en commun des ingrédients pour énoncer un mets dans sa justesse culturelle. Quand la *zankha* est invalidée, les arômes et les saveurs des ingrédients peuvent s’épanouir. Son inconvénient majeur est de dominer de son miasme, de figer les fragrances intrinsèques des aliments et d’entraver leur développement. On ne sent qu’elle. L’opiniâtreté du cuisinier talentueux à l’éradiquer lui permet de développer son art.

Une aromatisation carnée à échelons

On dit que la viande *titnakah* (*nakaha*, donner du goût) avec le piment de Jamaïque. C'est aussi la vocation des épices et des aromates en général. Ils sont des *munakkihât* (pluriel de *munakih*). Ils sont également apparentés à des *ṭayyibât*, des parfums (*tīb* de *ṭāba*)¹³. Mais, *nakaha* signifie aussi sentir l'haleine de quelqu'un et *nakha* : odeur inhérente à la bouche, à l'haleine (Kazimirski 1860). Les *munakkihât*/*muṭṭayyibât* sont donc, à mon sens, les aromates qui laissent un sillage parfumé dans la bouche du mangeur. D'ailleurs, la cardamome est connue pour ses vertus rafraîchissantes de l'haleine (en mâchant doucement une gousse). C'est en travaillant sur la *zankha* qu'il m'est apparu nécessaire de distinguer deux types de *munakihât* : celles, analysées ici, que la culture culinaire consacre au carné (dont piment de Jamaïque/cannelle/poivre noir ; "7 épices"; assortiment d'aromates affectés aux bouillons carnés) avec comme objectif de débarrasser la viande du miasme honni de la *zankha* et de l'imprégner de leurs fragrances et celles, que j'appelle « souveraines », qui confèrent caractère et personnalité à l'ensemble d'un mets. Une fois gorgée par les arômes des premières, le morceau carné est prêt à recevoir les secondes. Les deux laissent un sillage mémorable : un parfum délicat des aromates « anti-*zankha* » et une fragrance capiteuse et grisante répandue par l'épice souveraine.

Dans la cuisine libanaise l'usage des épices souveraines est fortement codifié. L'élaboration du goût est basée sur la singularité d'une épice en particulier, parfois de deux, dont l'une reste majoritaire. C'est elle qui doit dominer par son arôme et conférer la saveur ultime du mets. Tel est le cas du carvi, du cumin, de la coriandre en grains. Par exemple, la *mughrabiyyé* (« maghrébine », plombs de semoule fabriqués dans les ateliers des pâtisseries), est apprêtée avec du poulet et du jarret de bœuf / mouton aromatisés avec du piment de Jamaïque, de la cannelle, du poivre noir, ou du "7 épices". Elle est servie avec une sauce concoctée avec des oignons, des pois chiches entiers mais aussi et, c'est la spécificité de ce mets, du carvi et, une quantité moindre de cumin. La *ṣayyêdiyé* (riz aux poissons—« mets du pêcheur ») est un mets au thème du cumin. Le remplacer par une autre épice souveraine serait une hérésie.

Une différence de taille : Épices entières, en poudre, ou grossièrement broyées ?

Déterminée par le degré de mouture, la texture de l'épice est plus qu'une question de forme. A mon sens, elle est adaptée aux modes de cuisson en vigueur dans la cuisine libanaise et elle affecte la saveur finale du mets. Par exemple, pour poêler, griller ou faire mijoter un morceau carné, on le saupoudre préalablement avec le piment de Jamaïque, la cannelle, les poivres noir / blanc, ou le "7 épices", tous moulus. Dans leur forme en poudre, les épices font corps avec la chair.

Pour la préparation des bouillons deux techniques sont, en général, observées. La première consiste en deux étapes : 1. faire revenir la viande débitée en gros morceaux et saupoudrée de piment de Jamaïque, de cannelle et de poivre noir moulus ou de “7 épices” dans un peu d’huile végétale; 2. rajouter l’eau et parsemer les aromates entiers ou en fragments dans la cocotte ou les déposer dans un tulle, écumer la *zafra*¹⁴ qui se forme avec les premières ébullitions, et faire mijoter à couvert. La deuxième technique écarte la première phase. Ici, on considère qu’il n’est pas concevable de disperser les épices sous leur forme « en poudre » car elles adhèrent aux parois de la cocotte, flottent sur l’eau et se font écumer en même temps que la mousse. Elles perdent ainsi une partie de leur efficacité alors que des aromates entiers ou en fragments libèrent lentement leur parfum et le déposent sous la forme d’un sillage fragrant.

Le “7 épices”, une réplique du piment de Jamaïque ?

Regardons de près les ingrédients du “7 épices” dans sa formule la plus courante : piment de Jamaïque, cannelle, poivre noir, girofle, muscade, gingembre, mahaleb (ou galanga). La grande proportion revient au piment de Jamaïque suivi par la cannelle ou le poivre noir, c’est-à-dire par des notes boisées ou piquantes, viennent ensuite les autres épices en ordre et proportions diverses selon le fournisseur. En général, le mahaleb portant douceur et amertume légère, clôt la liste des composants. Je ferai ici deux observations. La première : les quatre premières épices (mis à part le piment de Jamaïque) sont celles qui évoquent le piment de Jamaïque : cannelle, poivre noir, girofle et muscade. Le “7 épices” renforce le pouvoir aromatique du piment de Jamaïque avec les mêmes quatre épices qui l’évoquent. La cannelle consolide sa tonalité boisée, le poivre noir précise son évocation pimentée tout comme le girofle qui ajoute puissance et chaleur. La muscade est dosée en menues quantités pour valoriser son capital aromatique citronné et résineux et éviter son amertume. Donc, d’une part, le piment de Jamaïque est l’ingrédient majoritaire du “7 épices”, d’autre part, les quatre épices qu’il inspire sont raffermies. Si le “7 épices” ne déroge pas au caractère boisé du piment de Jamaïque, il le souligne durablement.

Avec le gingembre, cinquième composant du “7 épices”, c’est la garniture aromatique des bouillons carnés qui se profile. Il confère piquant et tonus et, quand du poivre blanc ou du galanga est adjoint, le mélange acquiert un surplus de puissance. Certains fabricants ont fait le choix d’adjoindre la cardamome, une épice à tonalité sucrée et vive, ingrédient de prédilection du bouquet garni des bouillons carnés. Le “7 épices” serait ainsi, selon ma deuxième observation, une formule en poudre énoncée sur le mode de ce bouquet.

Reste le mahaleb. Cette épice appartient au domaine du sucré. Elle est prisée pour sa suavité que certains comparent à la vanille. Elle développe néanmoins une amertume désagréable si elle n’est pas savamment dosée. Le mahaleb est

réputé pour la saveur exquise qu'il confère aux gâteaux de semoule, *ma'mûl* et *aqrâs bi-tamr*, respectivement fourrés de noix ou de pâte de dattes, préparés pour Pâques et la fête du *Fiṭr* qui clôture le mois du Ramadan, aux brioches *tchûrek* de la Pâques orthodoxe, aux petits pains au lait des épicerie fines ainsi qu'aux fromages dessalés et à la crème de lait dédiés à la farce des *qaṭâyif*, rondelles de pâte aérienne. À ma connaissance, les mets nécessitant du "7 épices" seraient les seuls exemples où le mahaleb abandonne sa destinée sucrée. Avec sa douceur, il s'invite pour parfumer délicatement ce mélange et, de là, les préparations carnées. Il me semble, par ailleurs, que par ces notes douces, le mahaleb apporte un répit aux tonalités généreusement boisées de la cannelle, du girofle et de la muscade ainsi qu'aux notes relevées du poivre noir et du gingembre.

Certains fournisseurs privilégient les accents piquants véhiculés par le poivre noir/blanc, le gingembre ou le galanga, répondant à des cultures familiales qui favorisent la cuisine pimentée du *Capsicum*. D'autres préfèrent demeurer dans des expressions plus boisées comme ce fabricant qui a dû trouver un équilibre avisé quand sa formule était estimée « âpre » par ses clients. Le gingembre et le galanga ont donc été diminués au profit du piment de Jamaïque et de la cannelle.

En adhérant aux vertus aromatiques « d'origine » du piment de Jamaïque, donc en prolongeant son ampleur avec les épices qu'il évoque, et en l'enrichissant des propriétés piquantes et fragrances de la garniture des bouillons, le "7 épices" remplit le rôle de *munakkih* et de *ṭib*. Mais revenons un instant à l'aromatisation à échelons de la *mughrabiyyé*. Comme pour l'assortiment piment de Jamaïque/cannelle/poivre noir, le "7 épices" s'inscrit dans la première phase d'aromatisation de la viande, suivie par une deuxième marquée par le sceau du carvi, une épice souveraine. Il m'apparaît ainsi que l'addition d'une épice souveraine dans le "7 épices" ne serait pas envisageable. Le cas de la cardamome me semble, néanmoins, spécial. Certains mélanges le contiennent pour son caractère charnel, sucré, vif et fragrant et, surtout, comme mentionné précédemment, parce qu'elle fait partie de la garniture aromatique des bouillons.

L'œuvre et l'épice

C'est d'un geste unique que les partisans du "7 épices" parent aux nécessités aromatiques des viandes et des abats. Selon un fournisseur, avec ce mélange, les cuisiniers « ne peuvent pas se tromper » et, selon l'expression d'un autre fabricant, « Le "7 épices" agit comme le joker dans un jeu de cartes ; c'est une carte gagnante à tous les coups ». Un « joker », mais pour qui ?

L'effluve qu'une épice exhale et la saveur qu'elle dégage sont une question de sensibilité culturelle autant que personnelle. Ceux dont la cuisine a été façonnée par le piment de Jamaïque, souligné ou non par la cannelle et les poivres noir/

blanc, ont du mal à se tourner vers une « copie ». Ils appartiennent, en général, aux générations des années trente, quarante ou cinquante. En revanche, les plus jeunes appartiendraient à une génération “7 épices”. « Elles ont besoin que tout soit prêt afin d’écourter le temps passé en cuisine », me confie un fournisseur. C’est aussi dans cet esprit qu’elles se procurent les mélanges spéciaux pour les principales préparations de la cuisine libanaise : *kebbé*, *mughrabiyyé*, *chawarma*, etc. Si ces mélanges ont été conçus dans les années cinquante et soixante, d’autres ont vu le jour de manière pléthorique à la fin de la guerre (1975–1990). Hormis quelques exceptions, les mets emblématiques ont leur *khalta*¹⁵ : *şayyêdiyê*, *shish tâwûq*¹⁶ (brochettes de poulet grillé), *ûzé* (mouton farçi), *fatté* (panade de pois chiches au yaourt aillé, carnée et végétarienne), etc. Il en existe pour préparations simples comme la *lahmé mafrûmé* (viande hachée), la *kafta*¹⁷, et même les œufs frits et le taboulé¹⁸! En outre, les migrations et les retours au pays ainsi que les voyages de loisirs ont incité à une diversification des propositions culinaires. De nouveaux goûts ont émergé dont certains répondent au besoin de dépaysement et d’exotisme. Un nombre important de mélanges d’inspiration des pays arabes du Golfe, d’influence « américaine », « asiatique », mexicaine ou indienne a vu le jour.

Le cuisinier compose une œuvre. Les épices en sont un élément principal. Leur implication est complexe dans l’élaboration de la saveur finale. Recourir à un mélange d’épices revient à renoncer à une part importante de sa créativité. Le risque est grand pour lui. Une manière de maîtriser cet ingrédient majeur qu’est l’épice est d’apprêter ses propres assortiments avec des épices individuelles et d’en adapter les proportions selon les mets. Si certains privilégient la simplicité de l’énoncé aromatique, un ensemble de base—piment de Jamaïque, cannelle, poivre noir—, d’autres se servent d’une multitude d’épices qu’ils modulent selon leurs goûts mais sans déroger à une tradition culinaire réglementée. Quel que soit le choix, les cuisiniers ont aussi la possibilité de maîtriser le degré de finesse souhaité des épices, incorporant épices en poudre, grossièrement broyées ou entières. La virtuosité d’un mélange tient au dosage de chaque aromate, c’est-à-dire à l’équilibre entre piquant et aromatique, à l’accord entre suave et amer, entre âpre et pimenté, et à l’harmonie de l’ensemble, une démarche qui nécessite expérience, doigté, patience et imagination. Une harmonie qui ne peut être atteinte que par les décisions propres au cuisinier.

Aïda Kanafani-Zahar est directrice de recherche émérite au Centre national de la recherche scientifique, Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France à Paris. Ses travaux portent sur le Liban contemporain : la mémoire de la guerre de 1975–1990 et la culture alimentaire.

Email : aidakanafanizahar@gmail.com

Aïda Kanafani-Zahar is Emeritus research director at the Centre National de la Recherche Scientifique, Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Collège de France, Paris. Her works deal with contemporary Lebanon: the memory of the 1975–1990 war and the food culture.

Notes

1. « Dioïque » « Se dit des plantes à fleurs unisexuées chez lesquelles les fleurs mâles et les fleurs femelles sont sur deux pieds distincts » (Le Grand Robert de la langue française, édition en ligne <https://grandrobert-lerobert-com.proxy-sigb.college-de-france.fr/robert.asp>). *Pimenta dioica* « was originally named by Linnaeus as *Myrtus dioica*. It was included in the genus *Pimenta* as *P. officinalis* by Lindley in 1821, and the current widely accepted name, *P. dioica*, was ascribed in 1947 » (site CABI, Invasive Species Compendium).
2. Du genre *Capsicum*, famille des solanacées.
3. Ouvrage sur le piment de Jamaïque à venir.
4. Les fournisseurs d'épices vendent des *bhârât* (pluriel de *bhâr*). Ils connaissent le piment de Jamaïque sous le nom de Pimento. Les cuisiniers qui recourent au poivre noir (*bhâr aswad*) et/ou blanc (*bhâr abyad*) rajoutent l'attribut *helû* (épice douce) à *bhâr*, la « douceur » étant sa qualité manifeste par rapport aux deux poivres de saveur corsée.
5. Une recherche est à faire sur le rôle croissant des femmes libanaises comme chefs cuisiniers.
6. Le piment de Jamaïque est peu connu dans la cuisine française courante, règne du poivre noir. Appelé également « poivre giroflée », il sied aux marinades, aux sauces et aux farces (*Le Larousse Gastronomique* 1984). Des marques le proposent en baies et moulu, d'autres se spécialisent dans une version ou dans l'autre. Le piment de Jamaïque est à distinguer du « Quatre épices », mélange moulu des quatre épices qu'évoque le piment de Jamaïque : cannelle, poivre noir, girofle, muscade. Certaines enseignes remplacent le poivre noir par le poivre blanc, d'autres le poivre noir par le gingembre. La baie du piment de Jamaïque est également un composant du mélange dit « cinq baies », vendu en baies entières ou en poudre, qui comporte poivres noir, blanc et vert, baies roses.
7. La *kebbé* est une préparation élaborée avec du boulgour et une chair—viande (mouton/bœuf) le plus souvent, mais aussi poissons ou légume frais ou secs—pommes de terre, potiron, lentilles... A part la variante aux poissons, frite, grillée ou cuite au four, les autres *kebbé-s* peuvent être consommées crues.

8. *Prunus mahaleb* à l'arôme délicat et à la saveur douce emprunte d'amertume.
9. En 2016, je me suis entretenue avec trois fournisseurs traditionnels d'épices, deux à Beyrouth et un à Saïda, une ville au sud du Liban.
10. Blé jeune dont les grains de couleur vert pastel sont obtenus à partir d'épis séchés et grillés. Il se distingue par une saveur fumée caractéristique.
11. Du turc *çevirme* « 1. Viande rôtie à la broche, 2. Mouvement tournant 3. Encerclement » (Tuglaci 1991).
12. Sur l'étude des différents modes de cuisson (Kanafani-Zahar 2020).
13. En arabe littéraire, le terme pour épices est *tawâbil* (*tabala* épicer, assaisonner) ou *afâwîh* (sing *fûh*, senteur) : « Les lexicographes appellent *afwâh* ce que l'on ajoute aux parfums et *tawâbil* ce que l'on ajoute aux aliments » BrillOnline.com.
14. Terme donné à l'écume qui s'amoncelle quand on fait mijoter des morceaux de viande ou d'abats et que l'on retire au fur et à mesure de sa formation.
15. C'est le cas du ragoût de corète potagère (*Corchorus olitorius*), cuisiné avec des jarrets de bœuf / poulet et parfumé avec les deux coriandres, fraîche et en grains, et de la *kebbé arnabiyyé*, un plat somptueux des villes du littoral qui consiste en des boulettes de *kebbé* farcies de viande hachée, cuites dans une sauce au tahini (crème de sésame), au jus de bigaradiers et autres agrumes (Kanafani-Zahar 2016).
16. Du turc *shîsh* : broche, *tavouq* : poule.
17. La *kafta* consiste en une viande hachée (mouton/bœuf) agrémentée d'oignons finement taillés, optionnellement de persil ou de menthe. Elle peut être frite, cuite au four, grillée ou consommée crue.
18. Le taboulé libanais est une salade de persil agrémentée de tomates, de menthe, d'oignons et de boulgour, le tout assaisonné de citron et d'huile d'olive (Kanafani-Zahar 2013).

Références citées

- Dietrich, A., Afâwîh, *Encyclopédie de l'Islam*, BrillOnline.com. http://dx.doi.org.proxy-sigb.college-de-france.fr/10.1163/9789004206106_eifo_SIM_8288
- Douglas, M. (1971), *De la souillure : Essai sur les notions de pollution et de tabou* (Paris : Maspero).
- Kanafani-Zahar, A. (2020), *Le grand livre du mezzé libanais : anthropologie d'un savoir séculaire* ([Arles] Sindbad/Actes Sud – [Beyrouth] L'Orient des Livres).
- Kanafani-Zahar, A. (2016), 'The Lebanese *Bigarade* : A tree at the Heart of Urban Foodways', in *Urban Foodways and Communication : Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages Around the World*, (ed.) C. Man Kong Lum et M. de Ferrière le Vayer, (Lanham, Maryland : Rowman and Littlefield), 55–70.
- Kanafani-Zahar, A. (2013), 'Une salade de persil ?! Le renversant voyage du 'taboulé'', in *Lassiette du touriste : Le goût de l'authentique*, (ed.) J.-Y. Andrieux et P. Harismendy, (Rennes : Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, Collection « Tables des Hommes »), 117–130.
- Kanafani-Zahar, A. (1999), *Le mouton et le mûrier : rituel du sacrifice dans la montagne libanaise*, Préface de Jean-Pierre Digard (Paris : Presses universitaires de France).

- Kanafani-Zahar, A. (à paraître), ‘ « Si vous n’avez rien d’autre, il suffit » : Le piment de Jamaïque : une pépite aromatique au cœur de la cuisine libanaise’, in *Le poivre, de l’antiquité à l’époque moderne : Un luxe populaire ?*, (ed.) F. De Romanis, P. Schneider et J. Trinquier, (Paris : Editions Hermann, collection « Histoire et archéologie »).
- Kazimirski, A. de Biberstein (1860), *Dictionnaire arabe-français* (Paris : Maisonneuve, [Librairie du Liban, Beyrouth]).
- Larousse gastronomique* (1984), (dir.) R. J. Courtine, (Paris : Larousse).
- Sloane H. (1686–1692), ‘A Description of the Pimienta or Jamaica Pepper-Tree, and of the Tree that Bears the Cortex Winteranus’, *Philosophical Transactions* (1683–1775), vol. 16, 462–468.
- Tuglaci, P. (1991), *Grand dictionnaire turc-français*, Quatrième impression (Ankara : Inkilâp Kitabevi).