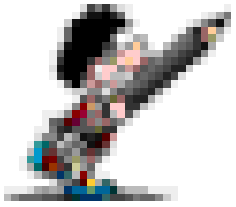
https://dunant-evreux.college.ac-normandie.fr/?les-epices-au-moyen-age

ACADÉMIE
DE NORMANDIE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

# Les épices au Moyen Age

- Le coin des élèves - Les productions d'élèves -



Date de mise en ligne : jeudi 29 mars 2012

**Copyright © Collège Henri Dunant - Tous droits réservés**

Les épices étaient très rares au Moyen Age, elles étaient tellement rares qu'elle coutaient plus cher que... l'or (qui était déjà très cher à l'époque) !!! Elles ont joué un rôle important dans l'histoire culinaire, culturelle voire scientifique.

*Épices aux milles délices*

De la Grèce antique, jusqu'aux débuts des temps modernes, la route des Épices est aussi celle de la Soie : elle part de Chine, traverse l'Asie pour atteindre l'Europe.

Tout au long de cette route terrestre, entre l'Orient et l'Occident, les riches marchands gardent le contrôle des échanges commerciaux : de la soie contre des épices, des épices contre des bijoux, des fourrures, des couvertures de laine ou de la vaisselle de luxe.

**La route de la soie suivait le même parcours que la route des épices**

Les épices fascinent par leurs parfums, leurs saveurs et leurs vertus médicinales. On disait même qu'elles avaient des pouvoirs magiques ! C'est au Moyen Age que se développe une véritable folie pour les épices : poivres, girofle,

Copyright © Collège Henri Dunant

cannelle, muscade et macis, gingembre, cardamome, safran, sumac, galanga…

Les marchands racontent sur elles des récits fabuleux : la graine de paradis n'est-elle pas pêchée aux filets dans les eaux du Nil (qui prend sa source au jardin d'Eden !). Quant à la cannelle, ce sont les brindilles des nids de gros oiseaux carnivores. Ces histoires étranges entretiennent la curiosité des clients fortunés qui veulent absolument posséder des épices.

Les riches seigneurs disposaient des épices sur la table lors des grands banquets pour montrer leurs richesses.

En bref, les épices étaient très importantes au Moyen Age.

Par Léo, 5e 1.

Copyright © Collège Henri Dunant