

"Epicée Marocaine"...

un carnet de voyage original haut en couleurs et en saveurs

illustré et conté par

Béatrice Testet, artiste-coloriste, africaine dans l'âme...

A ma lignée maternelle de femmes, à ma mère Marie-Josèphe...

*"L'épice, nectar d'amour; est une rencontre simple, où l'amitié se noue et se nourrit.
Avec le coeur, où le goût se forme, le palais s'anime, s'émoustille et s'émerveille..." Béatrice Testet*

"Vivantes, orientales, sensuelles, féminines,
les épices de ce carnet
envoûtent nos palais, nous réchauffent, nous transportent,
nous reliait à notre Âme, essence divine...
D'un bond, elles tempèrent nos humeurs, joyeuses et vagabondes !
Une invitation au voyage, une pincée, une épice marocaine
au pays des saveurs,
des odeurs, des couleurs,
généreuse, exaltante, piquante, douce et parfumée...
Fermez les yeux, et... écoutez l'épice vibrante dans son langage sacré :
sentez, goûtez !
Ouvrez votre porte sur un monde
plus velouté et chaleureux !

L'anis étoilé.

"Du soleil levant, je suis étoile, je suis pépite,
je suis la messagère de tant de fruité et de piquant.
J'exulte de joie, je danse l'étoile,
et je mature dans chaque graine brune et luisante
qui sortira de mes 5 branches charnues et pointues.
J'agis en conséquence, j'honore chaque cuisinière
de mes senteurs parfumées et anisées.
Je m'immisce dans le met goûté,
et je calme les ardeurs de l'estomac oppressé.
J'infuse, je diffuse et je suis dans toutes les cuisines,
dans la chaleur de l'invitation et du plat savouré..."

La Cannelle.

"Dans l'Antiquité, J'ai embaumé la demeure des âmes pour l'éternité.
Depuis, je n'ai cessé de diffuser mon essence précieuse dans les maisonnées.
Ecorce rousse enroulée comme un parchemin sacré,
j'enivre tous les sens, par mon parfum fruité et corsé.
Je suis de toutes les recettes cuisinées ou infusées.
En bâton ou en poudre, j'illumine, je parfume,
j'oriente et j'exalte tant le plaisir de goûter,
que mes fragrances font la joie de toute la famille.
Epice féminine par excellence, je suis puissante dans ma présence,
dans la savoureuse dégustation de mes points forts :
Je fonds dans la bouche de l'entrée au dessert !
Je réchauffe, j'adoucis, j'harmonise, je nettoie,
je purifie l'expire et l'inspire."

La cardamome.

"Mon nom est une invitation voyageuse...
De fleur, je suis devenue graine, à la couleur du vent
et de la terre blondie par le soleil d'Orient.
Cossue, je couve une multitude de pépins noirs,
qui embaument mes gousses gonflées,
prêtes à délivrer leur semence sous la main de l'homme.
Mon arôme est si dense et grisant que l'on m'extrait avec délicatesse.
Une goutte de mon essence citronnée en fait pâlir plus d'un,
et j'ai longtemps servi de monnaie d'échange du temps des caravanes
harnachées d'or et d'épices.
J'accompagne les plats de subsistance aux plus gourmets d'Afrique et d'Asie,
je parfume avec volupté et puissance les boissons fumantes et glacées.
Je rafraichis l'haleine capiteuse et alourdie,
ainsi j'exhale tout mon piquant avec panache !"

Le Clou de girofle.

"Je suis l'épice tropicale la plus insolite qui soit,
la plus singulière dans sa forme, des boutons de fleurs non éclos,
comme des petites perles de couleur brune sur un minuscule clou de bois patiné.
Mon parfum se diffuse et se reconnaît de loin, arrogant, puissant, tempétueux ;
piqué, sucré, je relève et rehausse le ton, le goût de toute potée mijotée culinaire.
Je brûle au palais, anesthésie et cicatrise toute douleur en bouche.
L'accalmie et la puissance odorante fait de moi la plus contrastée des épices,
et c'est pour cela que mon usage à dosage modéré me confère
des pouvoirs en cuisine et en médecine reconnus depuis la nuit des temps..."

La Coriandre.

"Méditerranéenne, je suis pousse facile, cueillie autour de ses rives.
Avec le soleil et le vent, je me ressème toute seule, comme une grande.
Frêle et tendre au toucher, je suis dans la couleur verte à son zénith.
En feuille chlorophylle, en petites billes toute rondes ou en poudre,
je suis de tous les mélanges !
Ainsi, je suis à la fois herbe et épice, selon ma présentation dans le cru et le cuit !
Ma saveur subtile, un brin piquante et de zeste d'orange,
se distingue et s'affirme avec le temps..."

Le Cumin.

"Dans l'écume de mes effluves, je suis connue depuis l'Antiquité !
J'ai fait depuis le tour du Monde.
Fleur, feuille et graine,
ma couleur en 2 tons se fond dans la saveur du plat mijoté,
dans la bouche de celui ou celle qui me croque à pleine dents !
Mon arôme est à la fois doux et fort,
et je surprends par mon assise amère, chaude et légèrement sucrée.
Une délicate pincée dans les tajines fumants me hausse
en première ligne des gourmets et des gourmands.
Je multiplie les audaces et je parfume les recettes à tour de bras...
Associée à d'autres épices, je préserve et j'honore avec position ma touche personnelle."

Le gingembre.

"Antique rhizome, je suis convoitée depuis l'éternité
tant par mes vertus grandioses que par mes formes racines, étranges et torturées...
De couleur douce comme la rosée, je trompe les apparences
grâce à ma saveur puissante et relevée, surprenante de piquant,
d'énergie jouissante et désirée...
J'élève les débats et les élans, je parfume ardemment
tous les plats sous le feu de la flamme, tranchée, séchée, moulue, confite...
Mais je suis aussi fort bonne à croquer : un sage conseil, avec modération !
On me nomme "épice d'amour", et j'en suis coquine,
dans les voluptés chaudes des joues rougissantes,
dans l'élégance tenue de ma note boisée..."

La noix de muscade.

"Aux confins de l'Asie, je fus découverte par les premiers blancs colons.
Convoitée par les puissances majeures d'une époque,
je fus libérée et mise en pot par les explorateurs les plus sages.
Je suis issue d'un bel arbre, et dans la majesté de ses grandes feuilles odorantes,
je suis exigeante. Je me dévoile femelle,
et je suis le fruit de mes maturations savantes.
Je m'offre en coquille, dure comme des prunes de bois,
et pour découvrir mon trésor aux milles senteurs exquisés,
il faut me briser d'un coup pour laisser échapper le coeur de ma graine,
serti de filaments roux et dorés.
Je suis noix, et je parfume abondamment sous forme de poudre râpée,
révélant ainsi mon arôme aiguisé et persistant.
Apprivoisée, je suis consommée depuis, sous toutes les sauces, aux 4 coins de la Terre."

Le Piment.

"Du vert au rouge vif ou jaune safran,
j'explose ma puissance gustative ô masculin.
Je revêts de multiples formes, des plus pointues aux plus rondelettes,
dans une riche palette infiniment graphique.
Ma semence pimentée se métamorphose en fruit prêt à incendier
de mille feux les cultures et les palais !
J'attise, je brûle, j'enflamme, je réchauffe les plus récalcitrants,
séché, moulu, cuit ou grillé.
Toutefois, j'ai réussi à coloniser la terre entière,
et l'on me trouve partout, des étales des marchands les plus chalands
aux cuisines corsées et bien échauffées.
Je peux profondément irriter l'estomac le plus redoutable, et en même temps,
j'attire les foules en quête de sensations plus ou moins fortes.
Je m'adoucis pourtant, en décorant maisons, jardins et parfois la chevelure
des cuisinières aguerries..."

Le poivre.

"Je suis une épopée d'aventures à moi tout seul.
Mon nom est inscrit dans les grimoires du temps,
de temps millénaires jusqu'à l'époque des flibustiers
et des explorateurs les plus fous.
Pour me quérir, les hommes ont bravé rivages, tempêtes et temps guerriers,
et je suis devenue monnaie coûteuse, convoitée par les marchands les plus avisés.
J'ai initié le goût sous la morsure brûlante,
pour rehausser vigoureusement les aliments les plus fades en cuisine,
et mes baies multicolores comme des perles de verre poli
sont ma plus nature récompense.
Mes plants sont à l'image de mes graines,
qui se récoltent en grappes vivaces et pimpantes.
Je revêts la couleur noire dès lors où je suis cueillie à point sous la chaleur vibrante du soleil."

Le Safran.

"Je suis une fleur si délicate et lumineuse que ce sont les mains des femmes qui, d'un geste éternel et doux, viennent me cueillir au coeur des pétales rosés ; là où se nichent les fils d'or, couvés sous la couleur du soleil...
...poussières dorées par la vie qui respire et qui inspire autant de bijoux naturels.
On dit que je suis l'épice la plus chère au monde,
il en va de toute ma semence divine d'être ainsi autant honorée,
dans le raffinement qui m'est dû à ma récolte précieuse.
Je laisse des empreintes d'or partout où je file entre les doigts de tous ceux et celles qui, d'une pincée, saupoudrent de sacré les plats mérités et dégustés royalement.
Je parfume intensément et je colore d'un beau jaune "safran" les recettes du Monde.
Je suis nommément teinte, teinture, et le tissé de toute fibre végétale qui se baigne en mes eaux étincelantes, se pare d'une beauté illuminée.
Depuis des millénaires, on me reconnaît des vertus curatives "de gaieté et de sagesse".
J'agis sur tous les corps tel le doigt de l'ange qui efface d'un mot les maux des hommes..."

La Menthe.

"Sauvage, cultivée, ensemencée par le vent, je suis partout,
je pousse libre et fière, dans la souplesse de mes feuilles...
Avec les épices, je m'entends à merveille, moi, l'herbe simple, facile,
de la couleur de la Vie en pleine nature, le Vert !
J'embaume, je parfume admirablement quand je suis devinée,
cueillie dans les champs et les jardins ; je distille un tel arôme de fraîcheur,
que les palais les plus malmenés par l'épicée, viennent me croquer avec fougue.
Je suis délicieuse en tout, sucrée, salée, chaud, froid,
quel bonheur de me déguster à tout heure !
J'agrémente la plupart des plats d'été et dans le thé,
je suis fort à mon aise dans l'hospitalité bédouine de l'hôte de passage.
Mes qualités sont nombreuses, je purifie, je nettoie, je soulage, j'active la digestion paresseuse...
Je suis, en somme, le remède miracle sur tous les fronts et les tables généreuses."

F **I** **N.**...

document exploré : "Les épices" aux éditions du Chêne,
et mon inspiration tout en reliance avec ces belles dames de la Nature
© Illustrations et texte : Béatrice Testet
www.beartiste.fr//beacouleurs.wordpress.com

Table des matières du carnet :

- p. 1 : Titre + nom auteur, etc..
- P. 2 : Présentation du carnet « Epicée marocaine »
- p. 3 : L'anis étoilé
- p. 4 : La cannelle
- p. 5 : La cardamome
- p. 6 : Le clou de girofle
- P. 7 : La coriandre
- p. 8 : Le cumin
- p. 9 : Le gingembre
- p.10 : La noix de muscade
- p.11 : Le piment
- p.12 : Le poivre
- p.13 : Le safran
- p.14 : La menthe
- p.15 : Fin..

Ce carnet est le fruit d'une collaboration inspirée avec la lecture et un salon du livre

«Comédie du Livre» sur le Maroc à Montpellier, il y a quelques années.

Depuis l'épicée s'est endormie à l'atelier après quelques tentatives inabouties, dans l'attente d'être à nouveau au goût du jour, grâce à sa cuisinière, « artiste et conteuse ».

Finalement, pour accompagner ces 12 planches originales, j'ai laissé parler l'épice dans son langage bien à elle, sensible, universel, poétique, symbolique et autre !

Ainsi, plusieurs grilles de lecture peuvent se deviner à sa lecture.

A chacun d'entre vous d'y humer son parfum délicieux.

Une invitation savoureuse au voyage des sens, dans l'instant chaleureux d'être ensemble et de partager joyeusement un bon plat... épicé !

B. Testet