

7~ La muscade

De la noix au rêve (Indonésie)

Une plante, un pays : c'est pour un tour du monde des arômes que L'Express vous embarque cet été. Car les saveurs de notre quotidien racontent aussi une histoire,

un art de vivre qui ont fasciné tant d'aventuriers et qui valent une redécouverte. Cette semaine, dernier épisode : la muscade. Parée de toutes les vertus, objet de tous les fantasmes, la petite noix fut longtemps l'épice préférée des Européens, au point d'atteindre, à la fin du ^{xvi}e siècle, la valeur de l'or et de l'argent. Les îles Banda, dans les Moluques, avaient alors le monopole de leur commerce...

● MARC EPSTEIN. PHOTOS : JEAN-PAUL GUILLOTEAU POUR L'EXPRESS



Récolte des noix de muscade à l'île de Banda Besar. Ici, à la plantation de Paulus van den Broeke, descendant à la 14^e génération d'un planteur hollandais. Les techniques de cueillette sont restées artisanales.

Chaque jeudi sur RMC, entre 10 et 11 heures, avec Jean-Jacques Bourdin, retrouvez cette série d'étoiles dans

Dans un coin de la cuisine, au fond d'un placard, elles sont tombées dans l'oubli, souvent, cachées derrière la salière, le moulin à poivre, le pot de moutarde et le sachet de curry. Enfermées à l'intérieur d'un tube transparent, lui-même obturé par un bouchon en plastique rouge, voici enfin les noix de muscade : deux ou trois boules d'un brun cendré, guère plus grosses que les billes des gamins, naguère, dans les cours de récréation. Elles sont parfois accompagnées d'une râpe métallique, trop petite et malcommode pour ne pas sembler mesquine.

Le fruit du muscadier a perdu une part de sa noblesse depuis que les géants de l'industrie alimentaire l'acheminent vers les étagères des supermarchés. Désormais emballée comme une reine de carnaval, avec sa bouteille, son bouchon, sa râpe et son étiquette multicolore, la muscade a cessé d'apparaître, à nos yeux, comme l'épice « noble par excellence », selon l'expression d'Olivier Roëllinger. Et c'est injuste, insiste le chef magicien de Cancale, en Bretagne : « Le parfum d'aventure marine qui l'habite en fait l'une de mes épices favorites. Elle a une saveur riche et chaude, très ronde et sensuelle. On en glisse souvent dans les laitages : flans, crème, Béchamel... Mais ce monde maternel m'ennuie. Moi, dans la muscade, je garde la maîtresse ! Associée à d'autres épices, je l'aime avec un saumon sauvage ou des huîtres creuses. Quand elle est fraîche, lourde et dense,

elle a un parfum de femme fatale, sans la vulgarité des senteurs capiteuses. » Si la muscade était un regard, semble dire Roëllinger, elle serait celui de Lauren Bacall, dans *Le Port de l'angoisse*, allumant sa cigarette sans jamais quitter des yeux Humphrey Bogart...

Avec sa pointe d'amertume boisée, son piquant initial et sa longueur en bouche presque iodée, qui provoque une joyeuse conversation entre la langue et le palais, vous avez deviné sa présence, peut-être, au détour d'un cocktail ou d'un punch. Elle figurerait, dans un registre plus sobre, parmi les ingrédients de la « formule secrète » de Coca-Cola. La muscade enveloppe les hommes qui se parfument d'Obsession, l'eau de toilette de Calvin Klein. Et, avec la crème Vicks, elle soulage les enfants malades... Dans son incarnation moderne, en somme, elle s'introduit chez vous masquée : avec le nez rouge de son bouchon en plastique, s'il le faut, ou camouflée dans une foule de produits, dont le corned-beef est sans doute l'un des moins avouables.

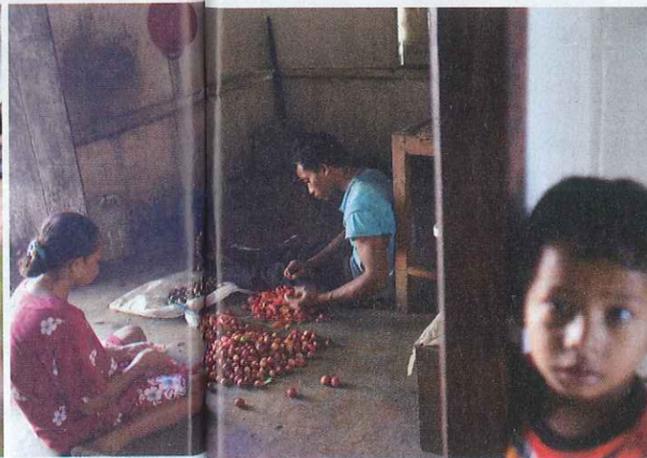
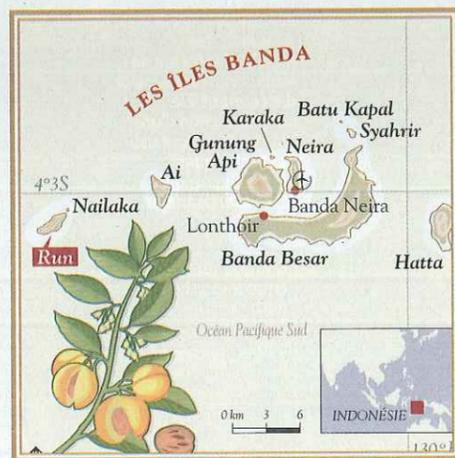
Aphrodisiaque, hallucinogène...

Quelle décadence ! Qui devinerait, aujourd'hui, que la muscade a longtemps été la matière première la plus chère de la planète, après l'or et l'argent ? Dans l'Europe du Moyen Age et de la Renaissance, de la cour du roi aux modestes auberges, la possession d'une simple noix permet de marquer son rang. Loin de la dissimuler, les plus fortunés la disposent dans une petite boîte en argent qu'ils gardent sur eux, et dans laquelle loge déjà une ●●●



Préparation d'un banquet. Les habitants de Lonthoir, sur l'île de Banda Besar, s'apprêtent à célébrer le mariage d'un des leurs. La muscade sera un ingrédient de la fête.

Devenue commune, elle a longtemps été l'épice noble par excellence

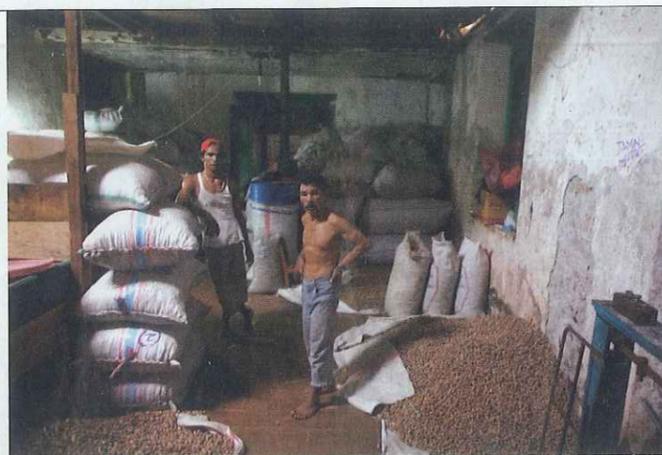


De g. à dr. : Cueillir. Tout juste récoltés, des fruits de muscadier (en jaune) et leurs noyaux (enveloppés de macis rouge), dont est extraite la fameuse épice. Eplucher. Un couple de planteurs de Banda Besar décorque des noix de muscade à même le sol de la cuisine. Trier. Des employés d'une plantation, à Banda Besar, séparent les noix des fruits.

●●● minirâpe. Deuxième épice la plus utilisée après le poivre, la muscade est alors parée de toutes les vertus : elle préserve et parfume la viande, retarde la fermentation de la cervoise, aromatise le vin. Elle est aussi un somnifère, un aphrodisiaque puissant, un traitement de prévention contre la peste et, à haute dose, une substance hallucinogène – ce que les hippies des années 1960 redécouvrirent à leurs dépens, car les effets secondaires seraient si pénibles que l'expérience est rarement répétée.

Si la muscade se voit attribuer tant de qualités, souvent fictives, c'est sans doute parce que cette épice, plus que les autres, semble auréolée de mystère. Sa provenance est longtemps restée une énigme. Or l'ombre et le secret attisent les fantasmes.

Rapportée en Europe dès le XIII^e siècle, par voie terrestre, dans les cargaisons des croisés et des Arabes, elle est servie à la fin du banquet, dans *Perceval ou le Conte du Graal*, de Chrétien de Troyes, en même temps que des figues et des dattes, pareillement « très coûteuses ». Au début du XVI^e siècle, un



De g. à dr. : Tri et emballage des noix de muscade chez le marchand chinois Kiong, à Banda Neira. Des gamins de Banda Neira jouent au foot devant l'église brûlée lors des affrontements entre chrétiens et musulmans. D'une île à l'autre. Cette embarcation, baptisée localement pok-pok, achemine les habitants de Banda.

explorateur originaire de Bologne, Ludovico di Varthema, serait le premier Européen à poser les yeux sur un muscadier. Dans un livre qu'il publie à Rome en 1510, il décrit la présence de ces arbres sur les îles Banda, un ensemble de quelques îlots, dans l'archipel des Moluques, à environ 1 500 kilomètres à l'est de Java, dans l'actuelle Indonésie. Un lieu sauvage et menaçant, écrit-il, dont les habitants « sont comme des bêtes, tellement stupides

qu'ils ne sauraient faire du mal, à supposer qu'ils en aient le désir ». A Banda, conclut Ludovico di Varthema, les puits d'eau sont rares. Et il n'y a rien à manger, hormis les épices.

Vestiges d'un glorieux passé

Que les îles Banda n'aient pas figuré sur les cartes de l'époque semble bien normal. Leur taille est si insignifiante – guère plus de 50 kilomètres carrés, au total – qu'elles n'apparaissent pas tou-

jours dans les pages des atlas récents. C'est pourtant ici que poussa la précieuse muscade, des siècles durant, et nulle part ailleurs. Toutes les grandes puissances navales européennes des XVI^e et XVII^e siècles – Portugal, Hollande, Espagne, Angleterre – ont essayé de conquérir ces quelques arpents dans l'espoir de devenir le fournisseur exclusif de muscade pour le reste de la planète. Depuis lors, cependant, l'épopée des épices a sombré dans l'oubli. Et ces confettis de terre qui ont fasciné des générations de navigateurs et de marchands semblent engloutis sous les flots.

Pour les atteindre, de nos jours, il faut d'abord rejoindre Jakarta, la capitale indonésienne, d'où un avion vous emmène à Amboine, la principale agglomération des Moluques. Sur place, une fois tous les quinze jours, et pas davantage, un ferry infesté de cafards transporte quelques centaines de passagers jusqu'au port assoupi de Banda Neira.

Sur le pont supérieur du bateau, dans la brise du soir, le boum-boum du karaoké ne s'interrompt que pour l'appel à la prière, dans l'indifférence tranquille des passagers accoudés sur le bastingage, occupés à observer le soleil se rapprocher de l'horizon avant de disparaître en cinq minutes, sous ces latitudes équatoriales, dans une orgie de jaune safran et de rouge violacé. « Ah, vous êtes français ! s'exclame un voisin. Je m'appelle Alan. Vous allez aux îles Banda ? Venez chez moi, j'ai un petit hôtel à deux pas du port. Il y a si longtemps que les étrangers ont cessé de venir nous voir... » Quatre ans après la guerre meurtrière qui opposa, entre 1999 et 2002, les musulmans et la mi-

norité chrétienne des îles Moluques, les habitants de la province vivent dans la crainte d'un nouveau conflit. Et les touristes ont déserté la région. « Autrefois, reprend Alan, des Européens faisaient de la plongée sous-marine et bronzait sur nos plages. A présent, tout le monde nous oublie. »

Il n'a pas menti. Le lendemain matin, la petite cité de Banda Neira, « capitale » des îles Banda, avait tout d'un village fantôme. A peine sorti du port et des allées bruyantes du marché, le visiteur longe des rues silencieuses où

collent à la peau, il y a, dans ces demeures délabrées mais longtemps habitées par des protestants venus d'Europe du Nord, quelque chose qui s'apparente à la dignité perdue. Comme si les murs lépreux et couverts de mousse, détruits par endroits, tentaient de maintenir les apparences, à l'égal de clochards vêtus d'un smoking.

Dans l'ancienne église néerlandaise, incendiée pendant les violences, des familles de réfugiés venus d'Amboine ont tendu une corde à linge où pendent des maillots de corps et des soutiens-gorge. Une à une, les gouttes tombent sur les dalles en pierre qui abritent, sous le sol de la nef, les sépultures des ex-gouverneurs hollandais. Dehors, les allées du cimetière disparaissent sous les coques des noix de coco, les conserves, les emballages en plastique. Non loin de là, les ruines du fort Nassau logent un terrain de volley-ball où viennent brouter des chèvres.

Même les noix de muscade en fer forgé, aperçues au bas d'anciens réverbères cassés par la rouille, rappellent à leur manière un passé disparu. Car la Grenade, dans les Caraïbes, ainsi que d'autres régions de l'archipel indonésien produisent désormais plus de muscade que Banda. Et les épices, tout le monde vous le dira, ça ne paie plus. Seuls quelques marchands chinois, forts de leurs réseaux, parviendraient à tirer leur épingle du jeu.

Dans le hall du Maulana Hotel, le plus chic de la ville, les murs jaunis accueillent les photos délavées de la princesse Diana, du commandant Cousteau et de Mick Jagger. Lors de notre passage, au début du mois de juin, aucun visiteur étranger n'était venu depuis six mois. ●●●

L'épopée des épices a sombré dans l'oubli. Les îles Banda et ses muscadiers aussi

traînent parfois, sur le sol, des canons de l'époque hollandaise. D'anciennes villas coloniales évoquent les fastes d'autrefois, sans parvenir toutefois à donner le change : le ciel bleu apparaît par des trouées dans les toits qui surplombent les vérandas et les parquets sont défoncés par le temps et l'humidité. Dans l'ancien palais du gouverneur, qui a le charme d'une petite gare de province où les trains auraient cessé de marquer l'arrêt, un lustre est resté accroché au plafond de la salle de réception. Sous ce climat chaud et humide, où les chemises et les robes

Banda Neira, le principal port des îles Banda, a perdu son dynamisme d'antan. Les villageois vivent surtout de la pêche et les touristes se font rares.



●●● Ici, les richesses, la gloire et la célébrité relèvent du souvenir. Au temps de sa renommée, Banda pétillait comme le champagne. Désormais, au fond des verres, les bulles se sont dissipées.

Il n'y a pas si longtemps, pourtant, à l'heure du petit déjeuner, les clients du Maulana Hotel, assis en terrasse, savouraient des tartines à la confiture de muscade. Ils admiraient la baie d'eau turquoise, où les dauphins croisent des tortues de mer, dominée par le cône parfait d'un volcan, le Gunung Api, qui semble monter la garde.

Durant de longs siècles, les Bandaïens ont ignoré les rigueurs du travail. Ils troquaient les précieuses noix auprès des marchands arabes, chinois ou javanais qui se rendaient sur place : l'épice était une monnaie d'échange. La tradition perdue, de nos jours, lors des grandes récoltes d'octobre et de novembre, quand de nombreux habitants se dirigent vers les plantations et cueillent les fruits jaunes, de la grosseur d'un abricot, à l'intérieur desquels poussent les noix elles-mêmes, dont la coque est enrobée d'un macis rouge vif : « C'est l'époque où les vendeurs ambulants font des affaires, dit en souriant une habitante, car tout le monde a de l'argent. Une noix s'échange contre deux cigarettes. »

Au XVI^e siècle, l'arrivée des premiers Européens – les Portugais, en 1512, suivis des Hollandais, en 1599 – bouleverse l'existence tranquille de Banda. La Compagnie hollandaise des Indes orientales, représentée par un gouverneur sans scrupule, Jan Pieterszoon Coen, exige un monopole du commerce de la muscade. Les vendeurs locaux refusent. En 1621, exaspéré par les négociations interminables, Coen ordonne un génocide. Avant l'arrivée de la compagnie, la population est de 15 000 âmes ; quinze ans plus tard, elle est de 600. Les habitants actuels descendent d'immigrés venus d'autres îles de l'archipel indonésien. « Ils sourient à tous les visiteurs, confie une Australienne habituée des lieux. Mais les visiteurs néerlandais, à vrai dire, ne sont toujours pas les bienvenus. »

“Aujourd'hui, à Banda, une noix s'échange contre deux cigarettes”

Deux siècles et demi durant, les Hollandais défendent leur monopole bec et ongles ; les îles Banda, jalousement protégées, sont les seules autorisées à se consacrer à la culture de la muscade. Les occupants vont jusqu'à tremper les noix dans un lait de chaux, afin de détruire les propriétés germinatives de la graine. Tout est fait pour maintenir les cours artificiellement élevés, quitte à brûler une éventuelle surproduction sur les quais des entrepôts d'Amsterdam.

A son apogée, à la fin du XVII^e siècle, la Compagnie hollandaise des Indes orientales est la société la plus importante du monde, grâce au commerce des épices. Première entreprise privée née d'une activité économique mondialisée, elle emploie environ 50 000 personnes et verse à ses actionnaires de généreux dividendes. A Banda, elle distribue près de 70 lots à des planteurs, connus localement sous le nom de *perkeniers* (du néerlandais *perk*, jardin, terrain). Trois siècles plus tard, un de leurs descendants, Paulus van den Broeke, veille toujours sur la plantation héritée de ses ancêtres.

Pour comprendre l'acharnement des Hollandais à défendre leur monopole, il faut affréter une embarcation à



Souvenir d'une époque révolue. Dans cette usine de l'île de Run, les Hollandais triaient encore la muscade avant l'indépendance, en 1945.

moteur et traverser le bras de mer souvent houleux qui sépare l'île principale de celle de Run. Longue de 3 kilomètres et entourée d'une couronne de corail, Run est tellement difficile d'accès que les petits bateaux de pêche attendent la marée haute afin de pénétrer sans danger dans le port.

En 1603, les troupes anglaises, décidées à faire un pied de nez aux Hollandais, s'emparent de ce territoire à peine plus étendu qu'un jardin public. La conquête est symbolique. Mais elle vexa les Hollandais, qui finirent par acquérir Run et ses milliers de muscadiers, en 1667, lors du traité de Breda ; ils l'échangent contre une autre île qu'ils possèdent alors de l'autre côté de la Terre : la Nouvelle-Amsterdam, mieux connue sous le nom de Manhattan...

Relancer la production

Au milieu du XVIII^e siècle, un aventurier français, Pierre Poivre, qui s'était destiné à entrer dans les ordres avant de se raviser, parvient enfin à voler quelques plants de muscade et de girofle, qu'il tente d'acclimater sur l'île de France (île Maurice). Las ! entre-temps, la Compagnie hollandaise des Indes orientales est déjà l'ombre d'elle-même, et la muscade, comme les autres épices, a perdu de sa valeur...

Désertée par les touristes, ses habitants réduits à la pêche en mer, Banda rêve de renouer avec son passé glorieux. A 78 ans, le principal propriétaire terrien de l'île, Des Alwi, cherche à relancer la production de muscade : « Les plantations de la Grenade ont été durement touchées, en 2004, par le cyclone Ivan, explique-t-il. C'est notre chance... » Elle valait autrefois son poids d'or. Et, à l'aube du XXI^e siècle, elle attise toujours les fantasmes. ● M. E.

La muscade à lire

- ▶ *La Guerre de la noix muscade*, par Giles Milton (Noir sur Blanc).
- ▶ *Les Chasseurs d'épices*, par Daniel Vaxelaire (Payot).
- ▶ *Mémoires d'un botaniste et explorateur*, par Pierre Poivre (La Découverte, à paraître en septembre 2006).
- ▶ *Une cuisine contemporaine*, par Olivier Roellinger (Flammarion).
- ▶ Enfin, les anglophones liront avec plaisir : *Spice: the History of a Temptation*, par Jack Turner (Vintage, New York).