



29

nom vernaculaire	français	Cannelier
	créole	Kannèl
	anglais	Cinnamon
	espagnol	Canela
	allemand	Zimtbaum



Le cannellier « *Cinnamomum verum* » est un arbre de la famille des < Lauraceae >. Le nom < cannelle > vient de l'espagnol « canela », qui, lui-même, dérive du latin < *canalis* > (rigole, tuyau) parce que l'écorce se vend enroulée en cylindre. La cannelle est l'une des plus anciennes épices connues : on y fait référence dans les antiques écrits chinois, sanskrits et égyptiens, de même que dans l'Ancien Testament.

### fleur

Février - mars. Fleurs de couleur blanche disposées en petits groupes.

### fructification

Le fruit (8 à 12 mm), ellipsoïde est sec ou subcharnu (au péricarpe coriace).

### utilisations

L'écorce, réduite en poudre, est utilisée comme épice pour parfumer des préparations culinaires et principalement de pâtisserie en Europe (apfelstrudel en Allemagne; apple strudel, compote de pommes au Royaume-Uni, compotes de fruits secs, riz au lait...) et en Amérique du Nord. Mais en Afrique du Nord, en Grèce, en Orient et dans l'Océan indien on l'utilise dans les plats salés, notamment avec les viandes et la volaille, les pastillas marocaines, les currys sri lankais et indiens, les dhals (plats de lentilles de la cuisine indienne végétarienne). Elle épice les boissons chaudes (vin chaud, chocolat chaud, café, thé chai en Inde, irfa en Egypte).

La cannelle moulu entre dans la composition du < ras-el-hanout > (mélange d'une vingtaine d'épices différentes moulues, dont la cannelle appelée Qarfa), épice très utilisée dans la cuisine du Maghreb, et est un des composants du < quatre-épices > ainsi que du < cinq-épices > chinois .

origine	Inde et Sri Lanka.
habitat	La cannelle emprunta la route de la soie et des épices depuis l'Inde et la Chine jusqu'en Mésopotamie, puis vers les grandes villes de la Grèce antique et Rome. Les Romains l'introduiront dans le reste de l'Europe, mais pendant tout le Moyen Âge, elle restera d'un prix élevé, ne se démocratisant qu'à la Renaissance. Graduellement, la cannelle s'imposera dans la cuisine française au point qu'à la fin du 16ème siècle, elle figure dans plus de la moitié des recettes répertoriées à cette date. Le cannellier est aujourd'hui cultivé dans tous les pays bordant l'Océan indien de même que dans les Antilles, au Brésil et en Guyane.
type	Arbre à écorce très aromatique (qui dégage une odeur agréable due à la présence d'essence naturelle).

