

Girofle

Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M.Perry

Myrtaceae

Principaux synonymes : *Caryophyllus aromaticus* L., *Eugenia caryophyllata* Thunb.

NOMENCLATURE

Français : giroflier, girofle, clou de girofle

Brezhoneg : jenofl, kroasig, tach jenofl

English : clove

Español : clavo, clavo de olor, clavero

BOTANIQUE

Le giroflier est un arbre de 12 à 15 mètres de hauteur à feuilles opposées persistantes et coriaces. Les fleurs à calice rouge vif à maturité, à la corolle blanc rosé et aux nombreuses étamines, forment des cymes compactes et ramifiées. Les fruits ne contiennent qu'une seule graine.

Les « clous » de girofle sont les boutons floraux récoltés avant épanouissement.

Originaire du nord de l'archipel des Moluques il est planté dans de nombreux pays tropicaux, pour satisfaire l'emploi des clous de girofle, dans la cuisine, les médecines traditionnelles, les besoins de l'industrie pharmaceutique et des parfums.

ETHNOBOTANIQUE

Le giroflier est connu depuis plus de deux mille ans en Chine, où on raconte que tout visiteur devait mâcher un clou de girofle en présence de l'empereur. Il arrive en Europe au début de notre ère via le port d'Alexandrie, puis les commerçants arabes au VIII^{ème} siècle en stimulent les ventes. La girofle devient alors une épice très convoitée. Les Portugais, puis les Hollandais, colonisant les Moluques, en ont le monopole jusqu'à ce qu'en 1770 l'intendant botaniste Pierre Poivre introduise des girofliers sur l'île de France (Maurice), d'où ils prirent le large pour les Antilles.

Le clou de girofle entre dans de nombreuses pharmacopées et accompagne notamment les sages-femmes traditionnelles. Son emploi comme analgésique dentaires range la girofle et son huile essentielle en bonne place chez les dentistes, où l'eugénol entre dans une pâte, l'eugénate.

L'eugénol est à la base de la fabrication de la vanilline, parfum de vanille synthétique.

Dans la cuisine, le clou de girofle participe à de nombreux plats, intégrant des mélanges d'épices, enfoncés dans un oignon pour la soupe, plongés dans les courts bouillons, et bien sûr parfumant les vins chauds. On en pique sur des oranges qui deviennent « pommes de senteurs » et, rangés dans les armoires, les clous de girofle protègent des mites.

90 % de la production mondiale de clou de girofle est employée pour aromatiser les kretek, cigarettes fumées en Indonésie.

CHIMIE DES PRINCIPAUX CONSTITUANTS

Le bouton floral, le « clou de girofle » contient une huile grasse (10 %), une huile essentielle (10 à 20 %, dont 85 à 90 % d'eugénol, caryophyllène), des acides triterpéniques, des stérols et des tanins (10 à 12 %).

PROPRIÉTÉ PHARMACOLOGIQUE

Le clou de girofle est un puissant antiseptique (bactéries, virus, champignons), stimulant et tonique. Il stimule la régénération de la muqueuse gastrique et diminue l'acidité de l'estomac. Stimulant et tonifiant l'utérus, il facilite l'accouchement.

En usage externe, anesthésique, anti-inflammatoire, il favorise la cicatrisation des plaies, des ulcères et soigne les mycoses.

USAGE THÉRAPEUTIQUE ET POSOLOGIE

Tonifiant l'organisme la girofle prévient les maladies infectieuses et combat la fatigue physique et intellectuelle. Elle stimule la mémoire.

Utile pour le soin des gastrites elle soigne aussi les affections digestives.

Elle aide à préparer l'accouchement, par un emploi régulier en cuisine par exemple.

En usage externe, elle est utile dans le soin des plaies et des mycoses.

2 g par tasse, maximum 10 g par litre.

Deux clous de girofle par tasse à associer à d'autres plantes.

TOXICITÉ

La girofle n'est pas toxique aux doses thérapeutiques. Ne pas utiliser de fortes doses chez les femmes enceintes.



© es.wikipedia.org - Midori



© de.wikipedia.org - Bayu Nugroho

