

L'introduction de la tomate en Europe au XVI^{ème} siècle

Comme de nombreuses espèces nouvelles rapportées d'Amérique, la tomate a d'abord été cultivée dans les jardins des herbalistes, qui étaient à la fois médecins et botanistes. Elle est mentionnée pour la première fois par P.A. Matthioli en 1544 dans la première édition de ses commentaires sur Dioscoride [*Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo libri cinque della historia et materia medicale ...*], dans son chapitre dédié à la mandragore. A l'époque, les plantes nouvelles rapportées des voyages de découverte étaient "classées" en fonction de leurs similitudes morphologiques avec les plantes connues, et la mandragore produit, comme la tomate, de petits fruits ronds jaunâtres. Matthioli décrit la tomate comme "une autre espèce en Italie, aplatie comme les pommes roses et côtelées, d'abord de couleur verte et à maturité de couleur or, lesquelles se mangent...". "Mele insane", l'aubergine, se trouve comme la tomate dans ce même chapitre. Ainsi intuitivement, une parenté entre ces trois solanacées était établie.

1553



Dodoens, ...De Stirpium Historia...

"Cette herbe est une plante estrangere, et ne se trouve point en ce pais, sinon es jardins de quelques herboristes, là où elle est semée... Les fleurs sont iaulnâtres, croissans sur courtes queues, cinq ou six ensemble, et quand elles tombent viennent en leur lieu de grosses pommes, plates et esleuées par costes, de couleur maintenant rouge, maintenant blanchâtre, maintenant iaulne, comme oranges, ou mandragores, esuelles est contenue la semèce : Toute l'herbe est d'odeur puante et estrange, et la faut tous les ans semer comme les Concombres". (Dodoens, 1557)

Pomum amoris, Pomum aureum, premières illustrations

1553



1553



1553



1549-1556



Oellinger, Ms 2362, Bibl. Univ. Erlangen, Allemagne

Fuchs, Vienna codex ONB, Vienne, Autriche

1553



Gesner, Ms 2386, Bibl. Univ. Erlangen, Allemagne

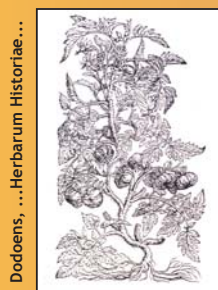
Les premières illustrations montrent une diversité des fruits pour la couleur (blanchâtres, jaunes, oranges, rouges), la taille (petits, moyens, gros) et la forme (ronds, aplatis et fasciés).

Puis les représentations se multiplient

1565



Dodoens, ...Herbarium Historiae...



1574

Durante, Herbario Nuovo



1585

Matthioli, De Plantis...



1586

1613



Besler, Hortus Eystettensis



Cathédrale de Pise, 1601

"En Espagne, Italie et autres régions chaudes, ils ont l'habitude de manger ces pommes préparées et bouillies avec du poivre, sel, et huile: mais elles procurent peu de nourriture au corps ... De même ils les mangent avec un mélange d'huile, vinaigre et poivre comme accompagnement de la viande, comme nous le faisons de la moutarde dans nos pays froids". (Gerard, 1633)

L'introduction du piment en Europe au temps de la Renaissance

Codex amphibiorum, ONB, Vienne, Autriche



Capsicum annuum

La "découverte" de l'Amérique est le résultat de la recherche d'une route par l'ouest pour atteindre "les Indes", c'est à dire les pays des épices, notamment du poivre. La confusion entre "les Indes" et les nouvelles terres découvertes par Christophe Colomb en 1492 fut durable. Lors de son premier voyage, C. Colomb notait en quittant Haïti "... Il y a aussi beaucoup de axi, qui est leur poivre, d'une sorte aussi précieuse que notre poivre, et aucun des natifs ne mange quoique ce soit sans lui...". Plusieurs espèces de *Capsicum* furent introduites en Europe dès le début du 16ème siècle. Leur identification dans les herbiers est difficile par manque de précision ou de fidélité des illustrations. La première illustration en Europe date de 1540.

La plante porte des fruits verts (immatures) et de couleur chocolat (matures). L'espèce est probablement *Capsicum annuum*. Le dessinateur a pris soin d'illustrer un fruit coupé pour montrer sa structure interne creuse et contenant des graines, et d'ajouter un personnage qui porte un fruit à sa bouche, signifiant ainsi sa comestibilité.

Confusion de l'Amérique avec les Indes et du piment avec le poivre

L. Fuchs en 1543, illustre 4 sortes de piments. La première illustration est un montage graphique de deux types variétaux distincts (fruits mûrs de couleur chocolat ou rouge). A l'époque, l'Amérique est encore souvent confondue avec "les Indes", ce qui se manifeste dans les noms attribués à ces plantes nouvellement introduites.

Oellinger 1553, Ms 2362, Univ. Erlangen



"Poivre des Indes jaune et rouge"

Fuchs, 1543, New Kreüterbuch



"poivre de Calicut"



"poivre indien long"



"poivre indien large"

"Cette herbe [Le Poyure d'Inde] ne croist pas en ce pais d'elle mesme, mais aucuns herboristes la plantent et entretiennent en leurs jardins avec grand soing et diligence... Elle dissout pareillement et digere strumes, glandules et toutes tumeurs froides et efface toutes taches et lentilles du visage, induitce dessus avec miel... On use en plusieurs lieux de la graine du Poyure d'Inde es viandes car il a la même vertu et la saveur de Poyure...". Dodoens, Histoire des Plantes (1557).

Diversité des espèces et des types de fruits introduits

Lobel 1576, Seu Stirpium Historia



C. pubescens ?



C. baccatum



C. chinense



C. annuum

Les piments introduits appartiennent à plusieurs espèces de *Capsicum*. Les fruits sont de couleurs et de formes variées, dressés ou pendants. Tous les herbalistes du 16ème siècle indiquent qu'ils sont piquants/brûlants. Les gros fruits carrés ou rectangulaires et doux que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de "poivrons" n'existaient pas encore.



Cathédrale de Pise



Van der Baren



Besler, Hortus Eystettensis, 1613