

Gingembre



CARTE D'IDENTITÉ

- **Nom commun** : : Gingembre commun
- **Nom scientifique** : *Zingiber officinale*
- **Famille** : Zingibéracées

- **Étymologie:**

Genre : *Zingiber* - son nom vient du mot « shringavera » qui veut dire « en forme de corne » en sanskrit, langue indienne traditionnelle.

Espèce : *officinale* - Du latin *officina* qui signifie atelier/laboratoire, en référence aux vertus médicinales de cette plante.

- **Distribution géographique** : Originaire du Kerala dans le sud-ouest de l'Inde, il est cultivé dans de nombreuses régions tropicales.

Description

Le gingembre est une plante vivace, herbacée, qui peut atteindre 90 à 150 cm. Au cours de l'été, il développe des fleurs parfumées, jaunes ou blanches avec des lèvres rouges rassemblées dans un cône de bractées coriaces. Ses longues feuilles persistantes partent de la tige souterraine ramifiée et charnue que l'on nomme rhizome. C'est celui-ci qui est utilisé en cuisine pour ses arômes piquants, poivrés, citronnés et camphrés, ainsi que pour les nombreux bienfaits qui lui sont attribués. Le rhizome se prélève en automne quand la plante entre en dormance. Le gingembre est toujours cultivé dans des zones tropicales ensoleillées. Les plus grands producteurs sont l'Inde et la Chine. Il fait partie de la même famille que le curcuma, la cardamome et le poivre de Guinée.

Toute une histoire

Le gingembre est utilisé depuis plus de 4000 ans dans les cuisines indiennes et chinoises. C'est l'une des premières épices orientales importées en Occident. Durant l'Antiquité, le gingembre était utilisé en Égypte, comme de nombreuses autres épices, pour le processus de momification. Il était également très populaire au Moyen-âge principalement pour ses prétendues vertus aphrodisiaques. À cette époque, le gingembre coûtait très cher. Il servait de monnaie d'échange et était soumis à un impôt. Il tomba dans l'oubli durant le 18^e siècle et ne fit son retour dans nos cuisines que depuis peu. Cette redécouverte du gingembre est certainement due aux recherches scientifiques sur ses bienfaits ainsi qu'au développement de la cuisine asiatique en Europe.

Où trouver la plante du mois dans le Jardin ?



Partagez vos photos avec nous !

#jardinbotaniquelausanne

@museejardinsbotaniques

**MUSÉUM CANTONAL
DES SCIENCES NATURELLES**
Botanique | Géologie | Zoologie