

Bonjour à tous, je m'appelle
Maniquette ou *Aframumum*
melegueta

Au Katanga, je suis mieux connue sous le nom de « Matungulu pori » ou « oignon de brousse » et suis une cousine du gingembre. D'autres petits surnoms que l'on me donne : « poivre de Guinée » ou encore « poivre du paradis ».



Je vis en Afrique
subtropicale et pousse dans
les sous-bois. Je possède, au-
dessus du sol, une tige et de
grandes feuilles mesurant
environ 30 cm de long et 15
cm de large et de jolies fleurs
roses orangées.

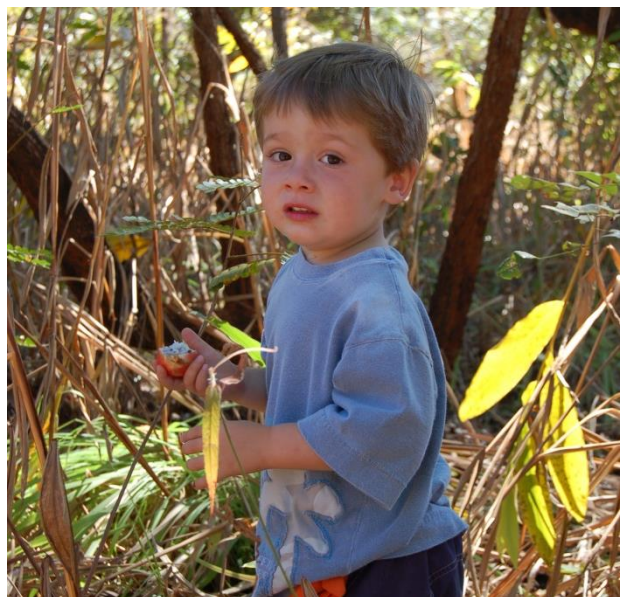


Mon fruit, qui pousse à la surface du sol, est une jolie gousse rougeâtre.

Lorsqu'elle est coupée fraîche, cette gousse est constituée d'une chair blanche et parsemée de graines brunes que les humains consomment.



Lorsque ma gousse sèche, les graines noires peuvent être récoltées et utilisées comme une épice ! Je suis d'ailleurs une des rares épices provenant d'Afrique, quelle star ! Je suis unique avec mon goût piquant, acidulé, poivré et légèrement citronné.



En fait, je fus introduite en Europe de l'Ouest dès le XII^{ème} siècle et était utilisée, entre autre, pour la confection d'un vin tonique fortement apprécié par les grecs et les romains. Malheureusement, 5 siècles plus tard, j'ai été détrônée par le poivre noir, le clou de girofle et la noix de muscade venus des Indes. Aujourd'hui, je ne suis plus consommée en tant qu'épice qu'en Afrique de l'ouest ainsi qu'au Maroc et en Tunisie, mais fait aussi partie des ingrédients du pastis de Provence ☺

Je possède de nombreuses vertus médicales et suis utilisée en médecine traditionnelle pour traiter la lèpre, les vers intestinaux et la rougeole. Je suis aussi utilisée comme aphrodisiaque.