

## Histoire de légumes :

### **l'habanero, Havanais d'adoption seulement !**

Ce petit piment en forme de lanterne chinoise a tant et si bien voyagé qu'il a trompé bien des botanistes en quête de ses origines !

Malgré son appellation habanero qui signifie « de La Havane », ce piment n'est havanais que d'adoption. Pour ajouter à la confusion, cette espèce qui porte le nom latin de chinense (de Chine) n'a rien de chinois !

Pourquoi lui avoir donné ces noms trompeurs ? Probablement parce qu'il a très bien su tromper les botanistes d'une autre époque !

### **Un tour du monde à fond de cale !**

En effet, après son introduction au Portugal par Christophe Colomb au 15<sup>e</sup> siècle, sa popularité en Europe, en Afrique et en Asie fut telle que des taxonomistes du 18<sup>e</sup> crurent à tort qu'il venait du « Pays du milieu », où il s'était rapidement propagé.

Aussi, les forts contingents de fruits de cette espèce disséminés de par le monde, alors que la capitale cubaine agissait comme plaque tournante de l'exportation durant la période coloniale espagnole, auraient naturellement inspiré son nom vernaculaire habanero.

### **Ses véritables origines**

Selon des chercheurs plus contemporains, les habaneros proviendraient du Mexique ou encore de l'Amazonie au Brésil, mais la théorie du Mexique semble la plus plausible. De là, l'espèce aurait migré dans les bagages de populations en déplacement vers le bassin caribéen.

Ils s'appuient sur des découvertes de taille pour établir leur hypothèse :

- Des semences trouvées dans des grottes d'Amérique centrale — habitées 7000 av. J.-C. — indiquent que ce piment était consommé à cette époque lointaine.
- Dans la partie est du Mexique, on a retrouvé des fruits séchés et des semences dans des lieux de sépulture datant de 9000 av. J.-C.

Plusieurs estiment que la domestication de l'espèce remonterait même à 10 ou 12 millénaires, au centre est du Mexique.

## **Un succès planétaire bien mérité !**

Le habanero passe du vert à une vive teinte orange au beau fini brillant. Comme la plupart des piments forts, la chair qui se cache sous cette robe lumineuse est mince et croquante, avec une saveur à la fois fruitée, sucrée et piquante.

Ce ne sont assurément pas les piments les plus forts (150 000 à 350 000 SHU), mais leur goût fruité unique leur vaut d'être cultivés partout dans le monde !

Les habaneros représentent une excellente source de vitamine C et une bonne source de calcium, potassium, acide folique, et vitamines A et E.

On les consomme crus ou cuits, par exemple grillés ou sautés. C'est également un piment de premier choix pour la transformation en sauces et salsas, la préparation de marinades et gelées, ainsi que pour relever soupes, ragoûts, poissons et viandes grillées.