

LA CANNELLE

UNE ÉPICE LÉGENDAIRE

EN BÂTON, EN INFUSION OU EN POUDRE, LA CANNELLE DE CEYLAN EST UTILISÉE DEPUIS DES MILLÉNAIRES DANS LES PRÉPARATIONS SALÉES OU SUCRÉES. NOUS SOMMES PARTIS À SA DÉCOUVERTE, DANS SON BERCEAU NATAL : LE SRI LANKA.

Texte et photos Sophie Menut Yovanovitch

Tous les jours, Chanaka De Silva traverse la rivière Madu Ganga et troque son 4x4 pour un petit bateau à moteur. Sur la côte ouest du Sri Lanka, il rejoint l'île de Madu Ganga-Balapitiya, située dans la mangrove où se trouve sa plantation de canneliers : Mirala Duwa. Elle fait partie des quarante-deux îles qui constituent la réserve naturelle et ses 1 700 hectares. Crocodiles, varans, crevettes, crabes, serpents vivent ici paisiblement. Chanaka est producteur de cannelle de Ceylan, la plus renommée dans le monde. Il exploite sur son île de trente hectares dans l'exploitation qu'avait créée son grand-père et dont il a repris les rênes depuis douze ans. Premier producteur de la cannelle de Ceylan, le Sri Lanka a conservé son ancienne dénomination – donnée par les Hollandais – avant de prendre le nom d'île resplendissante. Sur les terres de Chanaka, les canneliers poussent abrités par la barrière naturelle des palétuviers protecteurs et sans engrais chimiques. Manguiers, hibiscus, flamboyants, cocotiers, anacardiens... sont quelques-uns des arbres qui font partie de cet écosystème et que l'on découvre le long des quelque 6 km de chemins qui dessinent la géographie des lieux. Six personnes sont occupées en permanence au débroussaillage. Les pluies, la chaleur et l'humidité encouragent la nature luxuriante et il faut veiller à ce que lianes ne sentortillent pas autour des buissons de canneliers.

500 kg de feuilles pour 8 l d'huile essentielle

De la famille des Lauraceae, tout est bon chez cet arbre ou plutôt ce buisson qui peut monter jusqu'à six mètres de hauteur chez Chanaka De Silva. Sa taille régulière lui permet de produire de nouveaux plants et se développer correctement en hauteur, sans devenir un arbre. On cueille le feuillage persistant qui servira à la préparation d'huile essentielle (70 % de la production) et, de son écorce, on tirera les bâtons (30 %). Il faut compter 500 kg de feuilles pour produire 8 l d'huile essentielle. Avec les feuilles, des fagots sont formés, puis mis à sécher avant d'être enfournés dix heures puis cuits au moins neuf heures dans une cuve remplie d'eau. Rien ne se perd : lorsqu'ils seront de nouveaux secs, les fagots serviront à alimenter le feu. L'eau de cuisson, quant à elle, sera distillée dans l'alambic et, après avoir reposé toute la nuit, l'huile et l'eau se sépareront. L'huile décantera encore quatre mois avant

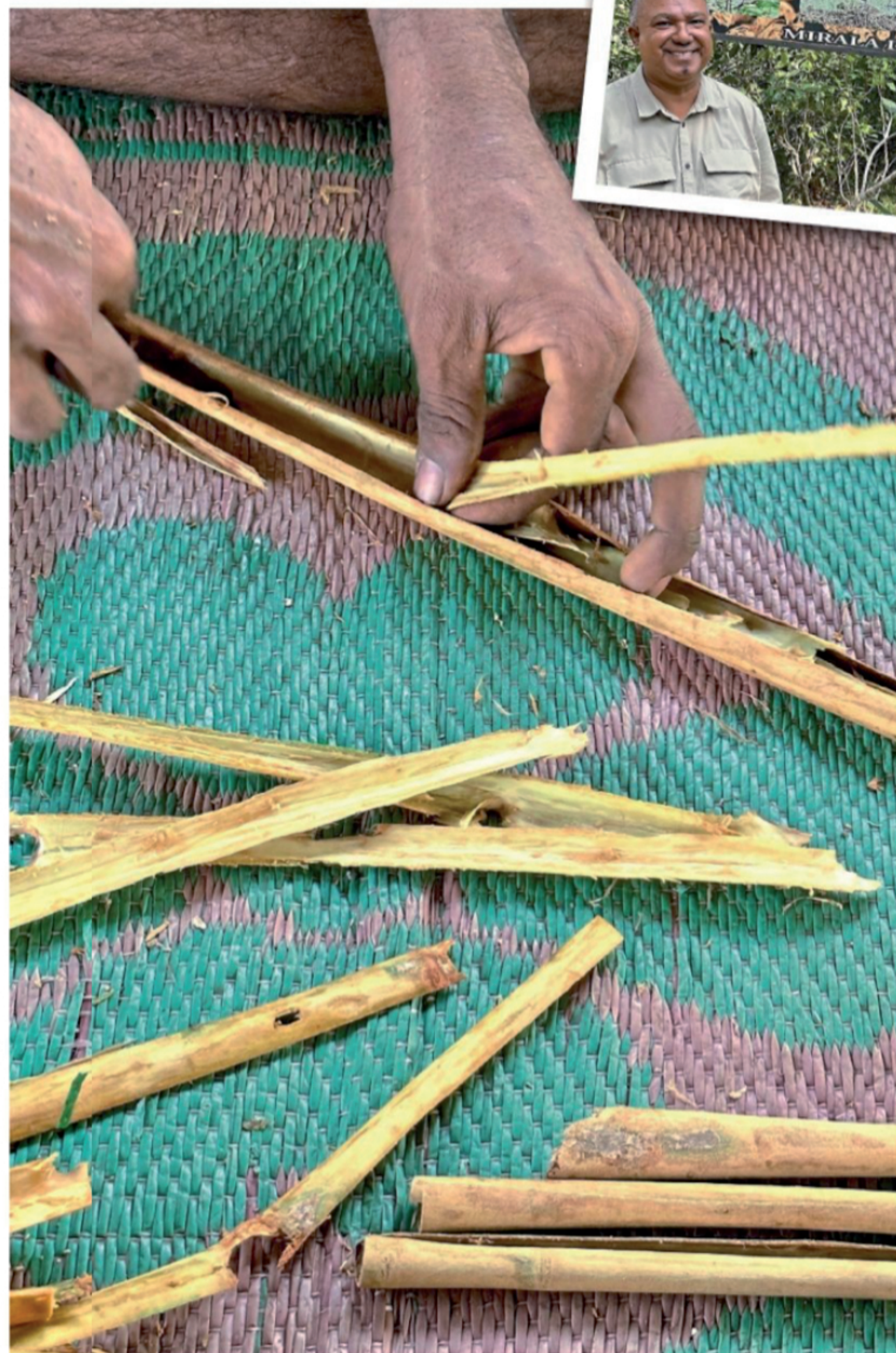
de partir chez les acheteurs : principalement les grandes sociétés pharmaceutiques et les parfumeurs qui la glisseront dans la préparation de leur création.

Récolte, épluchage, massage, assemblage, séchage...

La récolte se déroule deux fois par an, à la saison des pluies. Soixante-cinq personnes s'ajoutent aux vingt-cinq permanents pour « éplucher » la cannelle : tout d'abord, ils enlèvent la première écorce des troncs avec une sorte de grand économe. Les copeaux obtenus seront par la suite utilisés pour le compost. L'écorce dénudée est ensuite « massée » à l'aide d'une tige en laiton pendant deux à trois minutes, de façon à la ramollir. On coupe alors des bandes ou de grands copeaux en tournant autour des troncs, à l'aide d'une lame. Cette opération requiert un grand savoir-faire car les qualités de la cannelle se trouvent à l'intérieur de l'écorce. Toutes ces étapes sont réalisées le matin afin qu'après le déjeuner les écorces aient un peu séché et s'enroulent sur elles-mêmes, pour être assemblées dans l'après-midi. L'ultime étape peut commencer : à l'aide de gabarits (le plus souvent, de 40 cm ou d'1,20 m de long), la plus grande écorce est découpée à la bonne taille, puis « farcie » avec des écorces plus petites. Copeaux et bandes sont utiles. Si la plantation compte autant d'hommes que de femmes, ceux qui font preuve de dextérité sont affectés à la réalisation des plus beaux rouleaux. Une fois formés, les bâtons sont mis à sécher pendant une semaine, avant d'être stockés dans l'atelier de Chanaka De Silva dans des pièces très sèches pour éviter les moisissures. Trois mois séparent ainsi la récolte de l'expédition. Le Sri Lanka exporte 80% de la cannelle de Ceylan dans le monde (cannelle moulue, bâtons, huile essentielle), sa saveur enrichit notre gastronomie.

FICHE TECHNIQUE DE LA CANNELLE

Les bâtons de cannelle sont classés en dix grades différents en fonction de leur couleur, de leur taille... qui déterminent leur qualité. Les trois les plus consommés en Europe sont la cannelle Alba – longue, claire et fine ; la meilleure et la plus chère – la H1 (Hambourg 1), aux arômes plus prononcés, et la C5, largement diffusée. Les producteurs vendent aussi les écorces qui n'auront pas servi à la fabrication des bâtons aux sociétés agro-alimentaires qui l'utiliseront dans l'élaboration de vins chauds, compotes...



Près de 65 personnes travaillent à Mirala Duwa au moment de la récolte, à la saison des pluies.

Toutes les qualités de la cannelle se trouvent à l'intérieur de l'écorce



Les plus grandes écorces (le plus souvent, de 40 cm ou d'1,20 m de long), sont « farcies » avec des écorces plus petites, avant d'être réunies en rouleaux.

