

Badiane

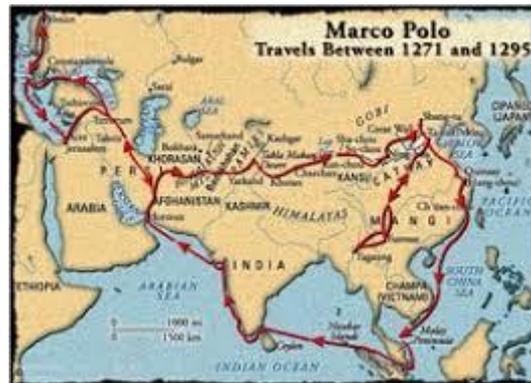


La badiane, cette célébrité emblème de notre Ordre participe pleinement aux fêtes de fin d'année et de ce fait mérite aujourd'hui quelques bienveillances , d'autant qu'elle s'inscrit dans une trilogie marquée par les festivités de fin d'année dont les traditions ont été exposées par Lili et Claudia en 2015, le contexte historique et géopolitique a été exposé l'année dernière par le Père Labarthe.

Il est donc proposé de célébrer l' *Illicium verum*,(slide 2)ses fleurs et graines

- 1, en empruntant la route de Marco Polo pour en découvrir ses origines
- 2, en rappelant le rôle de la Corporation des Anysetiers (slide4)
- 3, en relatant ses bienfaits
- 4, en soulignant ses contributions aux festivités de fin d'année.

Découverte du Badianier :



Rappelant que les origines du développement remontent à Marco Polo qui en empruntant la route de la soie permet la découverte et le commerce de la soie, de pierres



Précieuses et de nombreuses épices dont les célèbres : cannelle, fenouil, gingembre, clous de girofle et bien sur la badiane, anis étoilé à 8 branches portant les graines d'anis



Son porteur le badianier est une espèce tropicale appelée *Illicium verum*. Avec sa cime pyramidale et son beau feuillage vert et brillant, cet arbre de la famille des Illiciacées ressemble au magnolia ;

son tronc a une écorce blanche et il peut atteindre jusqu'à 18 mètres de hauteur sous un climat tropical. Il produit de grandes fleurs solitaires et parfumées, de couleur crème, jaunâtre ou légèrement rosée. Son fruit, en forme d'étoiles à huit branches, est cueilli vert et séché au soleil pour donner la badiane (de couleur brun-rouge après séchage). Le fruit du badianier se reconnaît à sa forme caractéristique d'**étoile à huit branches**, qui lui a valu le nom vernaculaire d'anis étoilé.

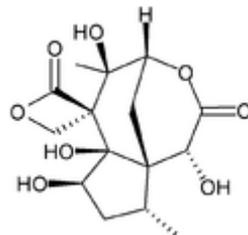
La Chine assure 90% de la production mondiale de cette épice. Dans de bonnes conditions de culture, il est possible de faire deux récoltes par an : une au mois d'avril et une au mois de septembre ou octobre.

En 2007, la production mondiale de badiane est de 40 000 tonnes.

L'anis étoilé ne doit pas être confondu avec l'anis vert, une plante herbacée de la famille des Apiacées dont on utilise les feuilles et les graines comme condiment. Mais surtout, la badiane chinoise (comestible) ne doit pas être confondue avec **la badiane japonaise toxique**. Cette espèce dont le nom botanique est *Illicium anisatum* produit des fruits plus petits, moins parfumés et non comestibles.

Des trafics de substitution par de la Badiane du Japon ont contraint les autorités sanitaires de suspendre la mise sur marché des poudres de Badiane de 2001 à 2007.

La badiane du Japon dont le fruit est semblable mais morphologiquement différent contient en effet des composés convulsionnants toxiques, notamment les lactones sesquiterpénique contenant l'anisatine (C₁₅H₂₀O₈) qui est contenu dans le fruit et les graines de la badiane japonaise, dénomination 1,5,6a,7-tétrahydroxy-5,9-diméthylhexahydrospiro[4,9a-méthanocyclopenta[d]oxocine-6,3'-oxétane]-2,2'(1H)-dione), **Bravo les pharmaciens ! Merci Catherine nous sommes dans d'excellentes mains.**



Heureusement il y a plus simple, L'identification comme le montre la photo est relativement aisée :



Badiane de Chine

Follicules disposées en étoiles régulières

Couleur brun-rougeâtre

Odeur aromatique/anisée

Pointe émoussée

Columelle se prolongeant jusqu'au sommet

Pédicelle claviforme recourbée et épaisse

Badiane du Japon

En étoiles irrégulières

Jaune-brun

résineux et camphrée

en bec pointu

Columelle assez courte

claviforme rectiligne, non épaisse.

La Corporation des Anysetiers :



Au Moyen Age, les Corporations, regroupant les personnes exerçant la même profession, étaient nombreuses et formaient des Confréries très puissantes. Sur ordre du Roi Saint Louis, leurs coutumes et traditions étaient consignées dans le Grand Livre des Métiers.

C'est ainsi que nous savons qu'outre des règles propres à chaque Corporation, ces Confréries imposaient à leurs membres un certain nombre de règles morales leur permettant d'assurer la protection de leurs justes intérêts professionnels. Ainsi, une obligation d'assistance mutuelle, au plan moral comme au plan matériel, leur était imposée. De même, ils devaient s'engager à pratiquer l'honnêteté à tous égards, c'est-à-dire aussi bien envers eux-mêmes, qu'envers autrui.

En l'an de grâce 1263, la Corporation des Anysetiers était enregistrée au Châtelet sur le Grand Livre des Métiers par Etienne Boileau, Prévoist de Paris. Ses membres étaient à la fois des médecins et des apothicaires qui mettaient leur connaissance approfondie des propriétés de l'anis au service d'un idéal : aider autrui .

En ce temps-là, des caravanes amenaient l'anis depuis la Chine jusqu'à Alexandrie, où les

précieuses graines étaient embarquées à destination de Gênes et de Marseille, avant d'être acheminées sur Paris pour être confiées aux Anysetiers qui officiaient rue Vieille-du-Temple sous les ordres de Messire Antoine Gil, leur Grand Maistre ès-qualités.

Ils écrasaient les graines d'anis avec un pilon arrondi en forme de marteau. Après distillation et macération de la pâte obtenue, ils l'utilisaient pour fabriquer des drogues, des onguents et des liqueurs dont ils pourvoyaient ensuite les Rois et les Seigneurs, mais aussi le bon peuple. Ils jouissaient de ce fait d'une très grande notoriété aussi bien dans la Noblesse que dans la Roture.

Mais la fraude et les fraudeurs existaient déjà, et les Anysetiers en souffraient abondamment, jusqu'à ce que le Procureur du Roi ne rende, le 26 juillet 1582, l'ordonnance suivante :

"Défense d'altérer, ou falsifier, ou mixtionner les liqueurs, extraits, esprits livrés à la vente bien conditionnés comme bonne et loyale marchandise des Maistres Anysetiers, sous peine de 30 livres d'amende pour les contrevenants".

Le texte constituait en fait un privilège que le Roi accordait aux Maistres Anysetiers pour les récompenser de tout le bien qu'ils avaient su prodiguer autour d'eux avec largesse, en particulier auprès des soldats blessés au cours des croisades. Comme l'ensemble des privilèges royaux, il fût aboli par la Révolution de 1789. Cette abolition devait marquer la fin de la Corporation des Anysetiers.

En 1955, un groupe de hautes personnalités du monde des Arts et de la Culture, encouragé dans cette voie par Paul Ricard, entreprenait de faire revivre les antiques traditions de la Corporation des Anysetiers en créant l'association des Anysetiers du Roy visant à défendre et promouvoir les valeurs culturelles et morales qui constituent les fondements de notre civilisation.

Les recherches historiques longues et minutieuses devaient permettre de définir les caractéristiques exactes des emblèmes, blasons, gonfanons et tenues d'apparat des Maistres Anysetiers des temps modernes. Au Moyen Age.

La cérémonie de remise de ses armes à un jeune homme devenant Chevalier revêtait un caractère à la fois moral et solennel. C'est cette cérémonie d'adoubement qui, dans sa forme comme dans son esprit, devait servir de modèle à la cérémonie d'intronisation d'un Maistre Anysetier.

Les bienfaits de l'anis étoilé :



La badiane chinoise ou anis étoilé est une variété d'anis / épice, fruit du badianier de Chine. Il se compose d'un polyfollicule ligneux à huit carpelles contenant chacun une graine brillante. Ses débouchés sont nombreux dans les domaines de la pharmacie, gastronomie, cosmétique.

La badiane appartenait déjà à la pharmacopée ancestrale de la médecine traditionnelle asiatique où elle fut utilisée en décoction (dissolution dans l'eau bouillante) ou en huiles essentielles pour traiter les troubles intestinaux et respiratoires. La présence de nombreuses molécules et de principes actifs confère à la badiane un usage thérapeutique. Les actifs connus sont un tanin catechique et une huile essentielle riche en anéthol ($C_{10}H_{12}$), accompagné entre autres d'un peu d'aldéhyde et de cétone anisique (*Un aldéhyde est un composé organique, faisant partie de la famille des composés carbonylés, ... On obtient les aldéhydes par oxydation d'alcools primaires et des cétones par oxydation d'alcools secondaires (l'alcool tertiaire ne peut s'oxyder ...)*)

Ses applications ne cessent de s'accroître en raison de ses propriétés

Tout d'abord en activité pharmacologique :

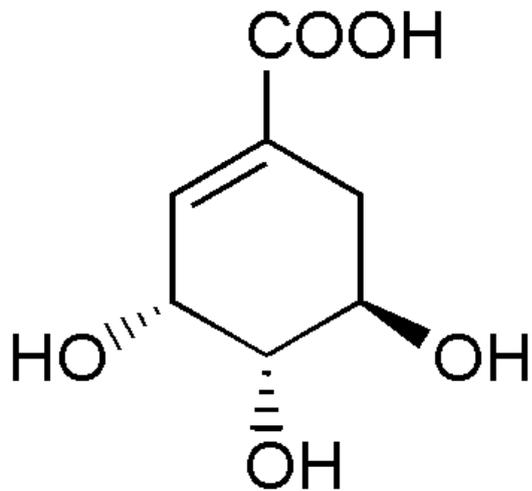
Grace à son huile essentielle, l'anis étoilé a des propriétés spasmolytiques, eupeptiques en favorisant la digestion, et surtout carminatives par inhibition de la fermentation intestinale. La



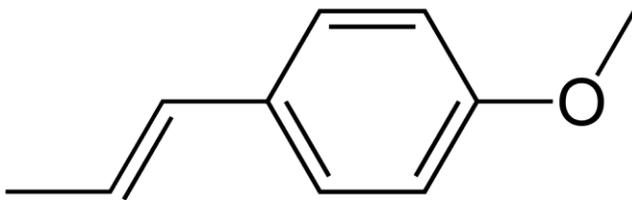
badiane est aussi indiquée dans les dyspepies, troubles digestifs accompagnés de crampes gastro-intestinales légères, ballonnements.

Ce sont les composés volatils présents dans l'huile essentielle qui apportent ces propriétés aromatisantes, stomachiques, expectorantes et antispasmodiques des voies digestives et respiratoires. On distingue principalement :

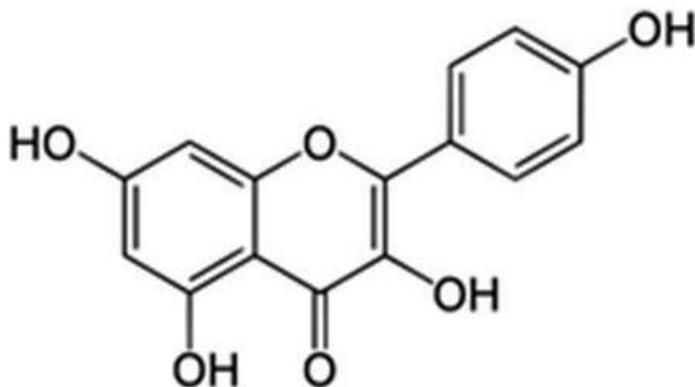
Acide shikimique



Trans-Anethol



Kaempférol



Qu'on utilise pour :

Troubles gastro-intestinaux : atténue les colites, entérocolites, indigestions, dyspepsies, flatulences, spasmes du tube digestif.

Troubles de la vésicule biliaire : stimule la sécrétion biliaire.

Troubles de l'appareil urinaire : agit sur les spasmes de la vessie infectée et atténue les douleurs liées aux calculs.

Système cardio-vasculaire : régule les troubles de la tension artérielle et des pulsations cardiaques (propriétés tonicardiaques).

Problèmes hormonaux : réduit les dérèglements hormonaux et les bouffées de chaleur liés à la ménopause.

Etat général : diminue la fatigue physique, l'asthénie, l'anxiété, la dépression,

- **Elle trouve aussi des applications en :**

Pathologies O.R.L. : aide à fluidifier les sécrétions nasales (en cas de rhinopharyngites).

Rhumatologie : calme les douleurs articulaires et les lombalgies.

- **Posologie**

- : 250 ml d'eau bouillante à verser sur une cuillerée de badiane (3gr), ;Infuser 15 mn puis filtrer. Une tasse après chaque repas pour lutter contre les gaz gastro-intestinaux.
- Spécialités : Dragés végétales REX, Gastropax, Tisane boridel n° 4.
- Bonbons de badiane à sucer pour l'haleine.
- Arthrodont solution gingival est un produit d'hygiène et de soin pour les gencives fragilisées.

La badiane est aussi reconnue pour ses propriétés antivirales. En effet, en 1996, aux Etats-Unis, une molécule issue de cette plante fut découverte : "le phosphate d'osteltamivir". Il a été démontré que cette molécule agit sur la prolifération des virus de la grippe, en inhibant la neuraminidase, enzyme commune à tous ces virus et présente à leur surface. Cette caractéristique moléculaire est exploitée par l'industrie pharmaceutique pour lutter contre les gripes les plus agressives.

La badiane peut s'utiliser en huile essentielle :

- Infections respiratoires : après avoir versé quelques gouttes d'huile essentielle de badiane dans un bol d'eau bouillante, il convient de se couvrir la tête avec une serviette et d'inspirer fortement la vapeur produite, durant une dizaine de minutes. Recommencer l'opération 3 ou 4 fois par jour.

- Problèmes intestinaux (coliques, flatulences, constipation) : mettre 3 ou 4 gouttes d'huile essentielle sur une compresse humidifiée d'eau chaude, puis appliquer sur le ventre, durant un quart d'heure. A répéter plusieurs fois par jour.

- Problèmes articulaires, dorsalgies, douleurs musculaires : ajouter 3 ou 4 gouttes d'huile essentielle à 20 ml d'huile végétale. Masser les zones concernées durant un quart d'heure, recommencer 3 ou 4 fois dans la journée. **Legislation** : La re vente de produits à base d' anéthol en nature est interdite, à l' exception des pharmaciens qui ne peuvent les délivrer que sur ordonnance, idem pour les huiles essentielles.

A noter qu'il faut 20 kg de fruits pour 1 litre d'HE, inscrite comme officinale par la pharmacopée française et européenne. Le trans-anéthol a une activité oestrogénique non négligeable, on évite donc l'utilisation d'huile essentielle riche en trans-anéthol en cas de cancer ou d'antécédents, et chez les enfants et femmes enceintes.

En gastronomie , L'anis étoilé est une épice à l'arôme plus puissant que l'anis vert entre dans la composition du mélange de la poudre aux cinq épices : badiane, poivre du Sichuan, cannelle, clou de girofle, graines de fenouil. L'arôme de la badiane est principalement dû à l'anéthol. Son huile se distingue essentiellement de l'huile d'anis vert par sa teneur en fenchone et son absence d'isomère de type pseudo-isoeugénol. Il est utilisé en Europe, notamment dans la fabrication de l'anisette, du pastis, de l'ouzo ou de la sambuca. En pâtisserie, il aromatise gâteaux et galettes traditionnelles en France. En Allemagne, il est utilisé dans la fabrication des marmelades. Il facilite les digestions difficiles, d'où son succès en apéritif, en digestif ou en dessert.

En gastronomie, on l'utilise le plus souvent en infusion dans les desserts, compotes, confitures et les cocktails aussi. 233 recettes de badiane sont par exemple à découvrir sur le site internet de recette de cuisine.

*Ordre International des Anisetiers
Commanderie des Landes*

Crème Brûlée aux Poires Caramélisées, Badiane et Cardamome



*Ordre International des Anisetiers
Commanderie des Landes*

Selée de pommes reine des reinettes vanille badiane -



*Ordre International des Anysetiens
Commanderie des Landes*

Galette badiane éclat de caramel



*Ordre International des Anysetiens
Commanderie des Landes*

Confiture de mûres à la badiane



*Ordre International des Anyssetiers
Commanderie des Landes*

Confiture d'abricots, kiris à la vanille et étoile de badiane



*Ordre International des Anyssetiers
Commanderie des Landes*

Confiture d'abricots, kiris à la vanille et étoile de badiane



*Ordre International des Anysetiens
Commanderie des Landes*

Biscuit à la cuillère parfumé à la badiane



*Ordre International des Anysetiens
Commanderie des Landes*

Cake rhubarbe badiane orange et le printemps en rose à Chantilly



*Ordre International des Anyssetiers
Commanderie des Landes*

Dos de Cabillaud en Papillote, parfumés à la Badiane et aux Agrumes



*Ordre International des Anyssetiers
Commanderie des Landes*

Gâteau à la ricotta parfumé à la badiane et garni de fraises et chantilly



Pastis landais

Ordre International des Anyssetiers

Commanderie des Landes

Pastis Landais



- 250g de farine
- 250g de sucre
- 100g de beurre
- 100g de lait
- 3 oeufs
- 1 cas de pastis
- 1 cac d'arôme de vanille
- 1 cac de levure chimique

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Séparez le blanc des jaunes d'oeufs.
3. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez ensuite le lait avec le beurre fondu avec les arômes (pastis et vanille).
5. Ajoutez la farine mélangée à la levure.
6. Enfin incorporez délicatement les blancs d'oeuf montés en neige.
7. Versez dans un moule à brioche Parisienne bien beurré et fariné.
8. Enfournez pour 45 min à 1h.

Les contributions festives :

Vin Chaud de Noël



Vin Ingrédients

- 1 l de vin rouge
- 100 g de sucre roux
- 6 brins de menthe
- 3 oranges (bio ou non traitées)
- 3 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 2 clous de girofle

Préparation

Lavez et séchez les oranges. Pressez le jus de deux d'entre elles et coupez la troisième en rondelles. Vu que la peau de l'orange est conservée dans le vin chaud, il est préférable de la choisir avec le label bio, ou au moins non traitée, car la peau des agrumes issus d'agriculture conventionnelle contient beaucoup de produits chimiques.

Versez le vin dans une casserole, ajoutez le jus d'orange ainsi que le sucre roux et portez à ébullition.

Ajoutez les bâtons de cannelle cassés en morceaux, les clous de girofle et les étoiles de badiane.

Couvrez et laissez infuser 15 min.

Répartissez les rondelles d'orange dans 6 verres, versez le vin chaud par-dessus, décorez d'un petit brin de menthe préalablement lavée et séchée, et servez immédiatement, pour un vin chaud bien chaud !

Anis bredele



Ingrédients (8 personnes)

- 15g de graines d'anis vert
- 300g de farine
- 250g de sucre semoule
- 3 œufs
- Ingrédients : (pour 50 biscuits)

Préparation

Fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. (Aidez-vous d'un robot ou d'un batteur électrique.)

Tamisez la farine au-dessus du mélange précédent et remuez délicatement à l'aide d'une maryse en soulevant bien la masse sans la casser. Ajoutez les graines d'anis. La pâte obtenue doit être assez ferme.

Versez-la dans une poche à douille et faites des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Laissez sécher les biscuits à température ambiante pendant au moins 4h. Selon la température de la pièce, cela peut varier de 4h à 12h : il faut laisser une petite croûte se former sur les biscuits, sinon ils vont craqueler pendant la cuisson et le petit socle ne se formera pas. (Exactement comme pour les macarons.) Il vaut mieux laisser sécher les biscuits toute une nuit.

Cuisson :

8-10 mn à 180°. Un petit socle doit se former sous le bords et le dessus doit rester blanc. Si le petit socle n'apparaît pas, c'est que le temps de croûtage était insuffisant. Laissez-les refroidir sur la plaque avant de les décoller délicatement.



En vous remerciant de votre attention, je vous souhaite une bonne dégustation et de très joyeuses fêtes.