# Le tapioca

Le tapioca est une fécule, utilisée en cuisine, produite à partir des racines du manioc amer (toxique avant traitement) séchées puis traitées. Son goût est neutre. On l'utilise notamment comme épaississant pour les soupes et les desserts.

Le tapioca ordinaire se présente sous forme de grains irréguliers d'environ 3mm. Les « perles du Japon » une spécialité culinaire en forme de petite billes de 3 mm fabriquées à partir de fécule de manioc, sont nommées Sagu au Brésil.

Le tapioca, formé d'amidon, a la particularité spécifique de gonfler à froid

1. Étymologie

Le mot, emprunté au portugais, vient du tupi et du guarani (langues indigènes du cône sud de l'Amérique) de tipi « résidu», et de ok «pressé»1, 2.

1. Histoire

Le manioc cultivé depuis fort longtemps par les populations locales fut découvert par les européens en 1500 quand le navigateur portugais Cabral Acosta le Brésil avec ses hommes.

Les premières mentions précises du manioc sont faites par Jean de Léry qui aborde les côtes du Brésil en 1557, et à court de provisions troque des objets manufacturés contre des vivres dont de la farine de manioc. De retours en France Lery publie à La Rochelle le récit de son voyage (L’Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil, autrement dit Amérique) dans lequel il fait mention de la racine de manioc. Plus tard une description scientifique en est faite par Willem Piso dans son ouvrage Historia Naturalis Brasiliæ publié en 1648 à Amsterdam.

La fabrication du tapioca est attestée pour la première fois dans un livre de John Nieuhoff, qui réside au Brésil entre 1640 et 1649 : il parle de la fabrication d'une sorte de gâteau fait de farine de manioc nommé tipiacica.

La commercialisation du tapioca en France est le fait de Thomas Groult propriétaire du Bazar des Pâtes. En 1837, il aquiert des bâtiments à Vitry-sur-Seine, où se fera la fabrication du tapioca avec de la farine de manioc importé d'abord des Antilles, puis du Brésil. La fabrication et la vente du tapioca feront la renommé et la fortune de la famille Groult, qui fondera en 1967 la société Tipiak en s'associant à la maison Billard1

D’où vient le tapioca?

Le tapioca est fabriqué à partir des racines tubéreuses du manioc, un arbrisseau tropical dont on connaît une centaine d’espèces. Les mots « manioc » et « tapioca » sont des emprunts au tapi guarani, un langue parlée par les Indiens de l’Amazonie. Dans certaines régions du monde, on consomme en légumes les racines grillées du manioc, un peu comme on le fait avec les pommes de terre.

Le tapioca, quant à lui, est fabriqué industriellement à la partir de la pulpe écrasée des tubercules lavés et épluchés; cette pulpe, en séchant sur des plaques de fer chauffées, s’agglutine en petits grains. Comme le tapioca est un produit très facile à digérer, il est incorporé dans une foule d’aliments, on peut aussi le cuisiner en dessert.