



Disponible en ligne sur  
**ScienceDirect**  
[www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

Elsevier Masson France  
**EM|consulte**  
[www.em-consulte.com](http://www.em-consulte.com)

Revue française d'allergologie xxx (2015) xxx–xxx

REVUE FRANÇAISE  
D'**Allergologie**

# Allergies cutanées retardées aux épices et aromates

## *Delayed hypersensitivity to spices and aromates*

C. Poreaux\*, J. Waton, A. Barbaud

Département de dermatologie et allergologie, CHU de Nancy, 6, rue du Morvan, 54500 Vandœuvre-lès-Nancy, France

Reçu le 9 janvier 2015 ; accepté le 12 janvier 2015

### Résumé

Cet article décrit les différentes manifestations cliniques des réactions d'hypersensibilité retardées cutanées que l'on peut rencontrer avec les épices et les aromates. Leurs aspects cliniques, les épices et aromates potentiellement responsables et les éléments de diagnostic y sont détaillés. La recherche de leur usage doit faire partie de l'interrogatoire.

© 2015 Publié par Elsevier Masson SAS.

**Mots clés :** Hypersensibilité cutanée retardée ; Épices ; Aromates ; Huile essentielle ; Tests épicutanés

### Abstract

This paper reviews the different clinical aspects of cutaneous delayed hypersensitivity that can occur with spices and aromates. The clinical aspects, spices and aromates frequently responsible and the diagnostic approach are described. Investigation of their use should be included in the usual questioning of patients.

© 2015 Published by Elsevier Masson SAS.

**Keywords:** Cutaneous delayed hypersensitivity; Spices; Aromates; Essential oil; Patch tests

Les épices et herbes aromatiques sont des produits d'origine végétale utilisés pour apporter fraîcheur et exotisme dans l'alimentation. Avec l'essor de l'aromathérapie, les épices et aromates, comme leurs huiles essentielles sont à nouveau à l'honneur. L'objectif de cet article est de faire une revue du polymorphisme des réactions cutanées retardées aux épices et aromates et de pouvoir évoquer lesquels peuvent être en cause devant un type de présentation clinique.

## 1. Épices et aromates : définition

L'épice est une substance aromatique végétale se distinguant de l'aromate dans la mesure où son goût l'emporte sur son parfum [1]. Ce sont des végétaux bruts, dépourvus de chlorophylles,

qui ne subissent pas de modifications, mais des traitements simples : séchage et broyage. Seul le traitement de la vanille nécessite une fermentation de plusieurs mois. Le fragment utilisé de la plante est variable. Les herbes aromatiques proviennent de plantes sauvages ou potagères dont on utilise le plus souvent les parties vertes (feuilles ou tiges), fraîches ou séchées. Elles sont composées d'une multitude de composés organiques ; certains sont volatils, constituant de l'huile essentielle (HE), d'autres, non volatils, responsables de la saveur et de la couleur. Leurs HE sont ainsi composées de terpènes, de composés aromatiques et de composés divers dont des pesticides. Les sources d'exposition sont variées. On va essentiellement les retrouver en cause dans des pathologies professionnelles comme les métiers de bouche, de l'esthétique, masseurs-kinésithérapeutes. Les épices peuvent également rentrer dans la composition des cosmétiques, parfums, soins d'hygiène quotidien, voire même dans les médicaments. Les cocktails d'épices à visée thérapeutique se multiplient tout comme l'utilisation banalisée de leurs

\* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : [c.poreaux@chu-nancy.fr](mailto:c.poreaux@chu-nancy.fr) (C. Poreaux).

HE. Ces épices sont un ensemble de molécules chimiques dont le pouvoir sensibilisant est incontestable : fractions cinnamiques, benzoïques, terpéniques et vanilliques [2].

## 2. Les différents types de manifestations cliniques

### 2.1. Dermite de contact irritative (DIC)

Ce sont les plus fréquentes affections cutanées décrites avec les épices et aromates. Il s'agit de dermites des mains, parfois d'anite. Un terrain atopique est fréquemment retrouvé [3]. De nombreux aromates sont connus pour être irritants, en particulier l'ail et l'oignon qui contiennent dans la gousse et le bulbe une concentration élevée en oxalate de calcium responsable d'irritations [4]. Les poudres d'épices peuvent entraîner des réactions cutanées irritatives d'origine mécanique ou chimique. Leurs HE sont irritantes quand elles sont sous forme concentrée et utilisées telles quelles sur la peau ou ingérées.

### 2.2. Dermite de contact allergique (DAC)

Il s'agit surtout d'eczéma de contact typique des mains mais des chéilites chroniques, des dermites péri-orales, des stomatites et des anites sont également décrites. Les liliacées (ail, oignon) et les ombellifères (persil, cerfeuil, cumin, céleri, fenouil, anis) sont les familles d'aromates les plus sensibilisantes. C'est surtout lors du découpage en lamelles que s'exprime la substance allergisante. L'ail est responsable d'une dermatite particulière : pulpites des 3 premiers doigts. L'allergène en cause est le disulfure de diallyle qui se teste à 0,1 % vas en patch-test (PT). L'ail et l'oignon tel quels sont irritants ; il est recommandé de les tester à 10 % eau. Les HE des ombellifères comestibles sont sensibilisantes. Les HE des Lamiacées (menthe, lavande, thym) peuvent aussi provoquer des eczémas [5]. L'IVDK [6] a publié l'analyse de 9 années de PT des HE. Parmi les 84 716 patients testés, 15 683 étaient sensibilisés à au moins une HE. Les HE de girofle étaient en cause dans 1,5 % des cas. Le laurier et en particulier son HE sont responsables d'eczéma de contact professionnel (kinésithérapeutes) ou non (massages). Il contient du cinammaldéhyde souvent en cause [4]. Parmi les épices sensibilisantes, on peut citer le poivre de Cayenne, la cannelle, le clou de girofle, la muscade, le paprika et la vanille [2,4]. D'après Van der Akker et al. qui ont réalisé sur 103 patients suspects d'allergie de contact des PT de la batterie standard et de certaines épices, la positivité du fragrance mix, du baume du pérou et/ou de la colophane doivent faire évoquer la possibilité d'une allergie aux épices. Ces résultats ont été confirmés par de nombreux auteurs. Le constituant principal de la cannelle est l'aldéhyde cinnamique, la noix de muscade contient l'eugénol et le myrystate d'isopropyle. La manipulation des gousses de vanille produisent une entité chimique connue sous le nom de vanillisme. L'éruption cutanée ressemble à un érysipèle. Elle pourrait être due à une hypersensibilité de contact [4]. Les épices et aromates se testent purs pour la plupart, éventuellement humidifiées au sérum physiologique dans une cupule d'aluminium avec lecture à 48 h et 96 h. Les seules exceptions sont l'ail, l'oignon et la moutarde qui se testent à 10 % dans la

vaseline. S'il s'agit des aromates, toutes les parties de la plante doivent être testées [7]. Ce sont des tests d'interprétation délicate car l'irritation est fréquente [2]. Leurs HE doivent être testées à 2 % dans la vaseline [5].

### 2.3. Dermite de contact aux protéines (DCP)

Elle se manifeste par un eczéma chronique des mains avec exacerbations aiguës quelques minutes après contact avec la protéine causale. Des chéilites liées à des aromates (moutarde) ont également été décrites. Le facteur essentiel est le développement d'une allergie immédiate à une protéine. Les PT sont habituellement négatifs et le diagnostic se fait sur la positivité des prick-tests. En prick, les épices se testent pures ou dans une goutte de sérum physiologique. On peut mentionner le poivre blanc, vert, le paprika, le curry, le cumin et le gingembre qui ont été décrits [4].

### 2.4. Dermatitis de contact phytotoxiques parfois photoallergiques

Après une exposition à des UVA, une éruption érythémateuse et vésiculo-bulleuse se développe laissant possiblement une hyperpigmentation séquellaire. Elle se voit surtout avec l'ail, les ombellifères (céleri) et rutacées (citron). Le céleri contient en effet des psoralènes et peut entraîner des réactions phototoxiques [4].

### 2.5. Eczémas systémiques ou systemic contact dermatitis

Les manifestations cutanées sont polymorphes : aggravation d'une dermatite atopique avec accentuation du prurit, apparition ou majoration d'un prurit anal, éruptions symétriques maculo-papuleuses (membres), dyshidrosiques (mains). Dès 1984, Niinimäki, en étudiant l'allergie aux épices chez 338 patients suspects d'allergie de contact a mis en évidence à la fois la possibilité d'une hypersensibilité retardée de contact et concomitamment d'une hypersensibilité systémique à type d'allergie de contact. Cent dix-huit étaient sensibilisés au baume du pérou et parmi ces derniers, 50 ont eu un PT positif à une ou plusieurs épices. Les sensibilisations les plus fréquentes étaient le clou de girofle, la muscade, le poivre de jamaïque et la cannelle ; en réalisant un test de provocation orale aux épices, 7 d'entre eux déclenchaient ou aggravaient une dyshidrose palmaire [2]. Parmi les 53 patientes de Vermaat et al. [8] présentant des symptômes d'eczéma anogénital ou vulvaire, 15 patientes avaient un PT positif aux épices et aromates. La pertinence était certaine dans 4 cas (2 au curry, noix de muscade et coriandre). La recherche de la pertinence des PT aux épices en cas de suspicion d'eczéma systémique passe par des régimes d'éviction et des tests de provocation. Parmi les aromates, plusieurs cas d'eczéma systémiques ont été décrits avec l'ail [9].

### 2.6. Toxidermies graves et dermatoses bulleuses

Les rapports de cas de toxidermies ou dermatoses bulleuses graves avec les épices et aromates concernent leurs huiles

essentielles et restent en nombre modéré. Il ne faut pas les confondre avec les manifestations cutanées d'irritation parfois violentes, érythémato-bulleuses et prurigineuses d'autant que les tests aux épices peuvent être irritants. Une étude portant sur 417 000 cas déclarés de pharmacovigilance thaïe montre que le reporting odds ratio ajusté (RORa) d'induction de syndrome de Steven Johnson-Lyell est de 19,5 pour une préparation de phytothérapie comprenant HE de Patchouli indonésien + huile de sophora exigua et muscade, alors que le RORa du cotrimoxazole est de 4,5, de l'allopurinol 14,4 et de la carbamazépine 22,4 [10]. Il existe des dermatoses bulleuses graves induites per os et par application d'HE de Nigelle [10]. Un cas d'érythème polymorphe a été décrit également avec l'HE de laurier.

### 3. Conclusion

Compte tenu du polymorphisme des réactions cutanées retardées aux épices, c'est l'interrogatoire, la clinique associés aux tests allergologiques qui permettront de mettre en évidence ces allergies. Les tests épicutanés positifs au baume du pérou et/ou fragrance mix ont valeur d'orientation mais ne dispensent pas même s'ils sont négatifs de tester les épices manipulées voire ingérées.

### Déclaration d'intérêts

Les auteurs déclarent ne pas avoir de conflits d'intérêts en relation avec cet article.

### Références

- [1] Epices, Aromates. Le Grand Larousse gastronomique avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon. Paris: Larousse; 2007.
- [2] Pons-Guiraud A. Les épices: de l'histoire à l'allergie. In: Progrès en dermato-allergologie. Lille: GERDA; 2004. p. 59–78.
- [3] Chan EF, Mowad C. Contact dermatitis to foods and spices. *Am J Contact Dermat* 1998;9(2):71–9.
- [4] Géraut, et al. Dermatitis eczématiformes et métiers de bouche. *Rev Fr Allergol* 2010;50:109–23.
- [5] Bourrain JL. Allergies aux huiles essentielles: aspects pratiques. *Rev Fr Allergol* 2013;53:S30–2.
- [6] Uter, et al. Contact allergy to essential oils: current patch test results (2000-2008) from the Information network of departments of dermatology (IVDK). *Contact Dermatitis* 2010;63(5):277–83.
- [7] Avenel-Audran M. Peau, plantes et jardinage. *Rev Fr Allergol* 2009; 49:259–63.
- [8] Vermaat, et al. Anogenital allergic contact dermatitis, the role of spices and flavour allergy. *Contact dermatitis* 2008;59:233–7.
- [9] Veien NK. Systemic contact dermatitis. *Int J Dermatol* 2011;50:1445–56.
- [10] Barbaud A. Quoi de neuf en dermatologie clinique? *Ann Dermatol Venerol* 2014;141:S610–5.