



143

nom vernaculaire	français	Piment végétarien
	créole	Piman végétarien
	anglais	Sweet chili
	espagnol	Vegetariano pimiento
	allemand	Milde Chili

Le terme < **piment** > (qui désigne la plante et ses fruits) est le nom vernaculaire utilisé en français pour désigner plusieurs espèces de plantes annuelles de la famille des < Solanacées >, famille botanique à laquelle appartiennent la tomate (fiche n°140), la pomme de terre (fiche n°142), l'aubergine (fiche n°16), le physalis (fiche n°96).

Il existe 5 grandes variétés et 1200 espèces :

- 1) « *Capsicum annuum* »,
- 2) « *Capsicum baccatum* »,
- 3) « *Capsicum chinense* »,
- 4) « *Capsicum frutescens* »,
- 5) « *Capsicum pubescens* ».



Le piment végétarien est une espèce de la variété « *Capsicum frutescens* ».

fleur

Petites fleurs blanches.

fructification

Toute l'année.

utilisations

Le piment végétarien est très parfumé. Il donne beaucoup de goût et de saveur à toute préparation culinaire et il offre un contraste surprenant entre la force de son parfum et sa douceur. Toutefois les graines contiennent un peu de capsaïcine et restent donc piquantes. Elles peuvent être retirées avant utilisation du piment végétarien.

D'introduction récente, on retrouve le piment végétarien, cru ou cuit, en place ou en complément du piment fort, dans de nombreuses préparations de la cuisine antillaise : les acras, les pâtés salés, la sauce chien et la sauce créole, les marinades de viande et de poisson, les soupes, les salades composées, les ragoûts de viande ou poisson (ex : colombo)...

Le piment végétarien peut servir à la réalisation de crème glacée.

Il peut aussi être confit et est commercialisé sous cet aspect par une Société de Sainte Rose en Guadeloupe (la Fabrique de Douceurs) sous le nom commercial < Pimandou >.



origine	Le piment végétarien est originaire d'Amérique du Sud.												
habitat	Le piment végétarien est cultivé dans les jardins comme plante potagère, pour ses fruits aux qualités très aromatiques. On le trouve facilement à la vente sur les marchés et dans les supermarchés (GMS) aux Antilles.												
type	Plante vivace ou annuelle cultivée. Les nombreuses variétés de piment peuvent se classer du doux au très fort. Il existe une échelle dite « échelle de Scoville » créée par Wilbur Scoville, aux USA, en 1912 qui permet de quantifier la force, liée à la teneur en < capsaïcine >, des diverses variétés. Ainsi, dans un contexte culinaire, on classe les piments du neutre à l'explosif : Unités Scoville : 16.000.000 = capsaïcine pure												
	<table border="0"> <tr> <td>Degré</td> <td>Appréciation</td> <td>Unités Scoville</td> <td></td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>neutre</td> <td>0-100</td> <td>poivron</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>doux</td> <td>100-500</td> <td>piment végétarien</td> </tr> </table>	Degré	Appréciation	Unités Scoville		0	neutre	0-100	poivron	1	doux	100-500	piment végétarien
Degré	Appréciation	Unités Scoville											
0	neutre	0-100	poivron										
1	doux	100-500	piment végétarien										

fruit Piment végétarien.

Baies de 3 cm de long, au péricarpe (enveloppe) épais. Les piments végétariens sont de forme allongée et de couleur variée (verte, jaune, orange, rouge) en fonction de leur maturité.