



97a

nom vernaculaire	français	Piment
	créole	Bonda man jak, piman
	anglais	West indian hot pepper, bird pepper,
	espagnol	Pimiento antillés, aji picante
	allemand	Piment

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 de la tomate, de la pomme de terre...).

Il en existe 5 grandes variétés et 1200 espèces:

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



photo LMHTAG



photo LMHTAG

bonda man jak
"Capsicum chinense"

Ainsi on trouve aux Antilles : le bonda man jak(3), le piment cooli (3), le piment café (1), le piment oiseau (4), le piment de Cayenne (1)...

A Cuba, au Mexique, au Belize, en Colombie, au Panama, au Costa Rica :

le habanero chili pepper (appelé < ají chombo > au Panama) (3),

En France : le piment d'Espelette, cultivé au Pays basque, et bénéficiant d'une AOC en France depuis 1999) (1),

En Europe centrale (Hongrie) : le paprika (1). Au Magreb : le piment kabyle. En Espagne : le pabron (1) en tapas, le paprika (1),

En Italie : le piment de Calabre (1). En Inde: l'habanero (3), le Cachemire Mirch (4) pour le tandoori, le Jwala (1),

Au USA : le Peter's Pepper (1), le fish pepper (1), l'Anaheim, le Jalapeno (1), le Serrano (1),

Au Mexique : piment poblano (ancho lorsque séché) (1), piment Cascabel (1) ...,

En Asie : le piment vietnamien, le piment Shishito (Japon), le piment Chi-Chien (Chine),

En Afrique, au Portugal, au Brésil et en Angola : le pili pili ou piri-piri (4) appelé sur l'île de la Réunion piment martin (4),

En Amérique du Sud (Andes, Pérou et Bolivie) : Manzano ou rocoto (5), chile pèron (1), chile caballo (3),

Au Canada, le terme « piment » est parfois utilisé de manière restrictive pour nommer les poivrons (ces derniers appartiennent d'ailleurs à la variété « *Capsicum annuum* » mais contrairement aux piments, ils ne renferment pas de capsaïcine).

Le « piment de la Jamaïque » n'est pas classé comme piment mais comme poivre (voir fiches n° 23 et 99).

origine

Les piments sont originaires d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale, ils sont cultivés comme plante potagère pour leurs fruits aux qualités alimentaires et aromatiques.

Il fut introduit en Espagne par Christophe Colomb en 1526. Via l'Europe (outre l'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, l'Angleterre en cultivent depuis le 16ème siècle suivies par le Maroc, la Tunisie, la France et la Grèce), le piment (chile) s'est retrouvé dans tous les plats d'Asie et d'Afrique, puis dans le monde entier.

habitat

Au Mexique, le piment (ou chile) était déjà consommé environ 7000 ans avant notre ère.

Le piment se retrouve aujourd'hui dans toutes les régions tropicales et chaudes du globe : c'est l'épice la plus répandue.

Principaux lieux de culture :

- 1) « *Capsicum annuum* » : Europe,
- 2) « *Capsicum baccatum* » : Amérique du Sud (Pérou, Brésil),
- 3) « *Capsicum chinense* » : Brésil et Afrique de l'Ouest,
- 4) « *Capsicum frutescens* » : Inde et Chine,
- 5) « *Capsicum pubescens* » : Amérique centrale.

Les principaux pays producteurs de piment sont : la Chine, le Pakistan, l'Inde, la Malaisie, la Hongrie et l'Espagne.



97b

nom vernaculaire	français	Piment
	créole	Bonda man jak, piman ...
	anglais	West indian hot pepper, bird pepper,
	espagnol	Pimiento antillés, aji picante
	allemand	Piment

fleur

Petites fleurs blanches à verdâtres selon les variétés, ressemblant à celles des pommes de terre.

fruit Piment.

Baies au péricarpe (enveloppe) épais.
Les piments sont de formes (ronde, allongée) et de couleurs variées selon les variétés (verte, jaune, orange, rouge, mauve...).

utilisations

Le piment doit être utilisé avec précaution.

Dans les cuisines tropicales, on utilise comme épice, principalement le fruit frais, vert ou mur :

> Cru, il est coupé en morceaux et servi à part (avec le citron vert) afin que chaque convive l'utilise à son goût.

> Cuit (placé entier dans la préparation en cuisson, en veillant à ce qu'il n'éclate pas).

Dans le reste du monde, il est surtout utilisé séché et réduit en poudre :

> « *Capsicum annuum* » (dans ses variétés de poivrons doux) sert pour la confection du paprika (Hongrie),

> « *Capsicum baccatum* » : confection du < cuzqueno > (Mexique),

> « *Capsicum frutescens* » est utilisé dans la composition du « Tabasco » et à la Réunion le piment oiseau (piment martin) « *Capsicum frutescens* » est utilisé dans de nombreuses préparations, comme :

- les huiles pimentées (huile, ail, clous de girofle, grains de poivre noir),
- Le rougail (voir fiches n° 93 et 101),
- Les bonbons piment.

Au Magreb (en Tunisie) et en Israël, « l'harissa » est une purée de piments rouges réalisée avec des piments de Cayenne séchés au soleil, broyés et mélangés avec du cumin.

Le Mexique en est le plus grand pays consommateur au monde avec près de 7,5 kg de piments frais et 1 kg de piments séchés par an et par habitant. Les Aztèques le préparaient, eux, avec du cacao (voir fiche n°24).

Plantes vivaces ou annuelles sauvages et cultivées.

C'est une des premières plantes cultivées par les hommes.

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, les piments sont classés du neutre à l'explosif : (Unités Scoville : 16.000.000 = capsaïcine pure).

Degré	Appréciation	Unités Scoville	piments/produits
0	neutre	0 – 100	Poivron
1	doux	100 – 500	Paprika doux, piment végétarien
2	chaleureux	500 – 1 000	Sauce Tabasco verte
3	relevé	1 000 – 1 500	Piment Poblano, Ancho
4	chaud	1 500 – 2 500	Piment d'Espelette, Rocotillo
5	fort	2 500 – 5 000	Sauce Tabasco rouge
6	ardent	5 000 – 15 000	Piment Serrano
7	brûlant	15 000 – 30 000	Piment Cascabel
8	torride	30 000 – 50 000	Piment de Cayenne, piment oiseau
9	volcanique	50 000 – 100 000	Piment Tabasco, thaï Hot
10	explosif	100 000 et plus	Piment Habanero (piment antillais)
		1 359 000	Piment Nager Viper (le plus fort du monde)



piment de Cayenne
ou piment oiseau
"Capsicum frutescens"