

99a

nom vernaculaire	français	Poivrier noir
	créole	Pwav nwè
	anglais	Black pepper
	espagnol	Pimienta negro
	allemand	Echter (schwarzer) Pfeffer

origine	Inde (Malabar : région du sud-ouest de l'Inde - État du Kerala) et Indonésie (île de Java).
habitat	D'Inde, l'épice « poivre » a été introduite dans le monde gréco-romain quatre siècles avant JC. Le poivrier est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions tropicales du globe. Les principaux pays producteurs sont : le Vietnam (près de 100 000t soit 34% de la production mondiale), l'Inde, le Brésil, l'Indonésie, la Malaisie, la Chine, le Sri Lanka, la Thaïlande et Madagascar.
type	Liane grimpante qui s'agrippe sur son support à l'aide de racines-crampons, ou petit arbuste selon les espèces. Le genre < Piper > comprend environ 700 espèces, mais seuls les fruits du « <i>Piper nigrum</i> », du « <i>Piper cubeba</i> » et du « <i>Piper longum</i> » ont droit légalement à l'appellation de poivre.

Son nom scientifique est « *Piper nigrum* ».

< *Piper* > en latin, issu du grec < peperis > et lui-même du sanskrit < pippali >. Le poivre, fut la première épice vendue au monde (et la plus chère jusqu'à La Renaissance, au 16ème siècle). Elle fut longtemps utilisée comme monnaie d'échange : de là vient l'expression « payer en espèces » (épices).

utilisations

A - Trois épices ont droit à l'appellation légale « poivre » : le « *Piper nigrum* », le cubète « *Piper cubeba* » et le « *Piper longum* ».

1) Le poivrier noir « *Piper nigrum* » : vert, noir, blanc, gris : c'est le même poivre.

Le poivre vert : les baies sont récoltées en fin de croissance, lorsqu'elles ne sont pas encore mûres.

Elles sont mises, immédiatement après leur récolte afin de les empêcher de brunir, dans une saumure ou du vinaigre, puis pasteurisées. Peu piquant, parfumé, le poivre vert sert à réaliser des sauces d'accompagnement (poissons, viandes rouges, magret...), voire pour épicer des légumes ou des fruits.

Le poivre noir : les baies sont elles aussi cueillies encore vertes presque mûres, fermentées puis mises à sécher.

Le poivre noir entre dans la composition du < ras-el-hanout >, épice très utilisée dans la cuisine du Maghreb. (mélange d'une vingtaine d'épices moulues différentes, dont le poivre appelé *Elbzar*).

Le poivre noir a un arôme puissant. Concassé (au moment de l'utiliser), on obtient la mignonnette (recette du « steak au poivre » créée chez Maxim's en 1930).

Le poivre blanc : les baies sont cueillies à maturité, subissent un traitement à la vapeur puis par frottement pour ôter l'enveloppe extérieure (le péricarpe).

Il est plus doux que le poivre noir (pourcentage moins élevé en piperine) et il contient moins de substances aromatiques. Moulus, il est presque exclusivement utilisé dans l'agro-alimentaire.

Le poivre gris : commercialisé uniquement en poudre : mélange du péricarpe noir et du cœur blanc du poivre noir qui donne la couleur grise particulière.

Le Lampong : originaire d'Indonésie, province de Lampong située à l'extrémité sud de l'île de Sumatra,

Le Malabar : originaire de la côte sud-ouest de l'Inde,

Le Tellicherry (blanc) : originaire de l'État du Kerala (côte sud-ouest de l'Inde),

Le Ceylan : originaire du Sri Lanka,

Le Sarawak : originaire du nord de l'île de Bornéo (Malaisie)

Le Madagascar : originaire de Nosy Be (île au nord ouest de Madagascar),

Le Penja : originaire du Cameroun (Afrique centrale-occidentale).

Les poivres
« *Piper nigrum* »
d'origine :

fleur

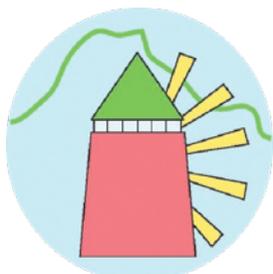
Fleurs insignifiantes, de couleur verdâtre, en épis de 15 cm de long.

fruit

Grains de poivre.
Drupes (baies avec une seule graine) de 5 mm de diamètre, d'abord vertes, puis blanches à maturité.
Les baies contiennent (entre 5 et 10%) une substance, un alcaloïde au goût piquant « la piperine », ainsi que des huiles et des résines aromatiques.



« *Piper nigrum* »



99b

nom vernaculaire	français	Poivrier noir
	créole	Pwav nwè
	anglais	black pepper
	espagnol	pimienta negro
	allemand	Echter (schwarzer) Pfeffer



« *Piper cubeba* »



« *Piper nigrum* »



photo Wikipedia

utilisations (suite)

2) **Le poivre cubèbe « *Piper cubeba* »** : (ou poivre à queue) est un poivre très rare originaire d'Indonésie et plus précisément de l'île de Java. Tout comme le poivre noir, il entre dans la composition du < ras-el-hanout >.

3) **Le poivre long « *Piper longum* »** : appelé aussi poivre long d'Inde ou poivre long d'Indonésie. C'est une liane. L'arôme et le goût de ses fruits sont identiques à ceux du poivre noir, mais en plus épicés. Peu utilisé en Europe, on le retrouve dans la cuisine indienne, celles d'Indonésie et de Malaisie.

L'arôme très volatil du poivre nécessite qu'il soit moulu et additionné au dernier moment. Pour éviter trop d'âcreté, il est préférable de ne pas le faire chauffer. Le poivre est utilisé depuis plus de 4000 ans dans la médecine chinoise.

B - Autres épices appelées « *poivres* » utilisées dans les préparations culinaires :

Le poivre de (ou du) Sischuan : originaire de Chine, c'est un arbre (un frêne), petit épineux de la famille des < Clavaliens >, qui donnent des petites baies noires, qui séchées ont un parfum citronné, mentholé et anisé.

Le poivre de la Jamaïque : ou piment de la Jamaïque (voir fiche n°23) « *Pimenta dioica* » est un arbre de la famille des < Myrtacées > et non des piments.

Le poivre de Guinée : « *Piper guineensis* », pépé, African bush pepper : ses fruits au goût piquant (le mot « pépé » signifie piment) sont de couleur verte, puis jaune ou violette et noircissent en séchant au soleil. Ce poivre noir, à la saveur de gingembre-curcuma-poivre est une épice utilisée en Afrique de l'Ouest.

Le poivre de Tasmanie : d'origine australienne, cet arbuste « *Tasmannia lanceolata* » de taille moyenne donne des fruits noir-violacé de la grosseur d'un petit pois. Leur arôme rappelle celui du poivre noir en plus floral. Cette épice est principalement utilisée pour mariner les steaks d'émeu ou de kangourou avant de les griller au barbecue.

Les baies roses : ou faux-poivrier commun, car les baies sont en fait les fruits d'arbres de la famille des sumacs : soit le « *Schinus molle* » (originaire du Pérou), très répandu au Mexique, en Floride, sur l'île de la Réunion et sur le pourtour méditerranéen, le « *Schinus areira* » ou le « *Schinus therebinthifolia* » (originaire du Brésil - c'est ce dernier, voir photos ci-contre, qui est planté dans ce jardin). Ces baies sont vendues sous les appellations < poivre rose >, < baies roses >, < poivre des Bourbon > ou < poivre de la Réunion > : elles possèdent un goût prononcé, mélange de poivre, d'anis et de saveurs sucrées que l'on utilise pour leur couleur et avec parcimonie (car réputées toxiques sans traitement approprié et si utilisées en grandes quantités).



Schinus therebinthifolia

photo Wikipedia

photo Wikipedia