

LES POIVRES

UNE PALETTE DE COULEURS ET DE SAVEURS



Noir, vert, blanc ou rouge : de la date de récolte et du process dépendra la saveur finale.

© 123RF / Pierre-Yves Babelon

Les poivres appartiennent à la famille des pipéracées qui compte douze genres connus et 3 000 espèces répertoriées dont la plus célèbre est le *Piper Nigrum*, désignant communément le poivre (blanc, noir, vert).

Le poivrier est une liane pérenne à feuillage persistant, grimpant sur un tuteur pouvant atteindre 10 mètres de haut. Après floraison, les petites fleurs blanches se transforment en baies, d'abord vertes, puis rouges, et enfin brun foncé.

Poivre vert

Le poivre vert est récolté 4 à 5 mois après la floraison, un mois avant maturité. La récolte a lieu de novembre à mars en Inde, de mars à avril à Madagascar, en juillet-août au Brésil et en Indonésie. Le poivre est lavé puis blanchi pendant 20 mn, ce qui permet de bloquer l'oxydation et donc de préserver sa couleur, puis séché.

Le poivre vert en saumure est obtenu en conservant les baies de poivre vert, après plusieurs lavages, dans des solutions à 14-15 % puis 17 à 19 % de sel. Le conditionnement en boîte est réalisé après lavage et remplissage avec un jus d'eau claire, de sel et d'acide (acétique ou citrique), avant stérilisation.

Le poivre vert déshydraté présente une note plus fraîche et parfumée que le poivre noir ou blanc. Il est également moins piquant. Le poivre en saumure est mou sous la dent, il dégage une sensation de fraîcheur.

Poivre noir

Le poivre noir est cueilli en début de maturité, alors que les baies sont encore vertes, et séchées au soleil. La récolte dure 2 à 3 mois, de janvier à mars en Inde, de février à avril au Vietnam, d'avril à septembre en Malaisie, Indonésie et Brésil.

Les baies sont mises à sécher plusieurs jours au soleil : l'enveloppe se fripe et sa couleur devient noire. Le poivre est alors mis en sac par les paysans, vendu à des collecteurs (qui effectuent souvent un premier tri rudimentaire pour enlever les tiges restantes, les parties fines ou les cailloux), puis à des industriels du poivre qui procèdent à un nettoyage et à une éventuelle transformation (concassage, mouture ou traitement thermique).

Poivre blanc

Le poivre blanc est le fruit cueilli mûr dont le péricarpe a été enlevé de manière mécanique (par abrasion) ou traditionnelle (par trempage). Il est produit en Indonésie (50 % de la production mondiale), Chine et Malaisie mais aussi au Brésil et désormais au Vietnam.

Le poivre blanc est moins aromatique que le poivre noir (son contenu en huile essentielle est moindre). Décortiqué mécaniquement, son odeur se rapprochera de celle du poivre noir. En revanche, si le péricarpe a été enlevé traditionnellement après trempage, le poivre aura une odeur typique, forte à très forte, de fermentation (que d'aucuns qualifieront « d'étable »), due au scatole, composé organique issu de la putréfaction des protéines lors du trempage.

JUGER DE LA QUALITÉ

Différents paramètres permettent de différencier les qualités de poivre noir :

- corps étrangers végétaux
- corps étrangers non végétaux (terre, pierre, poussières...)
- baies légères
- baies avortées et cassées
- densité (460 à 580 g/l)
- humidité (11,5 à 13 %)
- cendres
- huile volatile
- pipérine.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Europe, nous connaissons principalement les fruits séchés ou en saumure. Néanmoins, dans certains pays, les feuilles et parfois les racines des pipéracées sont consommées comme condiments ou pour la production d'huile essentielle.

« EN EUROPE, DE NOMBREUSES BAIES OU FRUITS N'ONT DE POIVRE QUE LE NOM : CE SONT LES "FAUX POIVRES", AINSI APPELÉS EN RAISON DE LEUR FLAVEUR PIQUANTE. »

Poivre rouge

Il s'agit des baies matures de poivre. Elles peuvent être mises en saumure pour conserver leur couleur rouge vif ou être séchées, la couleur rouge virant alors au rouge brun, comme le poivre rouge de Kampot ou le poivre rouge d'Inde.

Poivres à queue

Le plus connu est *Piper Cubeba* (Cubèbe ou poivre de Java) dont le grain rond à petite queue, provenant principalement d'Indonésie, laisse un arôme chaud rappelant la térébenthine.

Il existe d'autres poivres à queue comme le *Piper guineense* ou poivre de Guinée (arôme d'amande), le poivre des Achantis originaire d'Afrique de l'Ouest, ou encore le *Piper borbonense* ou voatsiperifery, petites baies récoltées dans les forêts Malgaches, aux notes aromatiques mentholées.

Poivres longs

Le poivre long *Piper longum*, qui pousse à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, fut une des premières épices à atteindre l'Europe car très populaire chez les Romains et les Grecs. Cette épice présente moins d'intérêt organoleptique que l'indonésien *Piper retrofractum*, qui est principalement commercialisé en Europe comme poivre long. L'arôme ressenti est plus chaud et plus piquant qu'un poivre noir de type *Piper nigrum*.

Piper capensis, poivre long d'Ethiopie principalement utilisé en médecine traditionnelle indienne, présente peu d'intérêt organoleptique.

Faux poivres

En Europe, de nombreuses baies ou fruits sont appelés « poivre » à cause de leur flaveur souvent piquante. Les principales espèces consommées viennent d'Afrique (*Aframomum Melegueta* ou poivre du paradis aux notes aromatiques d'amande ; *Schinus terenbinthifolius* ou baies roses ; *Xylopiya aethiopyca* ou poivre du Sénégal aux notes aromatiques de citron, de camphre et de muscade), d'Amérique (*Pimenta dioica* ou poivre de la Jamaïque aux notes caractéristiques de clou de girofle ; *Schinus terenbinthifolius* ou baies roses, qui entre dans la composition des mélanges de poivres de type 4 ou 5 baies), d'Asie (*Zanthoxylum Piperitum* ou poivre de Sichuan aux notes aromatiques piquantes et mentholées ; *Zanthoxylum armatum* ou poivre de timur aux flaveurs de pamplemousse), d'Europe et du bassin méditerranéen (*Vitex Agnus castus* ou gattilier ou poivre des moines, aux notes aromatiques légèrement poivrées) et d'Océanie (*Tasmannia lanceolata*, ou poivre de Tasmanie aux notes aromatiques de verveine).

UNE IDÉE RECETTE : LE POIVRE, VERSION SUCRÉE

Le poivre n'est pas réservé aux mets salés. Il peut également venir relever les desserts, comme dans cette recette de panna cotta au poivre des cimes, chocolat et coulis de mandarine :

Faire cuire 1 l de crème liquide à 33 % matières grasses avec 2 g de poivre des cimes et 1 cuillère à soupe de sucre.

Délayer 3 g d'agar-agar avec 1 cuillère à soupe d'eau, et ajouter à la crème. Cuire 2 minutes à ébullition.

Dresser dans un verre et réserver au frais 2 h.

Faire fondre 400 g de chocolat noir au bain marie avec 80 ml de crème et 40 ml d'eau.

Peler à vif 15 à 20 mandarines, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, puis mixer et laisser réduire de moitié.

Lorsque la crème est figée, ajouter le chocolat et réserver 1 h.

Ajouter le coulis de mandarine, et réserver 30 minutes.

