

À la source des poivres, baies, graines et autres follicules sauvages...



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

TERRE DE POIVRES



terreexotique.fr/blog



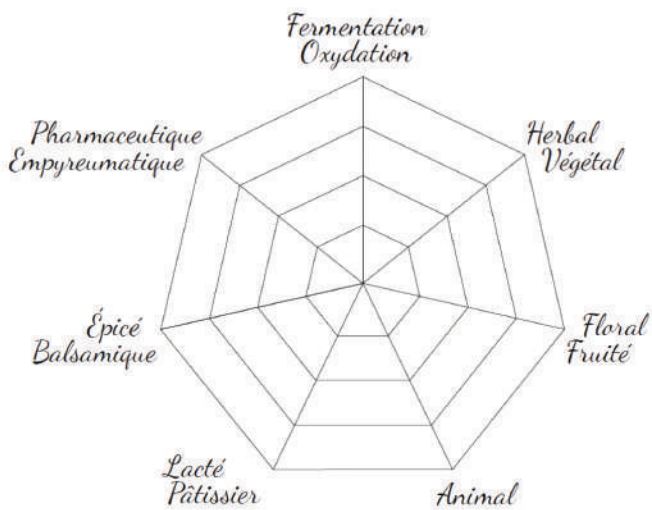
Comment déguster un poivre ?

Méthode ONG



OBSERVATION

Observez avec attention la couleur, la présence ou non du péricarpe, de striures...



Représentation graphique des différents arômes regroupés en familles.

NEZ

Pour identifier les notes de tête, de cœur et de fond, à la manière d'un parfumeur, il convient d'agir en trois temps :

LES NOTES DE TÊTE

Tout d'abord on étudie le premier nez, où l'on sent juste l'épice dans sa boîte afin d'en ressentir le caractère olfactif général.

LES NOTES DE COEUR

Puis, le second nez, après avoir broyé ou moulu les grains, ce qui révélera les nuances aromatiques plus délicates.

LES NOTES DE FOND

Puis le troisième nez, après avoir infusé le poivre dans de l'eau portée à une température de 70°C. Le nez du poivre nous renseigne sur son degré de mûrissement, sur son mode d'élaboration (cueillette, séchage, fumage). Le nez doit toujours s'analyser dans la durée, au fil des minutes, les parfums se révèlent, se modifient, permettant d'anticiper ce que sera l'évolution d'un poivre au fil du temps de conservation.

GOÛT

Dernière étape, l'examen gustatif. Il vous révélera les dernières subtilités du poivre.

L'ATTAQUE

C'est la première impression en bouche. Il est important de porter attention à des critères aussi variés que le taux d'humidité, la netteté et la précision des saveurs, l'amplitude et l'importance de la matière fruitée.

LE MILIEU DE BOUCHE

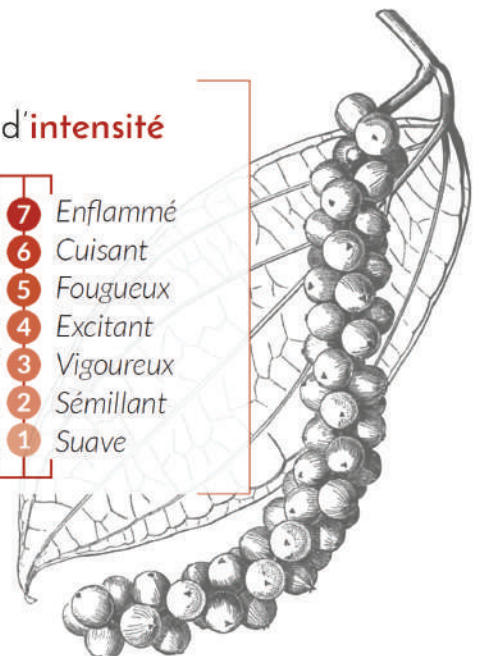
C'est à cette étape qu'il faut essayer d'oxygéner le poivre en bouche afin d'en juger l'épanouissement et son mordant (Cf échelle d'intensité ci-contre).

LA FINALE

C'est principalement l'évaluation de la persistance gustative du poivre et de sa longueur en bouche.

Échelle d'intensité

Impétueux	7	Enflammé
Bouillonnant	6	Cuisant
Mordant	5	Fougueux
Piquant	4	Excitant
Vif	3	Vigoureux
Pétulant	2	Sémillant
Doux	1	Suave





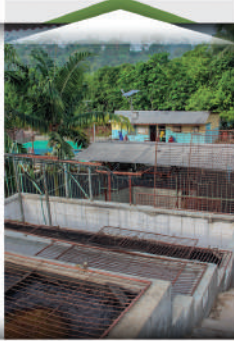
les méthodes de production du **Piper nigrum**

Le **PIPER NIGRUM** est une liane qui pousse sur un tuteur. Il nécessite un climat tropical avec de fortes chaleurs et de l'humidité ainsi qu'une alternance ombre/lumière pour bien se développer. Les manipulations post-cueillette donneront au poivre sa couleur et ses saveurs finales.

La récolte des grappes de Piper nigrum se fait à la main. Les lianes poussent jusqu'à 4 mètres de hauteur.



Les grains frais sont mis à tremper 8 à 10 jours dans les bassins d'eau fraîche. C'est le rouissage.



Les grains sont séchés au soleil pendant 3 à 7 jours.



Les grains frais sont triés. On conserve uniquement les plus beaux.



Au terme de cette période, les grains sont lavés avec de l'eau fraîche pour retirer le péricarpe.



Les grains sont triés et calibrés par les mains expertes des femmes du village pour ne garder que les plus gros.



Poivre blanc de Penja - Un grand cru de Piper nigrum

C'est l' incontournable du moulin à poivre. Le raffinement au quotidien !

Le poivre a été implanté à Penja au Cameroun, dans les années 30.

C'est sans doute le dernier exemple d'une implantation de Piper nigrum hors de son berceau originel. Les plantations se sont développées depuis cette époque dans un environnement climatique très favorable, pour devenir en 2014 la première IGP du continent africain !

Aujourd'hui un groupement de petits planteurs existe et participe au développement de la culture, ainsi que de l'économie locale et du contexte social (école, conditions de travail). C'est grâce à un terroir volcanique naturellement riche et équilibré que le poivre de Penja est exceptionnel par son caractère et sa saveur. Toutes les étapes de production (récolte, rouissage, séchage, calibrage, tri) sont entièrement manuelles et principalement réalisées par les mains expertes des femmes du village.

Le poivre de Penja jouit aujourd'hui d'un succès gastronomique mondialement reconnu : c'est l' incontournable du moulin de votre table. Ce poivre aux arômes frais de menthol et de camphre évolue sur des notes délicatement sauvages et musquées. En bouche, il présente une chaleur chaude et piquante d'une grande longueur et nous enrobe de ses saveurs de viandes caramélisées.



4 couleurs de PIPER NIGRUM



POIVRE VERT

INTENSITÉ 4
Piquant / Excitant

Grappe immature, baies vertes, cœur non formé.



POIVRE NOIR

INTENSITÉ 5
Mordant / Fougueux

INTENSITÉ 6
Bouillonnant / Cuisant

Baie récoltée légèrement immature, séchée au soleil avec son enveloppe (péricarpe), cœur formé.



POIVRE ROUGE

INTENSITÉ 6
Bouillonnant / Cuisant

Baie récoltée à maturité optimale, grappe rouge, grains séchés entre ombre et soleil, péricarpe conservé.



POIVRE BLANC

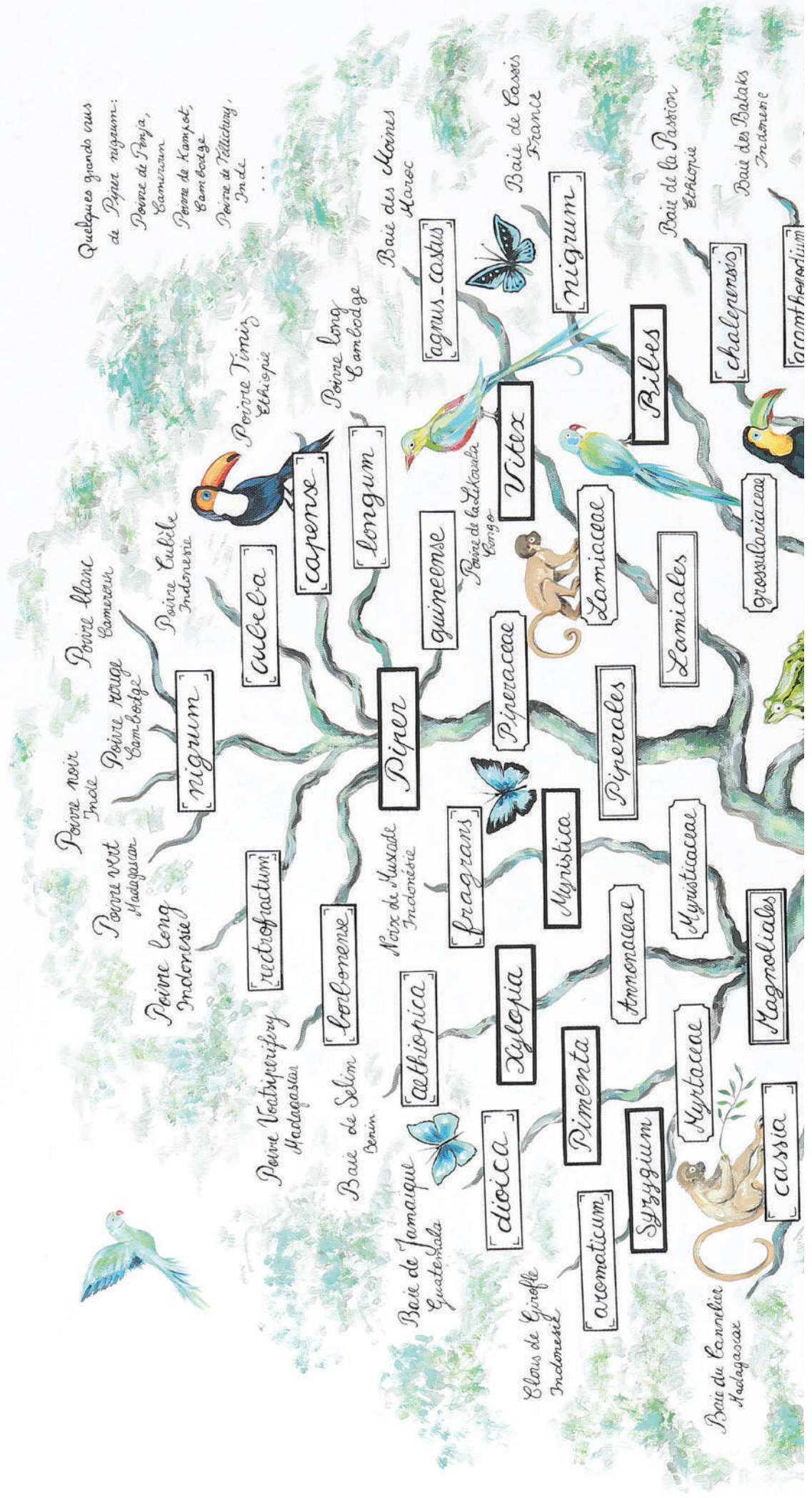
INTENSITÉ 5
Mordant / Fougueux

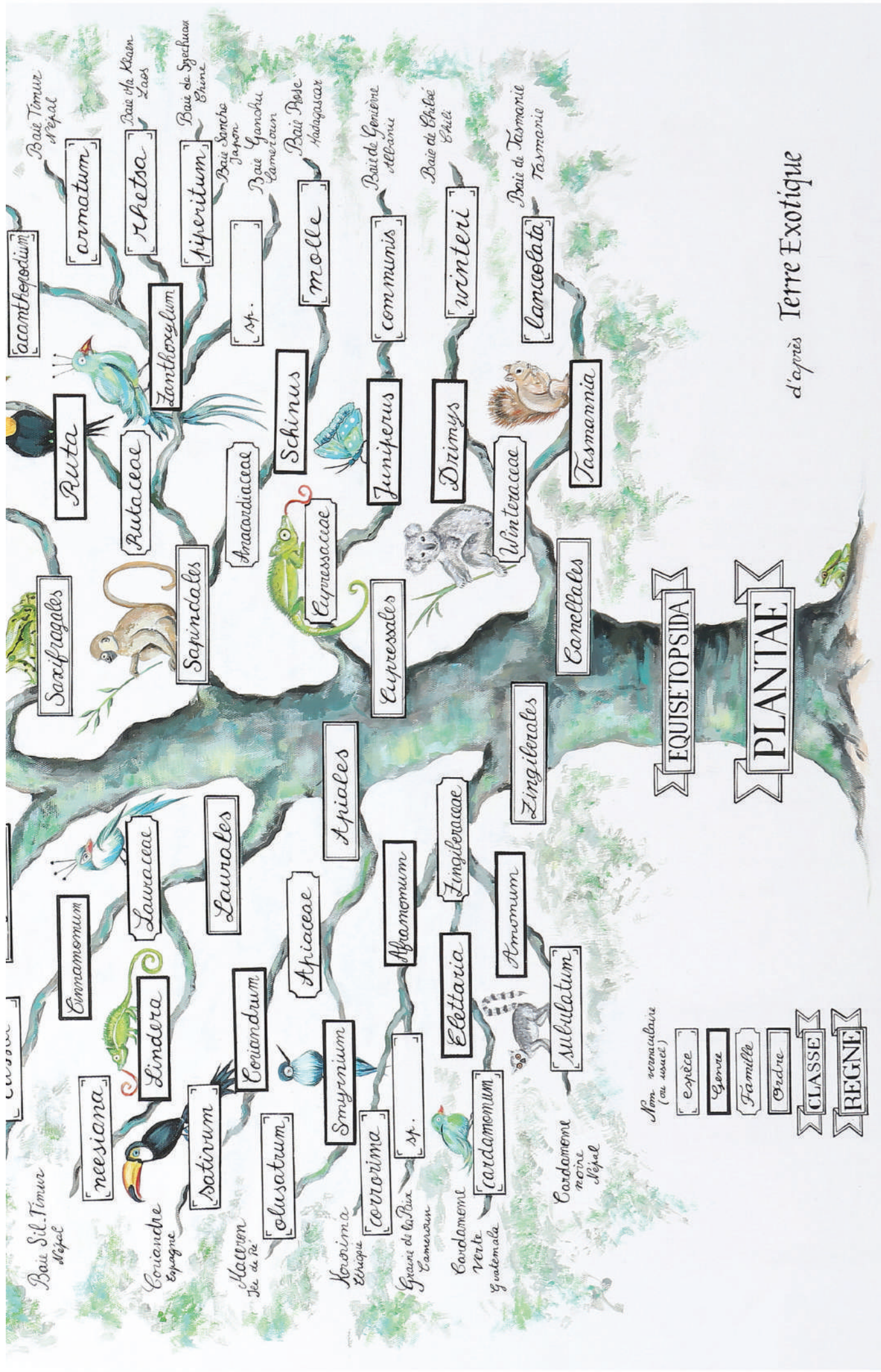
Baie récoltée à maturité optimale, débarrassée du péricarpe par rouissage (lavage à grande eau, cœur du poivre seul - richesse aromatique plus complexe).

ARBRE TAXONOMIQUE

DES PIPER, ZANTHOXYLUM ET AUTRES BAIES

La meilleure façon de s'y retrouver parmi les différentes baies et appellations, c'est de suivre la classification botanique. C'est pourquoi nous vous proposons ici une version simplifiée d'un arbre taxonomique, reprenant et reclassant les différents genres et espèces les plus communes.





d'après Terre Exotique

À la source des poivres, laies, grains et autres follicules sauvages...



Les autres Piper...

Rappelons que, selon la classification officielle établie au XVIII^e et stabilisée par le naturaliste suédois Linné, seuls les fruits des Piper, déclinés en différentes espèces - *nigrum*, *longum*, *cubebab*, *borbonense* - ont le droit à l'appellation « poivre ». D'un point de vue botanique, on retient aujourd'hui encore cette acceptation qui réserve à certaines espèces du genre Piper de la famille des Pipéracées la dénomination « poivre ».



Le poivre Voatsiperifery

PAYS D'ORIGINE	Madagascar
EMPREINTE AROMATIQUE	Empyreumatique - Herbacé - Végétal
GENRE ET ESPÈCE BOTANIQUE	Piper borbonense
ÉCHELLE D'INTENSITÉ	Piquant et excitant 4 7
MODE DE CULTURE	Indigène - Spontané
AUTRES NOMS USUELS	Poivre sauvage de Madagascar, Ligue à poivre.



Originaire de Madagascar, son nom vient de «voa» signifiant fruit et «tsiperifery» qui est le nom de la plante en malagasy. La récolte de ce poivre très rare s'effectue entièrement à la main de juin à août, par les communautés villageoises ma gaches. Il faut 10 kg de baies fraîches pour 1 kg de poivre séché.

Le Voatsiperifery pousse à l'état sauvage dans la forêt tropicale du sud-est de Madagascar. Sa cueillette difficile est dangereuse: la liane monte jusqu'à 30m de hauteur et les fruits se hissent au soleil dans la canopée. Ce « poivre sauvage » ne fructifie que sur les jeunes pousses.

Le Piper borbonense est plus parfumé et plus épicé que le poivre Piper nigrum. Son goût incisif, persistant, très frais et ses arômes de fleurs, de bois et d'agrumes sont tout à fait exceptionnels.

Inconnu en France il y a encore dix ans et importé depuis peu, ce poivre rare et prodigieux a fait une entrée fracassante dans le monde de la gastronomie. Il est vite devenu le chouchou des chefs.

Le poivre Timiz

PAYS D'ORIGINE	Ethiopie
EMPREINTE AROMATIQUE	Balsamique - Empyreumatique - Pharmaceutique
GENRE ET ESPÈCE BOTANIQUE	Piper capense
ÉCHELLE D'INTENSITÉ	Bouillonnant et cuisant 6 7
MODE DE CULTURE	Indigène - Spontané
AUTRES NOMS USUELS	Poivre du Cap, Poivre long d'Éthiopie, Poivre long d'Afrique.



Le poivre Timiz délivre un intense arôme de tabac et de résine. Il s'accordera parfaitement avec une terrine de foies de volaille, un fromage frais avec de l'huile d'olive et des herbes fraîches, ou encore un dessert au chocolat amer.

Issu de l'espèce botanique du Piper capense, ce poivre se développe à l'état sauvage dans la forêt des hauts plateaux du sud-ouest éthiopien, à plus de 2000m d'altitude.

La dynastie endogame des Manjos, reconnue pour sa connaissance du monde sauvage, était la seule à le cueillir et elle l'utilisait dans sa pharmacopée dès le XIV^{ème} siècle.

Cette cueillette demandait à savoir où localiser les plants et à ne pas se tromper de variété. Cette connaissance résulte d'une transmission de savoir-faire familial.

Après la récolte annuelle, ce petit épi allongé est séché artisanalement, au-dessus de l'âtre des maisons: les tukuts, construites en bois d'eucalyptus et de bambou liés par des fibres d'enset. Cela lui donne cette odeur de fumé.

Ses notes intenses de tabac de la Havane, de résine et d'herbes rôties s'accordent parfaitement avec une terrine de foies de volaille, un ris de veau, des langoustes aux agrumes ou un dessert au chocolat amer.

À découvrir aussi : Le poivre Cubèbe - Le poivre de la Likouala - Le poivre long de Java - Le poivre long rouge - Le poivre long du Népal - Les poivres Voatsiperifery rouge et blanc.



Les Zanthoxylum

Le genre Zanthoxylum regroupe énormément d'espèces. On en compte environ 35 de part le monde. Ces baies aux saveurs singulières d'agrumes, de pamplemousse, de citron ou d'orange sanguine symbolisent à elles seules la diversité botanique de la grande famille des poivres !



Baie des batak

PAYS D'ORIGINE	Indonésie
EMPREINTE AROMATIQUE	Floral - Fruité - Herbacé
GENRE ET ESPÈCE BOTANIQUE	Zanthoxylum acanthopodium
ÉCHELLE D'INTENSITÉ	Piquant et excitant 6 7
MODE DE CULTURE	Indigène - Spontané
AUTRES NOMS USUELS	Poivre Andaliman, Poivre des Batak, Poivre sauvage d'Andaliman.



Les baies des Batak sont cueillies à l'état sauvage au Nord de l'île de Sumatra en Indonésie par l'ethnie du même nom, aussi appelée « peuple Toba ».

Les baies poussent à 1500m d'altitude au nord de Tapanuli et Samosir, près du Lac Toba. Cette région est surnommée « le royaume des Bataks ».

Le peuple Batak est une ethnie chrétienne vivant autour du lac Toba, vaste cratère volcanique. La presqu'île de Samosir, située au Nord de l'île de Sumatra en Indonésie, est le pays d'origine légendaire de l'ethnie des Bataks.

Autrefois cannibales, les Bataks sont restés protégés des influences étrangères jusqu'au XIX^{ème} siècle. Au nez, la baie des Batak libère de puissantes notes d'agrumes rappelant le pamplemousse rose et les feuilles de mandarines broyées.

En bouche, elle possède une texture douce presque sucrée.

Baie Timur

PAYS D'ORIGINE	Népal
EMPREINTE AROMATIQUE	Fruité - Floral
GENRE ET ESPÈCE BOTANIQUE	Zanthoxylum armatum
ÉCHELLE D'INTENSITÉ	Pétulant et sémillant 2
MODE DE CULTURE	Indigène - Sauvage - Spontanée
AUTRES NOMS USUELS	Poivre pamplemousse, Poivre de Timut, Poivre du Népal, Poivre Pomelo.



Une baie aux arômes de pamplemousse !

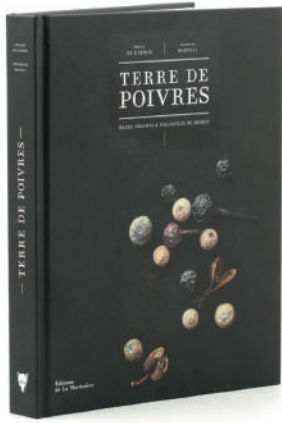
D'origine népalaise, cette baie Timur se récolte dans des petits arbres endémiques de l'espèce des Zanthoxylum armatum. Elle se développe à l'état sauvage dans la chaîne du Mahabharat.

Ses notes fraîches et acidulées, lui donnent le surnom de «Poivre pamplemousse». Cette petite baie est l'épice de base des populations du Terai, région des «terres humides» au Nord du Népal.

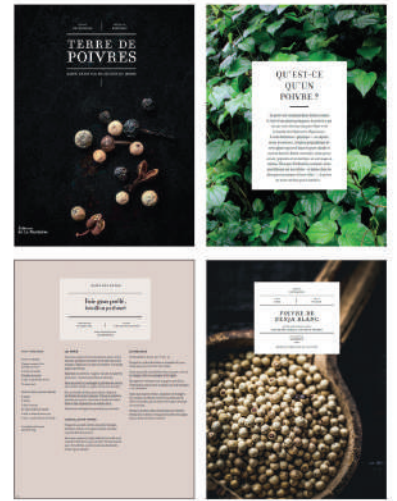
Lieu de naissance du Bouddha, on y trouve les villages Tharu avec leurs maisons de terre au toit de chaume. C'est à plus de 2000m d'altitude que s'épanouissent ces arbustes épineux.

Ses notes exotiques aux arômes de citron confit et de citronnelle s'harmonisent parfaitement avec des Saint-Jacques, un bel homard et son beurre d'agrumes, une géline ou une simple salade d'agrumes.

À découvrir aussi : Les baies de Szechuan rouge et verte - Les baies Ma Khaen - Les baies Ganshu - Les baies Sansho.



TERRE DE POIVRES



Qu'appelle-t-on un poivre ? D'où viennent les différents poivres ?

Quelles saveurs dégagent-ils ? Quels usages peut-on en faire ?

Aujourd'hui, à force d'appeler « poivre » ceux qui en sont et ceux qui n'en sont pas, on finit par y perdre son latin !

À travers ce livre, Terre Exotique, en collaboration avec le muséum national d'histoire naturelle et les éditions de La Martinière, a pour ambition de réhabiliter le roi des épices !

Disponible en librairie, chez votre revendeur Terre Exotique préféré ou sur internet - www.terreexotique.fr



Le voatsiperifery est une liane qui tient son nom d'un « poivre » - le premier sur des arbres denses qui se récolte en la fruit plus ou moins du genre noir. Le fruit est du genre rond, il est souvent apprécié séché. Il est digeste en eau, à l'attention de la langue.

Cette liane pousse en l'état spontané sur des arbres de la forêt tropicale à l'Est de l'île de Madagascar. Sa récolte manuelle, insupportable et sur les lianes qui poussent parfois à une hauteur de plusieurs mètres et à une très grande densité de fruits, fait de son exploitation l'un des métiers les plus dangereux de l'île.

Ce poivre sauvage est en contact continu avec la culture de Madagascar. Depuis l'arrivée de l'homme, il fait le bonheur de quelques plantes traditionnelles malgaches et dans des maisons de village.

ENJEU

Ces petites lianes de l'arbre ont été très recherchées vers le 19ème siècle par les navigateurs portugais et hollandais. Certains ont même tenté de les cultiver en France, mais sans succès. Elles sont aujourd'hui très rares et leur exploitation est devenue très difficile.

LE VIEU

Les lianes de l'arbre sont très utilisées dans la cuisine traditionnelle de Madagascar. Elles sont souvent utilisées pour donner du goût à la viande et à la soupe. Elles sont également utilisées pour faire des boissons alcoolisées.



Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

Et toujours plus de recettes et de découvertes sur notre blog

terreexotique.fr/blog

