

Paprika

Le **paprika**, aussi connu sous le terme **poivre rouge**, est une épice en poudre de couleur rouge obtenue à partir du fruit mûr, séché et moulu du piment doux ou poivron (*Capsicum annuum*, de la famille des *Solanaceae*). Le terme désigne aussi le fruit en lui-même.

L'épice est utilisée en cuisine pour son parfum âcre et sa couleur rouge. Les principaux types d'épices sont le paprika de Hongrie, fait à partir des fruits seulement, et le paprika royal, fabriqué avec les graines, les tiges et les fruits.

En plus d'être largement utilisé dans la plupart des pays tropicaux et notamment en Asie, il est très présent dans la cuisine maghrébine, espagnole et hongroise, surtout pour la confection du goulasch.



Poudre de paprika

Étymologie

D'après le Oxford English Dictionary, le mot paprika, emprunté au hongrois, dérive du serbe « paprena », qui signifie « celui qui pique », mot dérivé du serbe « pepper », lui-même provenant du latin « piper » signifiant poivre.

Histoire

Pour certains Espagnols arrivés en Amérique, tout ce qui piquait était piment. À tel point qu'en Amérique, mais jamais en Europe, et en particulier en Espagne, il fallut spécifier *du Chili* (*pimienta de Chile*) pour distinguer le poivre noir. Les botanistes eux-mêmes, ont baptisé du nom générique *Capsicum* les très nombreuses et différentes variétés de piments forts au fur et à mesure de leur découverte. Les piments furent utilisés comme légumes ou comme épices.



Au fur et à mesure que les Européens s'implantaient et cultivaient les terres américaines, ils découvraient l'incroyable diversité de forme et de taille de ces fruits : ronds, coniques, longs, tordus, en forme de bouton, de carotte, de poire, verts, orangés, écarlates, jaunes, presque blancs, certains très féroces (les plus petits en général), certains dont la grande taille accompagnaient une grande douceur.

Ils découvrirent la facilité d'hybridation de cette plante, qui permettait de créer de nouvelles formes et toute une gamme de saveurs plus ou moins piquantes. Les semences issues des variétés du Mexique, se transportant et s'acclimatant si facilement, se disséminèrent en Asie et en Afrique si rapidement que pendant de nombreuses années, les Européens crurent que les piments étaient originaires d'Orient.

Les espèces les plus douces (*los pimientos*, poivrons), trouvèrent leur terre d'élection en Espagne. Ils sont déjà mentionnés dans les traités botaniques du XVII^e siècle. Ils sont cultivés alors en Castille, pas seulement par les jardiniers, mais aussi par les ménagères sur leur balcon, pour pouvoir les utiliser toute l'année, frais, secs, en sauce (exemple : sauce Zingara ^[1]) ou à la place du poivre.

Leur propagation en Europe trouva des points de fixation dans certains pays comme la Hongrie où la culture des piments devint de plus en plus populaire après le Blocus continental qui entraîna la pénurie de produits anglais

comme le poivre, le paprika devenant le « poivre du pauvre »^[2]. Au XVIII^e siècle certains cuisiniers comme le célèbre Auguste Escoffier, chef de cuisine dans un restaurant de Monte-Carlo utilise déjà le piment de Szeged comme nouvelle épice hongroise.

La culture du paprika a été introduite avec succès en Afrique : Zimbabwe, Zambie en 1996^[3].

Variétés

Trois variétés importantes :

- Paprika doux (*Pimentón dulce*) comme son nom l'indique, qui ne pique pas.
- Paprika piquant (*Pimentón picante*) piquant plus ou moins.
- Paprika aigre-doux (*Pimentón agridulce*) mélange des deux précédents.

Pimentón de la Vera et Pimentón de Murcia

Les deux variétés de paprika les plus connues en Espagne sont d'une part le *pimentón de la Vera* de la comarque de La Vera, Province de Cáceres introduite depuis le XVI^e siècle par les moines Jérónimos du monastère de Yuste et d'autre part le *pimentón de Murcia* (Murcie) produit avec la variété *Bola*. Elles font toutes les deux l'objet d'une appellation d'origine (*Denominación de origen*).

Consommation

Les Espagnols sont les premiers consommateurs de cette épice produite en Espagne sous le nom de *pimentón* (15 000 à 20 000 tonnes par an) au monde.

En Espagne ce produit se rencontre facilement dans les épiceries et les supermarchés sous la forme d'un conditionnement en boîtes métalliques carrées dont le système de fermeture doit être hermétique aux fins de conservation de l'arôme et de préservation contre l'humidité. En Turquie, au Maroc et dans les autres pays du Maghreb on peut la trouver sous le nom d'*épice espagnole*.

Cuisine espagnole

Les Espagnols utilisent surtout le poivre doux, pour décorer ou assaisonner, et parfois en rajoutant une très petite pincée – toujours moins - de pimentón fort. La cuisine traditionnelle espagnole, au contraire de la mexicaine, n'est pas piquante.

C'est la base fondamentale de certains plats typiques de la cuisine espagnole tels que le poulpe *a feira* (à la mode de Galice, blanchi, coupé en tranches et assaisonné de paprika, de sel et d'huile d'olive vierge), les escabeches (en particulier les moules à l'escabeche), les pommes de terres à *la riojana* (région de Rioja, pommes de terre cuisinées en ragoût avec du chorizo) et certaines charcuteries typiques comme la soubressade, le chorizo, la txistorra, le lomo, le morcón. Mais il faut savoir que la plupart de charcuteries espagnoles (*butifarra*, *bull*, *fuet*, *secallona*, *llonganissa*, *salchichón*, *butifarró*, etc.) n'ont cependant pas de paprika.

Son utilisation en conserve est due à ses propriétés antiseptiques.

Dans la cuisine pied-noir, il est utilisé sous la dénomination *poivre rouge*, par traduction en français de son appellation en catalan *pebre vermell*, dans l'élaboration de la soubressade (charcuterie d'origine baléaire, où elle est faite avec la viande de porc) et le couscous des Pieds-Noirs de l'Algérois.

C'est dans les escabeches et dans certaines charcuteries qu'il est principalement utilisé, mais aussi pour donner une touche de couleur en la décoration de certains plats ou pour assaisonner certains plats d'hiver à base de légumes secs.

Cuisine portugaise

Un équivalent portugais, *o colorau*, s'emploie dans les plats à base de riz.

Cuisine hongroise

Le paprika est aussi utilisé dans la cuisine hongroise notamment dans le goulash et le pörkölt, qui ne pourraient exister sans paprika.

Annexes

Notes et références

[1] Zingara (<http://www.cnrtl.fr/definition/zingara>)

[2] Hongrie : les Magyars, une identité contestée aux confins de l'Europe (<http://www.participez.com/contenu/reportage/hongrie-les-magyars-une-identite-contestee-aux-confins-de-leurope>)

[3] Site de l'Afrique au quotidien (<http://www.syfia.info/index.php5?view=articles&action=voir&idArticle=113>)

- (es)** Cet article est partiellement ou en totalité issu de l’article de Wikipédia en espagnol intitulé « Pimentón » (<http://en.wikipedia.org/wiki/Es:piment\u00c3n?oldid=cur>) » (voir la liste des auteurs (<http://en.wikipedia.org/wiki/Es:piment\u00c3n?action=history>))

Articles connexes

- Épice
- Capsicum
- Poivre de Cayenne
- Piment

Liens externes

- Paprika: appellation d'origine Murcia (<http://www.pimentodemurcia.es/>)

Sources et contributeurs de l'article

Paprika *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85289209> *Contributeurs:* Archeos, Babylonien86, Badmood, Brya, CJ Withers, Chaoborus, Commander Shepard, Cymbella, Deep silence, Doalex, Erasmus, Fabien HÉRY, Hégésippe Cormier, Jborme, Jdl, Jean.claude, Jeffdelonge, Jereemy, Jerome66, Ji-Elle, Kolossus, Kyro, LeGéantVert, Mathieuw, Minadecrayon, Mro, Nataraja, Nipisiquit, Nonopoly, Nouill, Okki, Rinaku, RémiH, Salsero35, Sensonet, Skylar, Slastic, SleepyKitten, Spedona, Thidras, Traumrune, Turb, Txo, Vargenau, 27 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Spanishsmokedpaprika.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Spanishsmokedpaprika.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs:* Badagnani

Fichier:Cachi 02.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cachi_02.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* FlickreviewR, Gabo2012, 2 modifications anonymes

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)