

Poivre

Le **poivre** est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers, des plantes de la famille des pipéracées. Seuls les fruits du *Piper nigrum*, du *Piper cubeba* et du *Piper longum* ont droit légalement à l'appellation de poivre.

L'espèce *Piper nigrum* produit, selon le stade de sa récolte et le type de sa préparation, le poivre vert, blanc ou noir.

- le **vert** est obtenu par la conservation humide de baies immatures ;
- le **blanc** est constitué de baies mûres débarrassées de leur péricarpe ;
- le **noir** est obtenu à partir de baies parvenues presque à maturité, fermentées puis séchées ;
- le **rouge** est la baie de poivre arrivée à pleine maturité ;
- le **gris** est du poivre noir moulu, c'est pour cela qu'on ne le trouve qu'en poudre. C'est le mélange du péricarpe noir et du cœur blanc qui donne cette couleur grise particulière.



Poivre vert, blanc et noir

L'espèce *Piper longum* produit le poivre long, très utilisé dans l'Antiquité et au Moyen Âge, mais presque oublié de nos jours. Le *Piper cubeba* produit le poivre cubèbe, un grain rond à petite queue, d'où son nom de « poivre à queue ».

Histoire et origine

Son nom vient du sanskrit *pippali*, devenu en grec πέπερι (peperi), puis en latin *piper*. La culture du poivrier est originaire de la côte ouest de l'Inde (côte de Malabar), dans l'État du Kérala, et a gagné d'autres pays d'Asie du Sud-Est, Madagascar et le Brésil. Son utilisation en Grèce daterait de l'épopée d'Alexandre le Grand.

L'histoire antique du poivrier noir est souvent liée, et confondue, avec celle du poivrier long. Les fruits secs de ce dernier ont été utilisés pour fabriquer des pipeaux. Les Romains se sont servis des deux espèces sans distinction. C'est la découverte du Nouveau Monde et des poivres du Chili qui a fait disparaître l'utilisation du poivrier long. Les fruits du poivrier du Chili, une fois secs, ressemblent à ceux du poivrier long. Celui-ci était plus facile à cultiver en Europe.

Au Moyen Âge, les épices comme le poivre étaient rares. La conquête d'Alexandrie en 642 par les Arabes marqua le début de ce commerce. Voilà pourquoi les épices les plus rares, comme le poivre, furent utilisées comme monnaie d'échange^[1]. De là vient également l'expression « cher comme poivre », ou encore « payer en espèces (épices) ». La richesse d'un noble pouvait être évaluée selon la quantité de poivre qu'il possédait. C'est ainsi que par la suite, les riches Allemands furent surnommés *sacs de poivre*^[réf. nécessaire].



Poivre de Jamaïque

Son prix exorbitant au Moyen Âge^[2] et le monopole sur le commerce tenu par l'Italie négociant avec les marchands arabes, a été l'une des raisons qui ont conduit les Portugais à trouver une route maritime vers l'Inde. En 1498, Vasco da Gama devient la première personne à atteindre l'Inde en contournant l'Afrique ; alors que les marchands arabes à Calicut demandent à son messenger ce qu'il est venu faire, il

répond « nous cherchons des chrétiens et des épices ». À la suite du traité de Tordesillas en 1494, le Portugal se voit accorder les droits exclusifs sur la moitié du monde dont est issu le poivre noir.

Les Portugais développent des comptoirs en étendant leur Empire des Indes grâce à Afonso de Albuquerque. Leur monopole ne dure que la première moitié du XVI^e siècle, les anciens réseaux de commerce arabe et vénitien parvenant à contourner leur blocus d'autant plus aisément que les Portugais ont plus d'hommes à garder les forteresses de leurs comptoirs que de marins et qu'ils n'ont jamais réussi à prendre le contrôle du golfe d'Aden. Au XVII^e siècle, les Portugais perdent la quasi-totalité de leur commerce du poivre de l'Océan Indien au profit des Hollandais (avec leur Compagnie hollandaise des Indes orientales) et des Anglais qui profitent de l'annexion de l'Espagne sur le Portugal (1580 à 1640). À partir du XVI^e siècle, le poivre est également cultivé à Java et Sumatra (îles qui font aujourd'hui partie de la République d'Indonésie), en péninsule Malaise et ailleurs en Asie du Sud-Est, mais ces régions commercent principalement avec la Chine, où l'on consomme le poivre localement. Le poivre est également cultivé à Madagascar. Les ports de Malabar commercent le poivre avec les Hollandais dans la période 1661-1663.

Avec le développement du commerce et la démocratisation des épices au niveau de la bourgeoisie, le prix du poivre diminue à la Renaissance (la valeur totale des importations qui augmentent restant quant à elle constante)^[3].

Principaux producteurs

La production mondiale de poivre atteint un pic de plus de 355 000 tonnes en 2003. Elle est de 271 000 tonnes en 2008^[4].

Le Viêt Nam, qui ne produisait que 25 000 tonnes en 1994, est depuis 2001 le premier pays producteur et exportateur^[5]. Il a le plus fort rendement à l'hectare : 1 200 à 1 300 kg (l'Inde a un rendement de 314 kg)^[6].

En 2008, le Viêt Nam produit 34 % de la production mondiale (98 500 tonnes^[5]). Il est suivi de l'Inde (19 %, 50 000 tonnes), du Brésil (13 %, 35 000 tonnes), de l'Indonésie (9 %, 25 000 tonnes), de la Malaisie (8 %, 20 000 tonnes), de la Chine (7 %), du Sri Lanka (6 %) et de la Thaïlande (4 %)^[4].

Toujours en 2008, les exportations sont de 83 000 tonnes pour le Viêt Nam, de 36 000 tonnes pour le Brésil, de 30 000 tonnes pour l'Inde, de 19 000 tonnes pour la Malaisie, de 16 300 tonnes pour l'Indonésie, de 8 500 tonnes pour le Sri Lanka, de 3 000 tonnes pour la Chine et de 1 500 tonnes pour la Thaïlande^[7] et 1 200 tonnes pour Madagascar^[8].

En 2009, la production mondiale est de 285 000 tonnes^[9] dont celle du Viêt Nam atteignant 105 600 tonnes^[5]. En 2010, la production mondiale est estimée de 320 000 à 350 000 tonnes^[9].

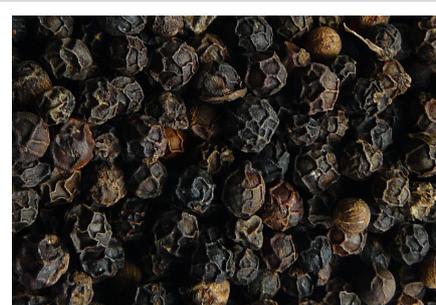
Une bonne partie du poivre part vers Cochin, capitale de l'épice, où se croisent négociants, acheteurs, experts et fonctionnaires.

Poivres d'origine

Poivres noirs

Le poivre noir est très apprécié des gourmets^[10]. Les poivres noirs dits « d'origine » sont les plus réputés^[11] :

- Le Lampong, originaire du sud de Sumatra.
- Le Malabar MG1, originaire de la côte de Malabar. Le grade MG1 est la première qualité des Malabar.
- Le Kampot, du Cambodge bénéficiant d'une IGP.
- Le Tellicherry TGSEB (grade *Tellicherry Garbled Special Extra Bold*), originaire de la côte de Malabar. Il existe deux grades en Tellicherry : TGEB et TGSEB.



Poivre noir du Sarawak.

- Le Ceylan G1, originaire du Sri Lanka, poivre très original, très différent des Malabar.
- Le Sarawak Naturally Clean, très rare, originaire du nord de l'île de Bornéo.
- Le Madagascar, originaire de l'île de Nosy Be.

Composition

Le poivre doit sa saveur piquante à des amides de la pipérine.

Notes et références

- [1] Carlo Cipolla, *Le poivre, moteur de l'histoire: Du rôle des épices, et du poivre en particulier, dans le développement économique du Moyen âge*, L'Esprit frappeur, 1997 (ISBN 9782844050045)
- [2] Il équivalait son poids en or selon Pline l'Ancien, ce qui n'est plus vrai à la Renaissance
- [3] Pour la passion du poivre (<http://www.franceculture.com/emission-tout-un-monde-pour-la-passion-du-poivre-2011-01-16.html>) Émission *Tout un monde* sur France Culture, 16 janvier 2011
- [4] (en) « Seasonal Outlook Report », *Pepper*, 15 mai 2008, Karvy (http://www.karvycomtrade.com/downloads/karvySpecialReports/karvysSpecialReports_20080515_01.pdf).
- [5] « L'exportation de poivre vietnamien en plein essor », 17 mai 2010, Vietnam + (<http://fr.vietnamplus.vn/Home/Lexportation-de-poivre-vietnamien-en-plein-essor/20105/8112.vnplus>).
- [6] (en) Rajesh Ravi, « Pepper production may rise marginally by 4% », 18 novembre 2009, The Financial Express (<http://www.financialexpress.com/news/Pepper-production-may-rise-marginally-by-4-/542884/>).
- [7] Source : IPC.^[précision nécessaire]
- [8] <http://french.peopledaily.com.cn/96852/7339746.html>
- [9] « Sequel to Pepper Seasonal Report », 25 mars 2010, Karvy (http://www.karvycomtrade.com/downloads/karvySpecialReports/karvysSpecialReports_20100325172857.pdf), selon l'IPC (International Pepper Community).
- [10] « Le poivre noir est pour moi le plus vrai, le plus sauvage. » Olivier Roellinger, « Le poivre noir raconté par Olivier Roellinger », Saveurs du monde (<http://www.saveursdumonde.net/produits/epices/poivre-noir/>).
- [11] « Poivres noirs » Le comptoir des poivres (<http://www.lecomptoirdesPoivrepoivres.com/detailpoivres.html#pn>). « Catalogues épices », *Aromates, épices et condiments du monde entier*, aromatiques.com (<http://www.aromatiques.com/catalogueepices/catalogueepices.html>). « Le poivre noir raconté par Olivier Roellinger », Saveurs du monde (<http://www.saveursdumonde.net/produits/epices/poivre-noir/>). « Poivres noirs », *Les poivres d'origine*, epicier.ch (<http://www.epicier.ch/docu/poivre.pdf>). « Les poivres noirs », Le Comptoir colonial (<http://www.lecomptoircolonial.com/boutique/id-153/info-10.htm>). « Poivre noir Tellicherry très gros grains bio », Terra Madre (<http://www.terramadre.fr/poivre-noir-tellicherry-tres-gros-grains-bio-p-89.html>).

Sources et contributeurs de l'article

Poivre *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=83811248> *Contributeurs:* A2, Abrahami, Akeron, Aleks, Aroche, Arria Belli, Avatar, Baffab, Bbulot, Bc789, Benouzz, Blub, Bob08, Chaoborus, Charles margoni, David Berardan, Domsau2, En rouge, GL, Gael lambert, Gerard cohen, Gribeco, Herman, Humboldt, IALex, Jef-Infojef, Jeffdelonge, Jokerson, Korrigan, LPLT, La Reine d'Angleterre, Le grand Cricri, Lomita, Ludovic89, Lysosome, Maloq, Man vii, Marcel.c, Milean Creor, Mirgolth, Nataraja, Orthogaffe, Parjann, Paternel 1, Pautard, Phe, Pikard, Pinpin, Pixeltoo, Racconish, Rhizome, Romanc19s, Ruis, RémiH, Salsero35, Sam Hocevar, Saxon, Shtong, Sensonet, Sundgauvien38, Taguelmoust, Tavernier, Tlustulimu, TwoWings, Vincnet, Weft, YourEyesOnly, Z653z, Zelda, 74 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Pfeffer-Gewürz.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pfeffer-Gewürz.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Rainer Zenz

Image:Poivrejamaïque.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Poivrejamaïque.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Gerard cohen

Fichier:Poivre noir d'origine Sarawak.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Poivre_noir_d'origine_Sarawak.JPG *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Parjann

Licence

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