

**AROMATIQUES TROPICALES**  
**Moulin de La Serre 46340 DÉGAGNAC FRANCE**  
**05.65.41.55.81**

Les textes et photos de ce site sont le fruit de trente années de culture des plantes à épices, ils sont notre propriété exclusive et ne peuvent être reproduits sans autorisation.

**POIVRE DE SICHUAN, POIVRIER DE SICHUAN,  
SANSYO, CLAVALIER, SANSHO, SANSÔ, FAGARA,**

**Nom scientifique : Zanthoxylum piperitum (Botaniste : De Candolle)**

**Famille botanique : rutacées**

Plants de poivrier de Sichuan disponibles à la pépinière et sur les [expos](#). Mise à jour : février 2016

Pour acheter votre poivre de sichuan à consommer, c'est ici :

<http://www.aromatiques.com/poivres/157-poivre-de-sichuan-fagara-clavalier.html>

Ce n'est pas souvent que l'on peut proposer une plante rustique qui puisse à la fois séduire les jardiniers et les cuisiniers; c'est pourtant le cas avec le poivrier de Sichuan, facile à cultiver, donnant une récolte appréciable très rapidement et dont les qualités culinaires sont reconnues par les plus grands cuisiniers.



Depuis 1985, nous mettons à disposition des amateurs de plantes à épices nos plants de poivriers de Sichuan. La première souche nous a été fournie pas un jardin botanique français; son identification était incertaine, sans



Baies de poivre de Sichuan vertes

doute un poivre de Sichuan d'origine... japonaise ! (Les japonais sont très friands du poivre de Sichuan dans un mélange nommé sansho). Nous commercialisons désormais une souche mieux identifiée, originaire de Chengdu, capitale de la province chinoise du Sichuan. Nous ne produisons que des plants destinés aux jardiniers, les baies séchées de poivre de Sichuan destinées à la consommation sont importées de Chine.

Poivre de Sichuan arrivant à maturité



Feuillage d'automne du poivrier de Sichuan

**Description rapide de la plante :** le poivrier de Sichuan ne dépasse guère 4-5 mètres de haut, avec un port buissonnant; il porte de redoutables épines et son feuillage est caduc après avoir arboré à l'automne de magnifiques couleurs jaunes et pourpres. Le feuillage est très odorant quand on le froisse ou quand on le bouscule (je déconseille de le froisser sans précautions à cause des épines qui croissent sur et sous la nervure des feuilles).

**D'où vient cette plante ? :** comme son nom l'indique, le poivre de Sichuan vient de la province du Sichuan, au sud-ouest de la Chine, mais on en trouve nombre des variétés dans la zone asiatique, du Vietnam au Japon.

#### NOS CONDITIONS DE CULTURE :

**Terre :** Le poivrier de Sichuan est une des rares plantes de notre collection à supporter la rigueur de nos hivers. Les pieds-mères sont mis pour certains en pleine terre et pour d'autres dans un tunnel horticole ouvert aux deux bouts. Nos terres sont argilo-calcaires et un peu lourdes, ce qui n'entrave en rien la croissance de nos arbustes qui ne présentent pas le moindre signe de chlorose.

**Climat :** le froid n'est pas un obstacle à une croissance harmonieuse du poivrier de Sichuan; cependant, dans les régions qui, comme la nôtre,

sont victimes de gelées printanières perverses (jusqu'à mi-mai certaines années) le froid peut griller les pousses de l'année et compromettre la récolte. C'est pour cette raison que nous avons aussi un pied-mère abrité sous un tunnel froid, ouvert aux deux bouts. Cela suffit à gagner les quelques degrés qui feront la différence.

**Nourriture** : quand vous repiquerez votre poivrier de Sichuan en pleine terre, faites comme pour un arbre fruitier : au fond du trou, mettez un peu d'engrais pour arbres fruitiers ou du fumier décomposé, recouvrez d'un peu de terre et plantez par dessus. Ce peu d'engrais suffira à assurer la nourriture de la plante les premières années et ensuite, votre poivrier de Sichuan poussera ses racines suffisamment loin pour se nourrir. Pour les jeunes plants que nous proposons à la vente, nous enrichissons le terreau de rempotage avec de l'engrais à libération lente (Osmocote+ 10/11/18+oligoéléments) qui libère ses nutriments en 5-6 mois en fonction de la température, ce qui évite le lessivage de l'engrais, le gaspillage et la pollution des nappes phréatiques.



Poivrier de Sichuan chargé de baies



Graines de poivre de Sichuan

**Arrosage** : en pleine terre, le poivrier de Sichuan doit être arrosé la première année régulièrement et abondamment ( 30 litres en une fois toutes les semaines en été). Si vous constatez que l'installation de votre poivrier de Sichuan est un peu lente, surveillez l'arrosage aussi la seconde année si l'été fait mine d'être particulièrement sec. Après, laissez votre poivrier se débrouiller tout seul pour se désaltérer. Nous déconseillons de faire pousser le poivrier de Sichuan en pot; au delà d'une certaine hauteur, les arrosage deviennent très difficiles à assumer et un arrosage oublié peut se solder par la mort de la plante.

**Formation des troncs** : la pousse du poivrier de Sichuan est naturellement buissonnante, en cône inversé. On taillera cet arbuste pour deux raisons : premièrement pour aérer la plante en vue de la récolte; dès trois ans, les épines sont redoutables et il est bon de laisser de l'espace entre les branches pour faciliter la récolte. La deuxième raison qui vous poussera à tailler, c'est le développement buissonnant de votre poivrier qui aura tendance à empiéter de plus en plus sur les passages et vous empêchera de tondre l'herbe laissant ainsi le champ libre aux ronces... Le poivrier de Sichuan est recommandé si vous souhaitez clore votre jardin par une haie défensive redoutable et impénétrable.



**Maladies** : à part quelques rares pucerons sur les jeunes pousses du printemps et les limaces qui attaquent les très jeunes plants de quelques jours; en trente ans de culture, nous n'avons jamais eu à déplorer le moindre prédateur.

**Porte-greffe** : Le poivrier de Sichuan est un des rares arbustes exotiques à produire rapidement sur franc de semis, sans qu'il soit nécessaire de le greffer. Le semis du poivre de Sichuan doit se faire dès la récolte, en octobre ou novembre, en fait dès que les graines commencent à sortir de leur enveloppe. Le semis doit être fait en serre tempérée à 20° dans du terreau classique en recouvrant les graines avec 1 cm de terreau. La levée se fait en un ou deux mois, il faut alors conserver les jeunes poivriers de Sichuan à 10° minimum, dans un endroit très lumineux et bien ventilé. Pour ceux qui craignent de rater leurs semis, il est prudent de mettre de côté une partie de la récolte de graines et de la conserver au frigo jusqu'au printemps où les conditions météo seront plus favorables. Pour info, sachez que nous avons déjà réussi des boutures de poivrier de Sichuan avec succès, mais le processus est long et le système racinaire obtenu ne vaut pas celui des plants issus de semis. Les très jeunes plants sont facilement attaqués par les limaces qui adorent leur dépiauter le collet : crèvingite assurée !



Graine et péricarpe  
du poivre de Sichuan

**Ensoleillement** : le poivre de Sichuan est un arbuste de plein vent qui apprécie le grand soleil.

**Les fleurs, les fruits** : les fleurs montrent leur nez au début du printemps, elles sont très modestes, jaunes verdâtres; le moins que l'on puisse dire c'est qu'on ne cultive pas le poivre de Sichuan pour ses fleurs ! La plante est autofertile, mais, comme toujours, le taux de fleurs



Les belles épines en accolade du poivre de Sichuan

fécondées est bien meilleur quand la plante est âgée et porte de nombreux bouquets. Un printemps précoce suivi de gelées tardives peut compromettre la récolte, même s'il arrive que, plein de bonne volonté, le poivrier de Sichuan refasse une floraison tardive, mais maigre.



Fleurs du poivre de Sichuan

**Ramassage des feuilles et cueillette des baies :** la photo ci-contre donne le bon stade de développement pour récolter votre poivre de Sichuan. Patience, gants à rosiers, habileté seront nécessaires pour la récolte. Pour notre part, nous coupons le bouquet entier avec la branchette qui le supporte de la main droite, la main gauche tient en dessous une bassine qui recueille le bouquet. Une fois la bassine pleine nous effectuons le mondage sur table, bien tranquillement à la maison. N'oubliez pas : pour les semis, on garde les graines noires; pour la



## Baies et graines du poivrier de Sichuan

cuisine, on garde l'enveloppe des baies. Dans les deux cas, il faut éliminer feuilles, branchettes et épines.

## Récolte de poivre de Sichuan avant mondage

Si l'on souhaite ne récolter que les graines noires (pour le semis), il est suffisant de disposer au sol, sous les frondaisons de l'arbuste, un plastique qui recueillera les graines tombées, en espérant que la pluie ne viendra pas détremper la récolte.

**Séchage** : les baies de Sichuan sont faciles à sécher sur un radiateur ou dans un séchoir ventilé. A 40°, une nuit suffit pour sécher votre poivre de Sichuan étalé en couche mince.

**Conservation** : un bocal verre bien étanche conviendra pour conserver l'enveloppe des baies de poivre de Sichuan destinées à la cuisine; la graine qui servira au semis devra être l'objet de soins particuliers, surtout si vous comptez les conserver plusieurs années. Les facteurs de conservation du pouvoir germinatif sont les suivants : température basse (quelques degrés), taux d'humidité faible, absence de lumière et protection contre le rayonnement cosmique qui raccourcit considérablement la durée de vie des graines. Pour réunir toutes ces conditions, nous conservons nos graines dans des boîtes métalliques (étanchéité et rayons cosmiques) dans une pièce souterraine (rayonnement cosmique et température basse). Toutes ces conditions sont également remplies par un bon réfrigérateur.



Le séchoir utilisé pour le poivre de Sichuan

**Recettes, gastronomie, cuisine** : Le poivre de Sichuan possède une saveur puissante, picotante et très aromatique. Si l'on croque directement une baie entière, la saveur est plus que puissante et anesthésie le palais et les lèvres.

On utilise les baies entières de poivre de Sichuan dans les plats mijotés de viande ou de poisson (une boule à épices ou une étamine sont les bienvenus pour diffuser le parfum dans le plat sans risquer de croquer une baie



entière). Dans les plats mijotés, vous le rajouterez en fin de cuisson (aux 3/4 de la cuisson) avec les viandes blanches, les ragoûts et les plats "sucré-salé"

L'autre façon classique d'utiliser le poivre de Sichuan est l'épice présentée sur la table. On peut le proposer "au moulin"; chacun assaisonne selon son goût. Le poivre de Sichuan "au moulin" sera apprécié sur le riz, les pâtes, le couscous et la purée. Il se marie bien avec le magret de canard, l'oie, les steacks et le poulet. Si vous êtes adepte du porc émincé accompagné de nouilles chinoises (+ champignons noirs et champignons parfumés), je vous recommande de le saupoudrer au dernier moment avec du poivre de Sichuan.

On peut aussi proposer un ramequin rempli avec diverses préparations dont la base est la suivante : Dans une poêle en fer, on fait chauffer quelques cuillères à soupe de poivre de Sichuan et de sel. On chauffe à petit feu en remuant en permanence avec une spatule. Dès que la préparation commence à fumer légèrement, on éteint et on verse dans un plat froid. Refroidi, le mélange est broyé dans un petit broyeur à épices. Le mélange est délicieux avec du riz, des pâtes etc...

**VIENNENT ENSUITE LES VARIANTES** : la première consiste à rajouter un agrume, feuilles de combava ou zestes de citron (impérativement bio), voici les proportions que nous apprécions :

- 1 cuillère à café bombée de gros sel (10 grammes)
- 4 cuillères à café bombées de feuilles de combava concassées (6 grammes)
- 3 cuillères à café bombées de poivre de Sichuan (7 grammes)

On peut aussi ne pas mettre de sel...

Les variantes suivantes selon la fantaisie du cuisinier nous acheminent vers le **SHICHIMI TOGARASHI** également appelé sept saveurs japonaises.

Voici les ingrédients que nous utilisons : poivre de Sichuan, piment rouge, zeste ou feuilles de combava ou bien encore de citron, graines de sésame, graines de pavot, algues. Comme toujours, les proportions varient d'une région à l'autre et vous avez là un programme de distractions culinaires intéressant. Tous les ingrédients ne sont pas indispensables (sauf les baies de Sichuan, quand même...) certains incorporent à leur Shichimi du gingembre et du shizo.

On peut aussi faire ces préparations avec des baies vertes récoltées aux alentours du mois de juillet (elles peuvent être employées aussi simplement séchées et moulues, leur parfum est moins puissant que les baies mûres, mais leur saveur est plus subtile, plus boisée et plus florale).



Poivre de Sichuan prêt à consommer



Certains évoquent des mélanges comportant des feuilles de poivre de Sichuan; je reste perplexe sur ces informations, nous avons essayé et il subsiste toujours des morceaux de ces petites épines qui poussent sur et sous la nervure centrale des feuilles. Donc, à moins de travailler avec un broyeur qui réduise tout en poudre fine, les broyeurs à épices domestiques laissent subsister des morceaux d'épines qui pourraient être dangereux.

Ne plantez pour votre consommation que du vrai poivre de Sichuan, le *Zanthoxylum piperitum*. On trouve chez certains pépiniéristes d'autres variétés de *Zanthoxylum*; notamment *Zanthoxylum americanum*, *Zanthoxylum simulans* etc. Ces variétés, quoiqu'on vous affirme, ne sont pas comestibles, elles ont une utilisation médicinale qui requiert des connaissances spécifiques.