

Zanthoxylum piperitum

Poivre du Sichuan

Zanthoxylum piperitum

Zanthoxylum piperitum

Nom binominal

Zanthoxylum piperitum

(L.) DC., 1824

Classification phylogénétique

1 Systématique

L'espèce a été décrite par le naturaliste suédois Carl von Linné puis reclassée dans le genre *Zanthoxylum* par le botaniste suisse Augustin Pyrame de Candolle en 1824* [1]. Sur *The Plant List* (23-03-2012), le nom de *Zanthoxylum piperitum* est devenu illégitime* [2] ; et il est maintenant un synonyme de *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. Le nom de *Z. piperitum* étant beaucoup plus « parlant » concernant le poivre de Sichuan, il reste encore fortement utilisé en lieu et place du binome officiel.

1.1 Noms Vernaculaires

Le **poivre du Sichuan**, parfois appelé **poivre chinois** (花椒 pinyin : *huājiāo*, « poivre fleur » ; 山椒, *shānjiāo*, « poivre de montagne » ; 川椒, *chuānjiāo*, « poivre du Sichuan » ; 秦椒, *qínjiāo*, poivre de l'État de Qin ; japonais : poivre *sanchō* (山椒, *sanchō*, transcription phonétique de *shānjiāo*) ou *kaboku zanshō* (華北山椒, « *shānjiāo* du nord de la Chine »), est une épice asiatique, tirée de la coque du fruit de diverses espèces d'arbustes de la famille des Rutacées (*Zanthoxylum piperitum*, *Zanthoxylum simulans*, *Zanthoxylum sancho* et quelques autres espèces du genre *Zanthoxylum*).

2 Description

Cette section est vide, insuffisamment détaillée ou incomplète. Votre aide est la bienvenue !

- Fruits et feuilles
- Fruits à maturation
- Poivre du Sichuan

3 *Zanthoxylum piperitum* et l'Homme

3.1 Saveur

Zanthoxylum piperitum a une saveur unique qui produit à la fois une sensation d'irritation dans la bouche (pseudo-chaleur) comme le piment, mais aussi de picotement (ou frisson), il est aussi légèrement anesthésiant et a un goût citronné en fin de bouche, dû à la présence de sanshools (principalement alpha sanshool et alpha hydroxy sanshool)* [3]*, [4].

3.2 Culture



Jeunes plants

La plante est un buisson de 2,5 m qu'il est conseillé de former sur tige afin de faciliter la récolte, et dans un endroit inaccessible aux enfants, en effet elle est couverte d'épines nombreuses et acérées qui ressemblent à celles

des rosiers. Sa rusticité USDA est 6 à 10. La production de fruits est abondante dès la 3^e année.

3.3 Gastronomie

Malgré son nom, cette épice ne fait pas partie de la famille du poivre, mais de celle des Rutacées (agrumes). Elle est communément utilisée dans la cuisine sichuanaise, tibétaine, bouthanaise et japonaise, ainsi que dans certains plats de la cuisine française (notamment avec la viande de bœuf). Elle entre dans la composition du mélange « cinq épices ». Une fois séchées, les baies sont débarrassées de leurs graines dures et amères.

Selon les recettes, on l'écrafe un peu avant de l'ajouter à la nourriture en général au dernier moment. On utilise seulement les fruits débarrassés de leurs graines noires. L'anis étoilé, le gingembre ou le piment rouge sont utilisés en association. C'est une des principales épices de la cuisine du Sichuan. Son pH est alcalin. *Ma la* (chinois : 麻辣 ; pinyin : *málà* ; littéralement « anesthésiant et épicé »).

On le trouve aussi sous forme d'huile (« huile de poivre du Sichuan » ou « huile *huajiao* »). Cette huile est utilisée pour frire les plats non piquants à base de nouilles. Les meilleures recettes utilisent l'huile de gingembre et du sucre roux pour cuire les nouilles et les légumes, et de l'huile de poivre du Sichuan et du vinaigre de riz en fin de cuisson.

Huājiāo yán (caractères chinois simplifiés : 花椒鹽 ; caractères chinois non simplifiés : 花椒鹽 ; pinyin : *huājiāoyán*) ou plus simplement *jiāoyán* (caractères chinois simplifiés : 椒鹽 ; caractères chinois non simplifiés : 椒鹽 ; pinyin : *jiāoyán*) est un mélange de sel et de poivre du Sichuan grillés dans un wok. Un autre mode de préparation consiste à faire d'abord frire les grains de poivre du Sichuan, puis à les réduire en poudre avant de les mélanger au sel [5]. Il est utilisé comme condiment pour le poulet, le canard ou le porc.

Le poivre du Sichuan peut être aussi légèrement frit dans de l'huile pour faire une huile épicée. Dans la cuisine indonésienne *batak*, il fait partie de la pâte verte *sambal tinombur*, ou pâte à chili, en mélangeant avec des piments rouges et des herbes pour accompagner le porc grillé, la carpe et des spécialités régionales.

Le poivre du Sichuan est l'une des épices importantes de la cuisine du Tibet et du Bhoutan, car peu d'épices y sont cultivées. Une spécialité tibétaine est le *momo*, un ravioli aux légumes et à la viande de yak ou de bœuf, avec du poivre du Sichuan, de l'ail, du gingembre et de l'oignon. La capacité du poivre du Sichuan à masquer les viandes peu goûteuses le fait utiliser pour accompagner les abats.

Au Japon, les feuilles séchées et broyées de *Zanthoxylum sancho* sont utilisées pour les plats à base de nouilles et les soupes légèrement piquantes. Les feuilles entières et fraîches (木の芽, *kinome*, littéralement « pousses de bois ») sont utilisées pour accompagner les légumes

comme les pousses de bambous, ainsi que pour décorer les soupes. On utilise ainsi les jeunes pousses, mais les bourgeons floraux, les fleurs et les fruits sont aussi utilisés.

Le poivre du Sichuan est un ingrédient traditionnel de la cuisine chinoise et fait partie d'un mélange de cinq épices (le cinq épices). Il entre aussi dans la composition du *shichimi togarashi*, un condiment japonais.

Dans la cuisine coréenne, deux espèces sont utilisées : *Z. piperitum* et *Z. schinifolium*.

4 Notes et références

- [1] Pyrame de Candolle, Prodr. 1 :725. 1824
- [2] <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2469050>
- [3] (en) [PDF] E. Sugai, Y. Morimitsu et K. Kubota (2005) Quantitative Analysis of Sanshool Compounds in Japanese Pepper (*Xanthoxylum piperitum* DC.) and Their Pungent Characteristics Biosci. Biotechnol. Biochem., Vol. 69, 1958-1962 DOI :10.1271/bbb.69.1958
- [4] (en) E. Sugai, Y. Morimitsu, Y. Iwasaki, A. Morita, T. Wanatabe and K. Kubota (2005) Pungent qualities of sanshool-related compounds evaluated by a sensory test and activation of rat TRPV1. Bioscience, biotechnology, and biochemistry, vol. 69, n° 10, p. 1951-1957.
- [5] Présentation du condiment « poivre et sel » sur Sinogastonomie

4.1 Liens externes

- Référence NCBI : *Zanthoxylum piperitum* (en)
- Référence GRIN : espèce *Zanthoxylum piperitum* (L.) DC. (en)

-  Portail de la botanique

-  Portail de la Chine

5 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

5.1 Texte

- **Zanthoxylum piperitum** *Source* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Zanthoxylum_piperitum?oldid=121381275 *Contributeurs* : Poleta33, Vincnet, Aldine Esperluette, RuB, Archaeodontosaurus et Michel Chauvet

5.2 Images

- **Fichier:Flag-map_of_the_Greater_People'{}s_Republic_of_China.svg** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f1/Flag-map_of_the_Greater_People%27s_Republic_of_China.svg *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Дмитрий—5-Аверин
- **Fichier:Icone_botanique01.png** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8b/Icone_botanique01.png *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Transféré de fr.wikipedia à Commons par Jacopo Werther. *Artiste d'origine* : Original téléversé par Pixeltoo sur Wikipedia français
- **Fichier:Poivre3.jpg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/80/Poivre3.jpg> *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Didier Descouens

5.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0