

Poivre (blanc, noir et vert)

Noms latins : Piper nigrum

Noms français synonymes : Poivre blanc, noir et Poivre vert

Noms anglais : Pepper, White pepper, Black pepper, Green pepper

- Le Poivre donne de la vie partout où il serait bon que de la vie vive !
- Partir de bon pied - bon poivre le matin avec une goutte sous chaque pied.
- Lors de libido en berne, mettre du Poivre sur et dans sa bedaine (et en lécher une goutte depuis le dos de la main).
- Fromages, fondues, soufflés, salades de mozzarella et pizzas filandreuses ? Le Poivre fait tout digérer, surtout les laitages.
- La saveur que confère son huile essentielle en cuisine dépasse de loin celle apportée par les graines : un rapport parfum/piquant très nettement supérieur en fait un bonheur à manier dans les sauces pour viandes ou pâtes, la salade de fruits ou le chocolat.

La plante, ses légendes et sa botanique :

Le Poivre est un grimpant tout comme il donne envie de grimper toujours plus haut. Il atteint d'ailleurs la hauteur de quatre mètres en s'aidant d'arbres. On choisit des arbres à l'écorce rugueuse, craquelée ou nervurée pour lui faciliter l'ascension. Le soin par l'homme est fait deux fois par an pour lui refaire la frange. En effet on ne laisse pas celle-ci pousser bien long ; on déblaie également les allées entre les arbres sur lesquels il pousse, la brise qui peut et doit y passer décoifferait alors ce coquet.

Sur de fins rameaux, eux-mêmes sur de fines tiges, se déploient alternativement des feuilles larges en forme de goutte d'eau qui remonteraient au ciel et iraient en toutes directions. Leur élan est renforcé visuellement par des nervures marquées dans le sens du limbe. Les fruits (ou graines) poussent en grappes. Celles-ci sont faites de petits fruits verts en boules. Ils sont agglutinés comme les tresses d'Ail.

D'une importance toujours centrale, il a donné son nom à toute sa famille botanique : les piperacées. Son utilisation culinaire et médicinale en Inde remonte (avec traces écrites) à 2'000 ans avant notre ère. En 1213 avant notre ère également, un grain dans chacune des narines de Ramsès II paracheva sa momification. Apparemment, il ne fait pas éternuer les morts... L'empire romain dès ses débuts envoyait plus de cent navires par an en chercher en Inde lors de voyages durant plus d'un an.

Ce sont les Arabes, lors de la conquête d'Alexandrie en 642 qui amenèrent le commerce du Poivre en Europe. Des pays construisirent des flottes entières pour contrôler ce marché et amener la précieuse épice vers leur population. En effet, le peuple souffrait de beaucoup moins de maladies digestives et d'origine infectieuse alimentaire. Il valait de l'or. Ne dit-on pas payer en espèces (en épices) ? Ses propriétés appellent à ce qu'il s'en produise dans le monde près de 400'000 tonnes par an.

Le Poivre fut toujours une épice de luxe même s'il trône sur toutes les tables de nos jours. On dit par exemple qu'au Moyen-âge il servait à masquer le goût de la viande avariée alors qu'il s'achetait à prix d'or pour les tables de ceux dont le pouvoir d'achat laisse à penser qu'aucune de leurs viandes n'était jamais avariée. Son luxe dépasse sa saveur : médicinal depuis la plus haute antiquité, aidant l'absorption de nombreux micronutriments (vitamines B, sélénium, beta-carotène...) Alors gardez votre épice à l'abri de la lumière et votre huile essentielle (moins fragile) à portée de main.



Propriétés énergétiques :

Réchauffe l'être entier ou un éventuel cœur de pierre.
Amène de la vie, de la vitalité, voire de la vitalité et de la vie.
Rend plus jovial, même heureux, voire bondissant.
Améliore la concentration et la fiabilité.
Augmente la foi en soi et en sa tâche : vers de la certitude.
Aide à digérer ses émotions.
Rehausse l'image de soi chez quiconque se dévalorisait.
Stimule la libido, ferait faire des éruptions à un volcan éteint.
Fait tomber les inhibitions (pas de façon incontrôlée comme l'alcool mais plus subtilement et avec la capacité de garder les buts les plus nobles à ses actions).

Composé standard :



Forte variabilité
Monoterpènes (l-limonène, beta-pinène, delta-3-carène)
Sesquiterpènes (beta-caryophyllène, beta-sélinène, beta-bisabolène)
Oxydes (caryophyllène oxyde)
Cétones : traces à 2% (acétophénone, hydrocarvone, pipéritone). Aucune toxicité n'en découle à dosage physiologique.
Furanocoumarines (alpha-bergamotène). Aucune photosensibilisation n'a jamais été observée.

Contre-indications et limitations d'emploi :

Légèrement dermocaustique ; pas toujours tolérée pure à même la peau.
Aucune autre contre-indication à dosage physiologique.
Aucun problème chez ceux ne tolérant pas l'épice alimentaire (pas de pipéridine)
Tenir hors de portée des enfants.
Enfants, femmes enceintes : aucune autre contre-indication à dosage physiologique.

1

Poivre blanc :

Fruits cueillis à maturité complète, distillés après séchage et fermentation. Evidés de leurs coques.
Odeur et énergie : un côté plus doux.

Poivre noir :

Fruits cueillis à maturité complète, distillés après séchage et fermentation. Dans leurs coques.
Odeur et énergie : un côté plus posément solide.

Poivre vert :

Fruits cueillis juste avant maturité, distillés frais et juvéniles.
Odeur et énergie : un côté plus jovial et guilleret.

Propriétés physiques et contre-indications : les 3 sont identiques.

Chakras : **1**

Doshas : Fait pétiller **Pitta**

Enlève toute trace de pesance **Kapha**

Clarifie **Vata** paralysé par ses choix et ses potentiels

Eléments : **Feu**

¹ Les informations sur ces pages ne sont que des propositions faites à des professionnels formés qui sont seuls responsables de l'emploi des produits en question. Il tient à eux de compléter cette participation à leurs connaissances et de bien connaître leur patient et son état afin de conduire sa prise en charge. La totale responsabilité quant à l'emploi de ce qui est proposé ici relève de l'utilisateur et n'implique en aucun cas l'entreprise Gedane.
Texte : Consultant externe Marc Ivo Böhning et Géraldine Viatte