

Poivre rose

Le **poivre rose**, également appelé « **baies roses** », est un faux poivre obtenu à partir des baies de l'espèce *Schinus terebinthifolius*.

La meilleure qualité est désignée sous le nom de Calibre A+, les baies sont alors homogènes et en pleine maturité. Seulement 5 % de la récolte répond à ce calibre spécifique, destiné aux grands chefs. Les principaux producteurs mondiaux sont le Brésil et Madagascar.



Baies roses prêtes pour la cuisine.

1 Dénominations

En France, seuls les fruits de *Piper nigrum* peuvent porter l'appellation « poivre » ; les fruits provenant d'autres espèces du genre *Piper* ou d'autres genres ne peuvent être commercialisés sous la dénomination « poivre » que moyennant l'ajout d'un qualificatif^[1]. Le « poivre rose » est également appelé : Baie rose de Bourbon - Poivre de Bourbon - Poivre de la Réunion^[2] - Café de Chine - Encens - Faux poivre^[3] - Poivre brésilien - Poivre d'Amérique^[1] - Poivre marron - Poivre rosé - Poivre rouge.

2 Production

Île de la Réunion, Amérique du Sud, Floride, Madagascar, Nouvelle-Calédonie, Brésil.

3 Usage

En trop grandes quantités, le poivre rose peut devenir toxique : une douzaine de graines par plat est une mesure raisonnable. Ceci a amené la FDA à l'interdire en 1982^[4]. Cette interdiction a été levée peu après.

La baie rose entre aussi dans la composition de certains parfums.

4 Notes et références

- [1] « Poivre », sur *Larousse Cuisine* (consulté le 30 décembre 2015).
- [2] « Baies roses », sur *L'Île aux épices* (consulté le 30 décembre 2015).
- [3] « *Schinus terebinthifolia* Raddi, 1820 », sur *Inventaire national du patrimoine naturel* (consulté le 30 décembre 2015).
- [4] (en) Burros, Marian. *F.D.A. and French disagree on pink peppercorn's effects*. *The New York Times*, publié le 31 mars 1982.



- [Portail des plantes utiles](#)



- [Portail de l'alimentation et de la gastronomie](#)

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

5.1 Texte

- **Poivre rose** *Source* : https://fr.wikipedia.org/wiki/Poivre_rose?oldid=122987361 *Contributeurs* : Abrahami, Cricic, Bob08, En rouge, Milvus~frwiki, Aucassin, Ji-Elle, VolkovBot, Fanfwah, Cymbella, Luckas-bot, Le grand Cricri, Lomita, Pyschobbens, ZéroBot, Jajabis, Addbot, Ahrgrrr et Anonyme : 6

5.2 Images

- **Fichier:Foodlogo2.svg** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Foodlogo2.svg> *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Original *Artiste d'origine* : Seahen
- **Fichier:Pink_Peppercorns_(Schinus_terebinthifolius).JPG** *Source* : https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d9/Pink_Peppercorns_%28Schinus_terebinthifolius%29.JPG *Licence* : CC BY-SA 3.0 *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Milvus
- **Fichier:Sunflowers.JPG** *Source* : <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/09/Sunflowers.JPG> *Licence* : Public domain *Contributeurs* : Travail personnel *Artiste d'origine* : Trojanbackoncommons

5.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0