



A la découverte du Poivre

Passionné par cette épice depuis près de 10 ans, j'ai découvert toutes les richesses aromatiques que peuvent renfermer ces petits grains à travers mes rencontres auprès des cultivateurs de poivre en Inde, au Sri Lanka, au Vietnam, Cambodge, Sumatra, Java...



Je vous invite à découvrir son histoire, les différentes couleurs du poivre, et comment l'accueillir.
Bonne lecture.

Son histoire

Les premières traces écrites sur le poivre nous viennent des Romains qui consommaient du poivre long.

*Ils verseront une rançon en poivre pour sauver Rome des Goths.

Elle a été une épice très chère au Moyen âge, on payait parfois avec du poivre d'où l'expression :

* "Payer en épice" qui deviendra "payer en espèce"



Les vénitiens régentaient le commerce du poivre jusqu'au XVIème siècle, puis les européens avec Vasco de Gama vont établir des comptoirs coloniaux en Inde .

Aujourd'hui c'est l'épice la plus consommée au monde

Sa culture

Le poivre pousse le long d'une liane le piper nigrum, les agriculteurs le cultivent sur des tuteurs ou sur des arbres. Il se récolte sous forme de grappes de graines.

Que veut dire «poivre d'origine»?

Le poivre en grains sans mention particulière est un mélange de poivres de différents pays. Le poivre est comme les fruits de la vigne, il prend ses arômes dans le sol qui le nourrit. Un poivre d'origine provient d'une région et ses saveurs sont propres à cette dernière.

Je vous conseille de toujours choisir un poivre avec l'indication géographique du lieu de production indiqué.

Pourquoi le poivre se décline en 4 couleurs ?



Le poivre existe sous la forme de 4 couleurs, Il prend ses différentes couleurs en fonction du degré de maturité au moment de sa récolte.



- **Le poivre vert:** une fois le poivre formé en grappe il est au début de sa maturité. Il ressemble à des grappes de petites groseilles vertes, Récolté à ce stade il est peu piquant. On le consomme soit frais, soit déshydraté, lyophilisé ou en saumure.
- **Le poivre noir:** poivre récolté vert, puis séché au soleil, il va devenir le poivre noir.
- **Le poivre rouge :** poivre récolté à maturité, on tri alors les baies rouges des vertes, puis on le sèche à l'abri de la lumière pour éviter qu'il ne noircisse trop, il a des parfums de fruits mûrs légèrement confit. La première approche du poivre rouge est toujours très étonnante.
- **Le poivre Blanc :** poivre récolté vert ou à maturité (suivant les origines) plongé dans de l'eau et débarrassé de son enveloppe le péricarpe, brossé puis exposé au soleil.

Atout santé

Le poivre est bon pour la santé. Il facilite la digestion en augmentant la production de salive. Il a une fonction diurétique ce qui aide notre corps à éliminer les toxines

Comment l'utiliser

A la différence des épices, le poivre ne supporte pas d'être chauffé, il perd une partie de ses parfums à la cuisson. Pour retrouver et apprécier toutes ses saveurs je vous conseille de vous en servir uniquement au moulin sur l'assiette au dernier moment. Le poivre gris en poudre apporte essentiellement que du piquant, à éviter !

Origine du faux poivre

On a souvent appelé poivre toutes les graines piquantes, essentiellement pour des raisons financières. Au fil du temps et des recherches on s'est aperçu que certains poivres n'en étaient pas car ils n'appartenaient pas à l'espèce 'Piper nigrum'. Cela ne veut surtout pas dire qu'ils sont moins bons et doivent être négligés. Bien au contraire!

Dans la liste des faux poivres nous retrouvons entre autres le poivre de Seschuan, de Tasmanie, Timut...

D'où vient le piquant du poivre ?

La molécule piquante du poivre est principalement concentrée dans son enveloppe : le péricarpe. C'est la raison pour laquelle le poivre blanc paraît plus doux que le noir. Lorsque vous réglez votre poivrier, ne choisissez pas un broyage trop fin, la part de cœur du grain doit rester importante dans le concassage pour un juste équilibre.

*les saveurs du poivre sont principalement concentrées dans son cœur.



Comment choisir son poivre ?

En grain, 3 raisons à cela :

- Vous pouvez vérifier la qualité et l'homogénéité des grains.
- Connaître sa provenance.
- Ses parfums sont mieux conservés.

Avec quoi l'associer?

Dans les grandes lignes, car tout est question de goût.

- Le poivre noir (Lampong, Sarawack, Malabar, Kampot, Madagascar, Kérala) avec la viande rouge et les légumes.
- le poivre blanc avec le poisson, la viande blanche, œuf, fromage frais.
- Poivre très typé (Seschuan, Voatsiperyfery, Tasmanie) poisson, salade, crudité, melon, foie gras, plat en sauce
- Poivre vert les sauces (steak sauce poivre vert)
- Poivre rouge : Viande blanche, poisson, légume, dessert chocolaté.



Le poivre noir

Le poivre noir est classiquement réservé pour les viandes rouges, j'ai pour ma part beaucoup de mal à définir tel poivre pour tel plat.

En résumé le poivre noir d'origine c'est une note chaude accompagnée de ses saveurs. Sa présence va donner du relief à votre plat.

Poivre de Sarawak



Origine : Nord de l'Île de BORNÉO (Malaisie)

Beau poivre noir aux arômes subtils de sous-bois et de réglisse. Très bel équilibre entre chaleur et acidité. Ce poivre se développe merveilleusement en bouche. Belle présence pour ce poivre tout en finesse.

Accord : Viande rouge, viande en sauce

Poivre à queue, Cubebe, Poivre des Indonésiens



Origine : Île de MADURA (Indonésie)

Ce poivre est reconnaissable au premier coup d'œil par son «attache».

Son parfum ne s'oublie pas: camphre, citron, menthol... on a l'impression de mieux respirer à son approche.

Ses notes uniques de camphre et menthol ouvrent des belles perspectives pour des idées cuisines.

Accord : Poisson, volaille, plat de légume, sorbet pour des accords mentholés



Poivre de Madagascar



Origine : Madagascar, région de Sambirano

Le poivre de Madagascar, cultivé sur "l'île aux épices" au climat chaud et humide idéal pour la culture des poivriers. Le poivre de Madagascar puise tous ses arômes dans sa terre.

Très aromatique, sur une viande, une salade. Il laisse une empreinte puissante qui s'accorde parfaitement sur une grillade.

Accord : Viande rouge pour sa puissance

Poivre de Tellichery



Origine : Côte de MALABAR (Inde)

Gros grains bruns récolté dans l'état du Kérala, ce poivre se présente sous la forme de grain régulier, une belle puissance en bouche ou se développe des arômes de fruits et de terre végétale.

Accord : Ce poivre a la particularité de se marier aussi bien avec une viande, un poisson ou des légumes.

Poivre de Lampong



Origine : SUMATRA (Indonésie)

Le poivre de Lampong avec ses grains fripés développe une belle puissance et des notes de sous-bois très agréables.

Ses notes chaudes feront merveilles sur vos grillades

Accord : Pour mettre en valeur ce poivre viande blanche ou rouge



Poivre long de Java



Origine : île de Java (Indonésie)

Poivre très étonnant, il a la forme de petites pommes de pin, long chaton brun foncé au nez légèrement sucré, épicé (cannelle), réglisse, anisé et fruité. Très parfumé avec des notes sucrées et florales. Une épice tout en finesse et harmonie. Il pousse également à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya.

Accord : Une purée de pomme de terre, foie gras, agneau

Poivre de Voatsiperifery



Origine : Madagascar, région de Sambirano

Poivre des amateurs de poivres rares, il est à découvrir. Le Voatsiperifery est un poivre sauvage qui pousse en pleine forêt. Sur des lianes qui montent à plus de 15 m de haut. Très parfumé, c'est un de mes poivres préférés.

Accord : Viande rouge, salade de crudité

Poivre du Kérala



Origine : Inde

Un des premiers poivres à être récolté en Inde dans la province du Kérala. Son faible rendement pousse les agriculteurs à abandonner sa culture malgré la qualité de ses arômes et sa puissance.

Accord : Viande rouge



Poivre de Kampot



Origine : Cambodge

Produit au Sud du Cambodge ; découvrez la saveur toute particulière du poivre de Kampot et épicées. Il est considéré comme l'un des meilleurs poivres du monde, Le souci d'excellence des agriculteurs du Cambodge depuis 10 ans porte ses fruits aujourd'hui. Grande richesse aromatique. Ce poivre est reconnu aujourd'hui IGP

Accord : Viande rouge

Poivre long du Kérala



Origine : Inde

Ce poivre est cultivé au cœur du Kérala. Il a un aspect plus fin que le poivre long de Java. Il développe des parfums de pain d'épice, de cannelle et de cacao.

Accord : Viande blanche, dessert,

Poivre long de d'Afrique



Origine : Afrique du Sud

Ce poivre fait penser au poivre long de Java par sa forme, au goût il est totalement différent. Plus proche du poivre à queue dans ses notes fraîches, légèrement mentholé avec des notes de feuilles de tabac.

Accord : Viande en sauce, purée de pomme de terre, gratin d'endive.



Poivre noir de Penja



Origine :Région volcanique du Penja (Cameroun)

Le poivre noir de Penja, moins connu que le poivre blanc de Penja mérite toute votre attention. Au nez, déjà on ressent une belle richesse aromatique pleine de promesse. A la dégustation, on n'est pas déçu :de la puissance (pour les amateurs de poivre ayant du caractère je vous le recommande), la suite nous fait découvrir des parfums de sous-bois aux notes chaudes.

Accord : Viande rouge

Poivre noir du Vietnam



Origine :Vietnam

Le Vietnam est le premier producteur de poivre dans le monde.

Le climat apporte à ce poivre une agréable puissance en fin de bouche, nez floral et épicé, idéal sur une viande grillée.

Ce poivre s'adresse tout particulièrement aux amateurs de poivre fort

Accord : Viande rouge

Poivre de l'île de Phu-Quoc



Origine :Vietnam

Un des rares poivres encore cultivé traditionnellement. C'est lors de ma sélection de poivre sur cette île, que j'ai découvert ce poivre

Il développe beaucoup de rondeur, une touche d'arôme de cacao amer, une très belle réussite.

Accord : Viande rouge



Poivre du Brésil



Origine :Brésil

Le poivre noir de Bélem a la particularité d'avoir un nez très épicé, des fragrances légères de camphre. A la dégustation une chaleur peu intense mais persistante qui laisse une agréable sensation en bouche.

Un poivre à privilégier pour ceux qui recherchent un poivre peu piquant avec une belle longueur en bouche.

Accord : Viande rouge

Poivre des gorilles



Origine :Centre Afrique

Le poivre noir des gorilles rappelle par sa forme le poivre sauvage de Voatsipérifery.

Un nez légèrement camphré, très subtil. A la dégustation, on découvre un sensation plus épicée que poivrée. Sa puissance est très peu présente, idéal pour ceux qui n'aiment pas les poivres.

Accord : Viande rouge

Poivre sauvage d'Assam



Origine :Inde, province d'Assam

Le poivre d'Assam développe un goût unique, lointain cousin du poivre long sa dégustation est étonnante.

Des notes de camphre légèrement fumées, d'abord puissant, elles s'estompent pour laisser une sensation très agréable en bouche.

Accord : Crudité.



Le poivre blanc

Le poivre blanc se définit par plus d'arômes et moins de force. Je vous conseille de le privilégier sur des plats comme le poisson, les volailles, le foie gras, légumes et œuf.

Poivre blanc de Muntok

Origine :Muntok, Indonésie



Île de BANGKA au Sud Est de SUMATRA (Indonésie)
Poivre blanc crème, assez doux. Ces arômes ne sont pas très marqués, ce qui a l'avantage de le marier avec des mets délicats sans prendre le pas sur ces derniers.

Accord: Viande blanche, poisson, foie gras.

Poivre blanc du Penja

Origine : Cameroun



Le poivre de Penja est d'une couleur crème. Au nez beaucoup de richesse aromatique, à la dégustation ce poivre nous raconte une belle histoire. A découvrir assurément. Il a obtenu l'IGP en 2012.

Accord : Viande blanche, poisson, foie gras, crudité.

Poivre blanc de l'Ile de Phu-Quoc

Origine : Vietnam



Cultivé en petite quantité sur cette île en face du Vietnam et du Cambodge, ce poivre propose une très belle richesse olfactive qui se rapproche de celle du blanc de Kampot. Assez rond, une légère touche d'agrumes au nez.

Accord : Viande blanche, poisson, foie gras, crudité.



Poivre blanc de Sarawak

Origine : Nord de l'Ile de BORNÉO (Malaisie).



Beau poivre de Malaisie, couleur crème. On retrouve les arômes de réglisse et agrume sans le piquant.

Accord : Viande blanche, poisson, crudité

Poivre blanc du Kérala

Origine : Inde



J'ai découvert ce poivre au nord est du kerala, Un des poivres les plus envoûtants avec celui de Kampot. Beaucoup d'arômes, un bel équilibre. Un très grand poivre.

Accord : Viande blanche, poisson, crudité.

Poivre blanc de Kampot

Origine : Cambodge



Ce poivre blanc est obtenu à partir du poivre rouge, un poivre exceptionnel.

Un de mes préférés, viande blanche, un tour de moulin sur un fromage frais de chèvre, un régal. Passage obligé pour les amateurs de poivre. Reconnu IGP.

Accord : Viande blanche, poisson, crudité, œuf, fromage.



Poivre blanc de Voatsiperifery

Origine : Madagascar



Ce poivre blanc très rare est un des derniers poivres sauvages. Le poivre de Voatsiperifery noir ou rouge est très parfumé, sous la forme de poivre blanc, il apporte des notes plus subtiles, moins puissant il laisse la place à une explosion de saveurs.

Accord : un œuf à la coque. Une mayonnaise accompagnant un plateau de fruit de mer

Poivre blanc du Brésil

Origine : Brésil



Le poivre blanc du Brésil nous donne les mêmes approches olfactives que le poivre noir du Brésil : la douceur.

Un nez rond, il se laisse apprécier sans saturer le nez. A la dégustation une très agréable sensation d'épice, de douceur et une montée en puissance sur la fin.

Un poivre à privilégier pour ceux qui recherchent un poivre peu piquant avec une belle longueur en bouche

Accord : Viande blanche.

Poivre blanc du Sri Lanka

Origine : île du Sri Lanka



J'avais déjà détecté cette touche à la fois légère et florale de ce poivre lors de ma rencontre avec les producteurs de poivre du Sri Lanka.

En bouche, il est à la fois puissant et épicé. Un poivre blanc à découvrir pour les amateurs de notes fleuries.

Accord : un œuf à la coque. Viande blanche.



Le poivre vert

Le poivre vert est récolté après sa formation en grappe, Il apporte une note poivrée très légère qui se marie idéalement avec une sauce

Poivre vert déshydraté



Origine : Inde

Baies récoltées immatures, on doit le réhydrater dans l'eau avant de l'utiliser pour une sauce, saveur de fruit vert. On le retrouve également dans le mélange 5 baies

Accord : Sauce au poivre vert (viande, poisson)

Poivre vert lyophilisé



Origine : Madagascar

Très beau poivre aux notes herbacées, tremper les grains dans l'eau pour qu'ils retrouvent tous leurs arômes. Ce poivre est idéal pour vos sauces.

La lyophilisation permet de faire passer l'eau dans les grains de l'état liquide à l'état gazeux sans passer par l'état solide. Le grain garde sa forme et ses parfums sont mieux préservés.

La forme la plus proche du poivre vert frais.

Accord : Sauce au poivre vert (viande, poisson)

Poivre vert de Sischuan



Origine : Chine

Ce poivre de Sischuan est récolté avant maturité. On retrouve beaucoup de fraîcheur, une pointe d'acidité et une note salée en fin de bouche dans ce faux poivre. Il a la particularité d'apporter une touche citronnée en plus de la note de poivre vert.

Accord : poisson, crustacé



Le poivre rouge

Le poivre rouge est récolté à maturité. Son goût est très différent du poivre noir. Récolté mur, le coté rond, légèrement sucré est très agréable à la dégustation. Il est riche en notes confites.

Poivre rouge de Kerala



Origine : Inde, province du Kérala

Poivre (*piper nigrum*) arrivé à maturité. Au nez, le poivre rouge étonne toujours ceux qui le découvrent, légèrement sucré, doux presque un fruit mûr, A la dégustation, moins de force que le poivre noir, un poivre blanc avec un petit plus ...

Accord : Je l'aime beaucoup sur du fromage, pâte molle, chèvre frais et sur du melon

Poivre rouge de Kampot



Origine : Cambodge

On retrouve les mêmes sensations que pour le poivre rouge de Kérala. La différence est dans la richesse des parfums qui l'accompagne : une explosion ! Coup de chapeau au producteur pour ce merveilleux produit

Accord : Viande rouge et dessert



Poivre rouge de Pondichery



Origine : région de Pondichery (sud-est de l'Inde, cote de Coromandel)

Poivre récolté à maturité. Au nez des parfums de fruits mûrs, de pain d'épice. A la dégustation une première approche légèrement sucré, puissant sans trop, notes de fruits confits.

Ses notes confites accompagneront agréablement un foie gras.

Accord : Viande et dessert

Poivre rouge de Phu-Quoc



Origine : Vietnam (île de Phu-Quoc)

Le poivre de Phu-Quoc. C'est sur l'île la plus au sud du Vietnam que se récolte ce magnifique poivre.

La mer très présente insuffle des notes uniques à ce poivre, la récolte est manuelle, grain à grain pour garder que les graines mures d'un beau rouge sombre. Un lent séchage au soleil parfait l'élaboration des arômes de ce poivre.

Accord : Viande rouge et blanche

Poivre long rouge de Kampot



Origine : Kampot (Cambodge)

Le poivre long est l'un des premiers poivres consommés par les romains en Europe. Il est aujourd'hui récolté et séché à partir de baies vertes.

L'originalité de ce poivre est d'avoir attendu son complet mûrissement pour le récolter et le sécher. Cela lui apporte des notes de chocolat délicieuses.

Accord : Viande en sauce, melon, dessert



Les faux poivres

Les faux poivres sont toutes les graines piquantes qui ne sont pas issues du piper nigrum.

Poivre de Sélim

Origine : Ghana



Étonnant poivre en forme de gousse de 1 à 2 cm de long, coque fibreuse renfermant des graines. Il n'est pas facile à concasser, je l'utilise pour assaisonner un bouillon.

Accord : Viande blanche ou rouge en sauce

Poivre de Cayenne

Origine : Inde, Chine



Le poivre de Cayenne est aussi appelé piment de Cayenne. Il possède une saveur très forte. Une pincée est suffisante pour assaisonner tout un plat. A croquer pour les téméraires !

Accord : Plat relevé, chili con carne.

Poivre de la Jamaïque (4 épices)

Origine : Antilles, Amérique du Sud



Découvert par Christophe Colomb aux Antilles. Le piment de la Jamaïque est très généreux en saveurs. Surnommé le "quatre épices" car on y retrouve des saveurs de poivre, muscade, girofle et cannelle.

Accord : Sa présence marquera votre plat, sur un riz c'est du soleil !



Poivre de Seschuan ou Sichuan

Origine : Chine



Poivre de Sichuan, issu d'un petit arbre épineux de la famille du frêne. Un de mes préférés des faux poivres, très parfumé, pas trop piquant.

Un tour de moulin dans votre assiette donnera un relief épicé à ce dernier.

Accord : Melon, crudité, viande en sauce.

Poivre de Timut



Origine : Népal

Le poivre de Timut ou poivre Timur est d'abord une très belle surprise olfactive. Des saveurs d'agrumes se développent de ce poivre de manière très présente.

Ce "poivre agrume" aux saveurs de pamplemousse rose ,de yuzu est une invitation à cuisiner.

Accord : le poisson, filet de sole, dos de cabillaud poché, poêlé de gambas ou encore sur une préparation chocolatée.

Poivre des cimes



Origine : Vietnam

Le poivre des cimes développe des parfums d'agrumes acidulés autour de la mandarine, il s'accorde parfaitement avec du poisson ou des crustacés.

Vous pouvez l'utiliser directement au moulin au moment de servir ou le torréfier sur une poêle à sec puis le moudre au mortier en une poudre fine.

Accord : Principalement le poisson et les sorbets



Baie rose



Origine : Madagascar

Madagascar, île aux épices a un climat chaud et humide idéal pour la culture du poivrier.

Les baies roses de Madagascar appelé également **Poivre rose** puisent toutes leurs arômes dans sa terre.

Légèrement acidulées, ces baies roses décorent et parfument agréablement les mets de poisson.

Accord : Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de saumon cru, gravlax.

Mélange 5 baies



Origine : Indonésie, Madagascar

Ingrédients : Poivre blanc, poivre noir, poivre vert, poivre de la Jamaïque et baie rose. J'aime bien ce mélange, il passe partout, viande poisson.

Pour ma part je propose un 5 baies à base de Kampot et de Penja blanc. Trop souvent les poivres utilisés pour ce mélange sont de maigre qualité

Accord : il accompagne aussi bien les poissons que la viande.

Maniguette graine de paradis



Origine : Cote d' Ivoire

Cette épice piquante, légèrement acidulée, n'est pas sans rappeler le poivre, d'où son surnom de "poivre de Guinée". Plus piquante que ce dernier elle apporte une note acidulée.

J'aime accompagner un filet de poisson avec ce poivre.

Accord: Plus particulièrement le poisson



Poivre de Chiloé



Origine : Chili

Récolté sur l'un des arbres les plus vieux de la planète et de la même famille que le poivrier de Tasmanie (autre poivre qui fait partie de mes coups de cœur), le poivre de Chiloé a un "nez" citronné et des senteurs de pain d'épice.

Au palais ces notes parfumées laissent place à beaucoup de puissance, de chaleur.

Accord : Grillade, viande en sauce

Mélange de Nosy-be



Origine : Indonésie, Madagascar

Mélange à partir du Poivre de Voatsyperifery, Baies roses et poivre blanc du Sri Lanka.

Étonnant et savoureux avec du poisson en grillade ou en papillote. Il se rapproche du mélange 5 baies avec les goûts sauvages du Voatsyperifery.

Accord : Poisson et viande.

Poivre de Tasmanie



Origine : Tasmanie

Ce poivre est cuisiné en Australie pour mariner les viandes, il est étonnant sur un steak, à découvrir. Il colore une fois concassé de violet la sauce, c'est très surprenant comme goût, sauvage, plaisant, à découvrir.

Accord : Un de mes poivres préférés, viande, salade, crudités



Poivre d'andaliman



Origine : île de Sumatra(Indonésie)

Ma dernière découverte auprès des cueilleurs Bataks sur l'île de Samosir au milieu du lac Toba.

Ce poivre est très utilisé dans leur cuisine. Il développe des notes de citrons très présentes et autre chose que je ne saurai décrire mais qui le rend à la fois unique et délicieux.

Accord : Volaille et poisson

le moulin à poivre



AVANT



APRES



Outil essentiel pour mouliner tous ses poivres, voici un système qui s'adapte aux différents pots. La **tête de moulin** se visse sur les pots en verre.

Avec ce système de tête interchangeable chacun de vos poivres va devenir un moulin à poivre.



En conclusion



Poivrez un plat apporte un véritable plaisir, mais comme tous les plaisirs il faut savoir les varier.

Aujourd'hui nous avons la chance de pouvoir garnir notre table des différents poivres que la nature nous offre. Profitons-en !

Le monde du poivre recèle de véritables pépites, deux poivres noirs peuvent être très différents. Le poivre est une épice et non une poudre qui apporte du piquant.

Grâce à des partenaires culinaires qui ont accepté de cuisiner différents poivres vous pouvez retrouver leurs **Recettes ici**

Si ce guide vous a donné envie de découvrir le poivre son but sera atteint.

Je vous souhaite de belles découvertes gustatives

Franck.
contact@goutetnature.com

www.goutetnature.com

Reproduction des textes et photos interdite sans autorisation de l'auteur. Vous pouvez le distribuer ou le proposer gratuitement, sans aucune modification, autour de vous ou en téléchargement sur votre blog.

