

## FICHE PRODUIT

## NOM : LE POIVRE

### Photos

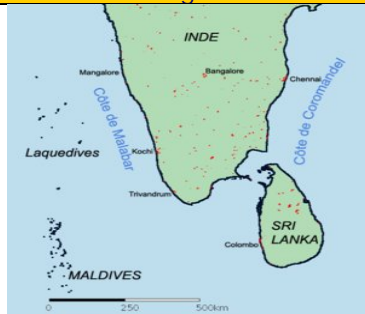


Poivrier (liane)



Faux poivrier (arbre)

### Origine



Côtes Indienne de Malabar



Répartition dans l'océan Indien

### Famille

#### EPICES

A travers les siècles...

Le "poivrier" est originaire des forêts de la côte de Malabar en Inde. Il fut planté dans d'autres régions du globe (Asie, côte orientale de l'Afrique, île Maurice, île de la Réunion, Madagascar, les Seychelles... notamment par Pierre Poivre, (botaniste Français né à Lyon "missionnaire des épices" de Louis XV). Depuis des temps immémoriaux le poivre est le "roi "des épices, déjà à Rome au V<sup>ème</sup> siècle avant J.C, on falsifiait le poivre par l'ajout de genièvre....

Il fut longtemps utilisé comme monnaie d'échange (droit de péage, rançon de prisonnier et autres taxes diverses).

La route maritime des épices augmentera les approvisionnements dans les pays occidentaux des épices, leur démocratisation et leur emploi dans la cuisine ira grandissant.

### Caractéristiques

Le poivre est le fruit d'une liane exotique : "le poivrier" (Piper Négrum) Elle fructifie vers l'âge de 7 à 8 ans.

Il existe autant de sortes de poivre noir que d'endroits où on le cultive. Le poivre de Sarawak, province malaisienne de l'île de Bornéo, est souvent considéré par les gastronomes comme étant le plus fin et le plus parfumé.

Le poivre cueilli à des maturités différentes donne le poivre vert ou noir, débarrassé de sa pellicule noire il devient poivre blanc.

Le poivre vert : Fruit cueilli avant maturité, on le trouve frais (sur les lieux de production) lyophilisé ou conservé en une saumure voire au vinaigre. Le poivre vert lyophilisé entre dans la composition de poivres mélangés (moulin à poivre pour grillades)

Le poivre blanc : est plus subtil et plus puissant en goût que le poivre noir. Il trône dans son moulin au milieu de la table et permet de rehausser instantanément l'assaisonnement d'un plat. Il est utilisé en cuisine pour la réalisation des sauces béchamel, ivoire, crème....

Le poivre noir : est le fruit entier récolté avant maturité et séché sous le soleil brûlant. L'enveloppe du fruit se ride en séchant et devient noire. C'est cette écorce qui lui confère son piquant et sa saveur puissante qui lui sont propres.

Le poivre gris : est un mélange de poivre noir et de poivre blanc.

Le poivre noir concassé : prend le nom de "mignonnette" .

### Remarques

Il est plus convenable de parler des "poivres vrais", puisqu'en cuisine il n'est pas rare d'utiliser d'autres poivres ayant des noms plus jolis les uns que les autres : Poivre de Sichuan, poivre de la Réunion, poivre Bourbons ou poivre rose, poivre de Jamaïque, poivre du Paradis ou de Guinée, malaguette ou maniguette..... Ces "faux poivres" issus de plantes ou arbrisseaux divers, trouvent leur place en cuisine ou en pâtisserie, pour accompagner des fromages, assaisonner diverses salades, entrant dans la composition de certains sirops, glaces, biscuits ou salades de fruits exotiques.

Achat : Il est vivement conseillé de lire la DLUO, figurant sur l'emballage du produit, et d'éviter d'en acheter en trop grosse quantité. Il est recommandé de le conserver dans un emballage hermétiquement fermé.

### Utilisation en cuisine

Il serait impossible d'énumérer toutes les recettes dans les quelles le poivre est utilisé : potage, soupe, charcuteries, assaisonnement divers, grillades, fromages, pâtisseries, boisson et cocktail.....

Il existe cependant une sauce où il est mis en valeur : la sauce au poivre noir ou vert, qui accompagne viande rouge ou blanche sautées, ainsi que les magrets de canard.

Le poivre noir en grain est utilisé lors de la réalisation des marinades pour le gibier, ainsi que pour la réalisation de la sauce poivrade.

La mignonnette entre dans la composition des sauces à caractère épicées comme la sauce Béarnaise, Sauce Piquante, Sauce Diable...

Mais aussi surprenant que cela puisse paraître le poivre est utilisé en pâtisserie pour certaines préparations, sirop, salade de fruits, Pfefferkuchen (pain d'épice Allemand), et le fameux gâteau au poivre de Limoux.

### A quel prix ?

Tout dépend de son origine et de son conditionnement.