



**Vous présente**

# **LE POIVRE**

# Le poivre

Le poivre noir est un assaisonnement si commun aujourd'hui qu'il est difficile de croire qu'il fut utilisé à titre de monnaie d'échange à une certaine époque. Bien entendu, nous le prenons de nos jours pour acquis, mais la grande majorité des épices de saveur comprennent quelque forme du poivre qui soit à titre d'ingrédient. De ce fait, le poivre est classé comme le troisième ingrédient incorporé à des recettes. Seul ou combiné à d'autres épices, le poivre s'avère être le plus apprécié à travers le monde rehausser le goût des ragoûts de viande, des steaks, des sauces et de toute sorte de plats préparés avec des légumes.

Les plus grands chefs du monde insistent d'ailleurs pour dire qu'il est nécessaire de partir du grain de poivre entier afin d'obtenir le meilleur du poivre après la mouture. Bien entendu, cette pratique avait tranquillement disparue depuis les dernières années mais ces chefs précisent que c'est une expérience culinaire extraordinaire !

## Origine

Les grains de poivre sont les grains des baies du *Piper nigrum* (où *Piper* signifiant plante en Latin et *nigrum* signifiant noir) originaire de la côte du Malabar en Inde. Par ailleurs, les grains de poivre sont non seulement la plus ancienne épice mais c'est également la plus utilisées à travers le monde. Cette épice fut découverte il y a plus de 4 000 ans et qu'elle était cultivée 1000 ans avant Jésus Christ.

Et savez-vous qu'à une certaine époque, le poivre était considéré si précieux que des hommes sans scrupules le mélangeaient avec des grains de moutarde, du charbon moulu et même de la poussière de plancher pour accroître sa valeur. Par la suite, il y a de cela plus de 2 milliers d'années, le poivre atteignit le Sud Est de l'Asie pour ensuite être cultivé en Malaisie et en Indonésie. Actuellement, le plus important producteur de poivre demeure l'Inde suivie de l'Indonésie, qui ensemble totalisent une production de plus de 50% du volume mondial total. Par ailleurs, il est à noter que l'Indonésie produisait l'essentiel du poivre jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle. Au cours du siècle, certains événements politiques ont même dérangé la production des épices. En effet, la production du poivre d'Indonésie passa de 12 millions de pieds à 150 000 pieds après la Deuxième Guerre Mondiale. À cette date, une crise général des épices incita le début de culture du poivre dans de nouvelles régions de même que la recherche de substituts pour ce produit.

Aujourd'hui, le poivre, connu comme le roi des épices et le maître des épices, représente le quart du marché des épices dans le monde entier. Or, les Américains en sont les deuxièmes consommateurs juste derrière les Tunisiens, qui pour leur part consomment environ 200 grammes de poivre par année par habitants.

## La plante

Comme il a été mentionné plus tôt, les grains de poivre proviennent du *Piper nigrum*. Cette plante grimpante peut croître pour atteindre une hauteur de 6 mètres dans son habitat naturel. Toutefois, la hauteur du *Piper nigrum* se limite à 3,5 mètres en culture contrôlée. La tige de cette plante est à la fois articulée, ronde et douce. En ce qui a trait aux feuilles, elles sont épaisses, foncées, douces et comportent 7 rainures. De plus, les feuilles présentent une forme ovale avec des bouts pointus. La récolte des grains de

poivre peut durer de 2 à 3 mois et elle est effectuée depuis le printemps jusqu'à l'été. Il est bien entendu que cette collecte s'effectue entièrement à la main.

## **Ses usages médicaux**

Bien que toujours catégorisée comme une épice servant à rehausser la saveur des aliments, le poivre gagna tout d'abord une certaine notoriété par ses usages médicaux. En effet, le poivre était utilisé en tant que stimulant à la digestion ainsi qu'expectorant. Certes, son arôme épicé et piquant entraîne la sécrétion, par les membranes internes du nez et de la gorge, d'un lubrifiant aidant ceux rencontrant des problèmes respiratoires nécessitant une toux. Le poivre était également utilisé en tant qu'onguent externe permettant de guérir les irritations et les infections de la peau. Il semble également que le poivre noir présentait des propriétés d'éloigner les insectes. Et saviez-vous que saupoudrer du poivre fraîchement moulu vous aidera à vous débarrasser d'œufs d'insectes indésirables.

## **Composition**

Pour tous ceux et celles qui désirent toujours savoir comment tout est fait, voici la composition détaillée de chaque grain de poivre :

- 3% d'huiles essentielles
- 80% de monoterpénoïde
- 20% de sesquiterpene
- 5% de ce petit goût piquant (trans-piperine, piperanine, piperettine, piperyline et perongumine).

## **Un peu d'histoire**

Au cours du Moyen Âge, les grains de poivre avaient une valeur équivalente à leur poids en or. En effet, une livre de poivre était comparable, à titre d'échange, à une livre d'or ou encore jusqu'à 3 semaines de travail !

De ce fait, les riches aristocrates possédaient des magasins vendant du poivre étant donné que tous reconnaissaient sa valeur à titre de monnaie d'échange. Le poivre était même accepté comme paiement pour les loyers et les dettes.

Le poivre était même considéré comme un des cinq luxes essentiels sur lesquels se basaient les échanges commerciaux avec l'empire romain. À ce moment, la ville indienne de Venezia avait d'ailleurs monopolisé les échanges avec les Arabes de la même façon que les Arabes l'avaient fait avec les producteurs indiens. Toutefois, étant donné ces deux monopoles, une très petite quantité de chefs européens pouvaient s'offrir du poivre. Or, lorsque la situation économique de l'Europe se stabilisa au 15<sup>ème</sup> siècle, la demande de poivre augmenta considérablement et mena à l'âge des explorations. Les marins européens tentèrent ensuite d'atteindre l'Inde afin de se procurer les épices directement des producteurs, contournant ainsi à la fois les monopoles arabes et vénitiens.

Durant cette même période, en Europe, les épices étaient une preuve de richesse et de ce fait, elles faisaient partie d'un grand nombre de plats et de médicaments.

## **Variétés**

Vous serez sûrement surpris d'apprendre que les poivres noirs, blanc, vert et rouge (la variété la plus rare) proviennent tous de la même graine et par ailleurs de la même plante, le *Piper nigrum*. Effectivement, ces grains de poivre sont tous originaires de divers stades de développement des baies. Le poivre est donc unique dans le monde des épices alors

que son fruit est utilisé dans sous toutes ses versions. Les baies croient notamment en épines contenant de 50 à 60 baies par épines.

Du poivre rose est également disponible sur le marché. Toutefois, cette variété provient d'un tout autre arbre.

Sur le marché, les diverses qualités de poivre sont identifiées par l'origine de ce dernier. De ce fait, les plus importantes variétés de poivre indien sont le Malabar et le Tellicherry. Le Malabar représente le poivre noir régulier avec un soupçon de teinte verdâtre alors que le Tellicherry s'avère être un produit plus spécial. Cependant, ces deux variétés de poivre noir indien, mais plus spécialement le Tellycherry, sont très aromatiques et piquants.

Dans le Sud Est de l'Asie, les origines les plus connues du poivre sont Sarawak situé dans la péninsule de la Malaisie et Lampong, de Sumatra jusqu'à l'Indonésie. Toutefois, ces deux variétés possèdent des arômes beaucoup moins développées même si le poivre de Lampong est plutôt épicé. D'un autre côté, le poivre de Sarawak est plus doux et souvent décrit comme étant fruité.

Le poivre noir provenant des autres pays, où il fut introduit tout récemment, est nommé après leur centre de distribution (Bangkok, Saigon). le poivre en provenance de ces endroits s'avère toutefois être de moindre valeur alors que la chaleur de la région varie énormément, affectant ainsi l'arôme de manière considérable.

Le Brésil est également un important producteur de poivre noir, blanc et vert. En effet, le Brésil détient approximativement le monopole de la production du poivre vert depuis que la production à Madagascar a diminuée. De plus, les poivres blancs et noirs du Brésil sont populaires alors qu'ils sont réputés pour être très doux.

Pour ce qui est du poivre blanc, la source la plus importante de ce dernier est Bangka, une petite île en Indonésie, dans le sud de Sumatra.

## ***Les vrais poivres***

### **Le poivre noir** (piper nigrum)

Le commun des mortels croient que le poivre noir est la version mature du fruit du poivrier. Il n'en n'est pas ainsi. Alors que ces grains de poivre proviennent tous de baies qui ont atteint leur pleine grosseur mais qui ne sont pas tout à fait mûrs. Ces baies sont donc cueillies à la main pour ensuite être séchées au soleil sans l'aide de déshydratants électriques. De plus, ce sont les enzymes contenus dans les baies qui causent le noircissement de la peau durant le processus de séchage. Le plus tard les baies sont recueillies, le meilleur sera leur arôme alors qu'il deviendra plus piquant et plus amer. Toutefois, cet arôme ne semble pas augmenter dans les derniers jours de maturation. Par ailleurs, ces grains de poivre demeurent ceux ayant le plus de saveur tout en étant cultivé dans tous les pays producteurs de poivre. Le poivre noir est habituellement préféré et grandement utilisé dans pratiquement toutes les cuisines du monde. De plus, alors que la culture du poivre est maintenant effectuée sur presque tous les coins de la planète, le poivre noir est nouvellement introduit à chaque jour dans les cuisines qui ne l'utilisait pas auparavant. Ironiquement, le poivre noir est très peu employé dans la cuisine Malaisienne et Indonésienne, malgré le fait que ces deux pays sont les plus anciens producteurs à l'extérieur de l'Inde.

## **Le poivre blanc** (piper nigrum)

Cette variété de poivre provient notamment des baies du poivrier à l'état de maturation complète. À cet état, les baies présentent une couleur rougeâtre. Après leur récolte, ces baies sont trempées pour ensuite avoir leur peau externe retirée par frottement jusqu'à ce que l'on y voie apparaître leur doux intérieur blanc. Elles sont ensuite séchées et blanchies au soleil de la même façon que le poivre noir. Cette variété de poivre est par ailleurs reconnue pour être plus douce et beaucoup moins amère que le poivre noir.

Le poivre blanc est surtout utilisé dans les cuisines de l'Ouest tout en étant souvent suggéré pour les sauces blanches (à base de crème) où le poivre noir viendrait tout simplement ruiner la couleur. Cette variété est également employée toutes les fois où l'âcreté prédomine la saveur. À cet effet, le poivre blanc peut être utilisé pour ajuster le goût à la dernière minute lors d'une recette. La pure et très douce odeur piquante du poivre blanc a rendu ce dernier très populaire au Japon où il est fréquemment utilisé dans les aliments fris du style sukiyaki.

## **Le poivre vert** (piper nigrum)

Cette variété de poivre, quant à elle, est la version non mûre de la baie. En effet, cette dernière est cueillie alors que la baie est encore verte. Ces baies sont alors le plus souvent placées dans du vinaigre ou encore de la saumure. Il est également possible d'en retrouver congelés et déshydratés (et il appert que ces derniers présentent une plus grande saveur). Les grains de poivre verts sont le plus souvent cueillis au cours du même stade de maturité que les grains noirs, mais sont différents alors qu'ils ne sont pas séchés, leur saveur et leur goût piquant sont donc beaucoup moins concentrés que dans les grains noirs. On dit d'ailleurs que le poivre vert présente un petit goût d'herbe très intéressant. De ce fait, cette variété est donc connue pour être moins piquante que toutes les autres. Le poivre vert est principalement utilisé dans les cuisines de l'Ouest où il est souvent utilisé pour ajouter de la saveur aux moutardes ainsi qu'aux condiments en conserve. C'est également le poivre que l'on ajoute aux sauces qui accompagnent les viandes bouillies ou frites.

Finalement, est-il possible d'ajouter que parce que le poivre vert est très parfumé, il s'apprête bien aux sauces à base de crème ainsi qu'à divers pâtés.

## **Le poivre rouge** (piper nigrum)

Il est très difficile de se procurer cette variété de poivre à cause de sa rareté. Ces grains de poivre sont notamment considérés comme étant plus piquant et aromatique que le poivre vert tout en combinant le goût épicé et la saveur mature du poivre noir. Le poivre rouge est toutefois davantage une curiosité exotique qu'autre chose !

## **Poivre Cubèbe** (piper cubeba)

Le cubèbe (kabab) originaire de l'Inde est également connu sous le nom de poivre à queue, ou poivre de Java. Ces minuscules fruits sphériques a la saveur acre et piquante, issus d'un arbre exotique d'Asie, ne sont jamais utilisés seuls. Ils font partie de toutes les variantes de ce condiment composé, le ras el hanout qui rassemble quatre épices : Cannelle, boutons de roses, cubèbe, et clous de girofle. Mélangées savamment, elles aident à digérer les têtes de moutons, les osban et la charmoula rituels. Ces baies à la saveur aromatique, poivrée et très légèrement âcre et amère sont proches du poivre et ont les mêmes usages, mais elles sont nettement moins fortes que le poivre noir avec un parfum différent. Elles laissent longtemps en bouche une saveur douce et agréable.

## **Poivre long** (piper longum)

Originaire de l'Inde, le poivre indigène, cette épice, très répandue chez les grecs et romains, est quasiment introuvable de nos jours, même dans son pays d'origine. Il est également appelé poivre du Bengale. Les minuscules baies soudées au réceptacle se présentent comme de petites pommes de pins noires. Pour assaisonner, elles sont cassées, puis pillées dans un mortier. Poivre très étonnant, spectaculaire même. Long chaton brun foncé au nez extrêmement boisé, épicé (cannelle), réglissé, anisé et fruité. Très parfumé avec des notes sucrées et florales. Une épice tout en finesse et harmonie.

## **Poivres aromatisés**

Poivre noir concassé additionné d'écorces de citron, d'orange ou d'ail concassé déshydraté selon la dénomination du poivre. Se sert principalement pour assaisonner les grillades.

Il se fait également un mélange de poivre noir, blanc et vert additionné de poivre rose. C'est plus pour l'aspect visuel dans un moulin à poivre transparent que pour l'aspect gustatif que ce poivre est apprécié.

# ***Les faux poivres***

## **Le poivre rose** (Euonymus phello-manus)

Cette dernière variété n'est pas reliée au poivre noir. En effet, le poivre rose provient de la plante à baies roses (Euonymus phello-manus) poussant à Madagascar. L'importation d'un pays aussi loin que Madagascar explique donc son prix dispendieux. Or, ces grains de poivre sont à la fois piquants et légèrement sucrés, sans toutefois posséder autant de saveur que les autres variétés énumérées plus haut. Le parfum et la saveur de ces grains de poivre s'avèrent cependant être beaucoup plus accentués que celui des autres. C'est donc pour cette raison qu'ils s'apprêtent bien aux légumes en casserole, aux poissons ainsi qu'aux sauces à la crème. La sélection et le remisage.

## **Le poivre de Tasmanie** (Tasmania lanceolata)

Comme son nom l'indique cette épice est originaire de l'Océanie. Ce poivre pousse de façon sauvage, principalement consommé par les aborigènes, ainsi que des habitants de l'Océanie pour agrémenter leurs grillades. Les graines ont la même taille et le même aspect que le poivre noir. Le goût est par contre plus proche de celui du poivre du Sichuan et vous pouvez utiliser celui-ci en remplacement de ce dernier. Le poivre de Tasmanie est typique de la cuisine australienne traditionnelle et il est pratiquement impossible de s'en procurer en Europe. Attention, il devient très brûlant au goût à la cuisson.

## **Poivre de Sélim** (xylopiya aethiopica)

Originaire de l'Afrique tropicale (Guinée), on retrouve la graine de Sélim de l'Éthiopie jusqu'au Sénégal. Autres noms: Graines de Selim, Kili, Piment noir de Guinée, Poivre de Sénégal, Annonacées.

Son goût est un mélange de cubèbe et de noix de muscade. Elle se présente sous la forme d'un haricot plat laissant deviner la forme des graines (de 5 à 8 par haricot) de

couleur brun/noir de 3 à 5 cm de longueur et de 6mm d'épaisseur. Son usage est fréquent dans tous les pays où l'on trouve cette plante à l'état sauvage.

### **Graines du Paradis ou maniguette** (aframomum melegueta)

Appelée également maniguette ou poivre de Guinée. Leurs arômes est chaudes, épicées et piquantes, avec un léger arrière-goût acré. L'agréable goût piquant n'est pas si puissant que celui du poivre et s'harmonise très bien avec les légumes et les poissons. C'est un élément incontournable de la cuisine nord-africaine. Au Moyen-âge, les légendes les plus incroyables circulent, l'origine des épices restant un mystère. On raconte que ces denrées rares viennent du paradis terrestre et qu'elles représentent un petit bout de paradis. Un lien avec cet Eden que l'on situe quelque part en Orient et qui fascine l'imaginaire. Christophe Colomb, avant de partir à la découverte de la terre où croissent ces merveilles, promet d'atteindre l'Ophir de Salomon, pays mythique où il y a "épices, or, métal, esclaves et mille autres choses de grandes valeurs", et en abordant Hispaniola (Haïti), il y voit l'antichambre du paradis terrestre, et ces graines au goût brûlant deviennent ainsi les "graines du paradis".

### **Corarima** (aframomum corarima)

De la même famille que les graines du paradis, originaire de l'Erythrée, son goût et son arôme rappelle le coriandre, mais beaucoup plus piquant que cette dernière mais nettement moins que les graines du Paradis. Pour les amateurs de création de mélanges d'épices, il faut absolument connaître le corarima.

### **Poivre de la Jamaïque** (pimenta dioica)

Son goût rappelle plutôt un mélange d'épices composé de girofle, muscade, cannelle et un brin poivré, ce qui lui vaut également son deuxième nom; toutes-épices. Il peut se trouver également sous le nom piment du Mexique. Il s'agit d'une épices très importante dans la cuisine des Caraïbes, et particulièrement très appréciée en Angleterre et aux Etats-Unis où elle porte le nom de "all spice". A la Martinique, c'est le "Bois des Indes" Au Moyen Orient et en Turquie, elle domine les plats de riz, de chasses et de viandes. "

### **Gattilier ou poivre des Moines** (vitex agnus-castus)

Le gattilier est également appelé poivre des moines à cause de son effet qui pouvait calmer les envies sexuelles des Moines. Son arôme est très doux et légèrement amer. Très utilisé dans la cuisine marocaine comme épice. En Europe, il est plus utilisé comme teinture emphytothérapie, contre les dérangements hormonaux et états dépressifs

### **Poivre de Cayenne** (capsicum annum)

C'est le *piment enragé*. On l'appelle également *aji* quand il est entier. Selon la méthode traditionnelle de fabrication, les graines et le piment sont broyés avec un peu de farine et de sel (pour la conservation) en pâte épaisse. Modelé en forme de petits pains qui sont mis à sécher avant d'être légèrement cuits au four, puis réduits en poudre. L'odeur de la poudre de Cayenne est âcre et musquée, avec une saveur brûlante et forte. C'est un ingrédient essentiel des plats cajuns, moles, ceviche et salsa d'Amérique du Sud. Il rehausse admirablement les crustacées, les poissons et la soupe de tortue.

## **Poivre de Szechuan** (zanthoxylum piperitum)

C'est le fruits d'un frêne épineux qui pousse en Chine. Appelé également *poivre anisé* ou *faraga*. D'un goût très légèrement poivré anisé et amer. Les petites capsules récoltées sont étalées au soleil pour être séchées. L'on ne consomme que la partie extérieur de la baie, au milieu de celle-ci se trouve une graine noire qui doit être éliminée, car c'est elle qui donne le goût amer.

## **Poivre moulu ou en grains**

Sur le marché, le poivre est disponible soit moulu, partiellement moulu, craquelé ou encore en grains entiers. Comme il fut mentionné un peu plus tôt, les plus grands chefs du monde entier croient que les grains de poivre entiers sont le meilleur choix en cuisine puisqu'ils conservent leur fraîcheur, leur saveur ainsi que leurs huiles essentielles beaucoup plus longtemps. Le poivre moulu, quant à lui, se détériore avec le temps et il peut même développer un goût passablement amer. Le poivre fraîchement moulu demeure donc le meilleur choix afin d'en savourer pleinement les bénéfices de sa saveur.

## **Comment conserver sa fraîcheur !**

Il est préférable d'entreposer les grains de poivre dans un contenant scellé que l'on place dans un endroit frais et sec. De cette manière, vous pourrez garder vos grains de poivre pour une période de un an. Certains soutiennent également que lorsque correctement entreposés, les grains de poivre peuvent être bons jusqu'à 3 ans après leur date d'achat. Pour sa part, le poivre moulu commence à perdre de la fraîcheur seulement après 4 mois. Le poivre en saumure, quant à lui, doit absolument être réfrigéré après son ouverture tout en étant consommé durant le mois suivant. En ce qui à trait aux grains de poivre dans de l'eau, ce sont ceux qui présentent la période de consommation la plus courte. C'est ainsi qu'ils doivent être réfrigérés et consommés dans moins d'une semaine après leur achat.

## **Utiliser le poivre dans vos recettes**

Aujourd'hui, les épices sont d'usage si courantes qu'elles sont pratiquement devenues un ingrédient banal en cuisine. Toutefois, le poivre est l'une de ces épices les plus utilisées dans le monde ! De plus, au sein de l'industrie alimentaire, les épices jouent encore un rôle essentiel en apportant un parfum à tous les plats préparés ou semi préparés. Dans les recettes standard, la plupart des grands chefs croient qu'il est préférable d'éviter d'ajouter du poivre moulu avant la fin du processus de cuisson afin que la saveur ne devienne pas terne. De ce fait, lorsque vous complétez une recette demandant beaucoup de poivre au-dessus de la chaleur, vous devrez toujours être prudent afin qu'aucune fumée provenant de votre préparation ne vous cause des irritations.

Puisque le poivre noir possède plus de saveur que les autres variétés de poivre, il est très souvent utilisé afin d'assaisonner des grillades et des viandes. D'un autre côté, le poivre blanc est incorporé aux crèmes et au poulet alors qu'il est plus doux. En ce qui à trait au poivre vert, ce dernier à cause de son parfum s'apprête parfaitement aux sauces à la crème, aux farces et aux pâtés. Par ailleurs, le poivre rose présente une saveur encore plus grande et fruitée et c'est pour cette raison qu'il accompagne bien les légumes, les terrines de poissons ainsi que les poissons en sauce à la crème.

Nous espérons que vous avez apprécié la lecture de ce petit document qui fut tout spécialement préparé par l'équipe de [epicier.ch](http://epicier.ch). Permettez-nous d'ajouter que cela nous fait toujours grand plaisir de vous servir et de contribuer à faire du poivre l'épice numéro un dans le monde !



# LES POIVRES D'ORIGINE

## Poivres noirs :

- Lampung :** *POIVRE NOIR SUMATRA (INDONESIE)*  
Grains brun foncé. Nez très agréable de brioche, notes de bois, de cuir et de girofle. Élégante acidité rappelant le poivre vert. Explosion aromatique en bouche d'une grande puissance. C'est peut être le meilleur poivre du Monde.
- Kérala :** *POIVRE NOIR KERALA (INDE)*  
Grains de couleur foncée, plutôt marron-brun foncé. Nez étonnement frais pour un poivre noir, très éloigné du registre habituel. Notes de résine, de cèdre, genièvre, légèrement épicé, avec une extraordinaire note de peau de mandarine. Très présent en bouche sans violence. Très grande longueur. C'est assurément un très grand poivre.
- Madagascar :** *POIVRE NOIR REGION DE NOSY BE (MADAGASCAR)*  
Petits grains noirs et fripés extrêmement aromatiques, notes chaudes de brioche, de pignon de pin et de guimauve, notes fraîches de fruit vert acide. Riche en essences et très résineux. Poivre merveilleux, une très grande réussite.
- Malabar :** *POIVRE NOIR Cote de MALABAR (INDE)*  
C'est l'ancêtre de tous les poivres. Grains brun-noir. Nez d'une extrême finesse, boisé et très fruité, très plaisante acidité. Chaleureux en bouche, notes de musc, de fumée et de bois brûlé, longue persistance. C'est un très grand poivre. Le grade MG1 est la première qualité des Malabar. C'est aussi le principale poivre noir de référence sur les bourses des poivres.
- Penja :** *POIVRE NOIR DU village de PENJA (CAMEROUN)*  
Ce poivre est récolté avant maturité, dès que le cœur du poivre est formé. Il est ensuite séché au soleil pendant plusieurs jours. La pulpe, qui est verte à la récolte, se noircit et se rétracte sous l'effet de la chaleur. D'un nez exceptionnel aux saveurs fortement marquées, est considéré et utilisé par beaucoup de grands professionnels côtés et étoilés de la gastronomie française comme étant le meilleurs poivre du monde
- Sri Lanka :** *POIVRE NOIR SRI LANKA (ILE DE CEYLAN)*  
Baies brunes. Poivre très gras, riche en essence. Nez très vif, légèrement picotant, très boisé, finement parfumé, très long développement en bouche. Un poivre très original. Le meilleur grade est G1
- Tellicherry :** *POIVRE NOIR Cote de MALABAR (INDE)*  
Gros grains brun foncé. Nez épicé et boisé. Longue persistance en bouche. Présence de notes très fraîches, agrumes et résine. Poivre très agréable et très élégant. Deux grades pour les Tellicherry, VGEB ET VGSEB

- Vietnam :** *POIVRE NOIR province de DAC LAC (VIETNAM)*  
La terre basaltique au Vietnam est apte à la culture du poivrier qui lui confère un arôme particulier. Grains de grosse taille, d'une belle couleur brune foncée au nez douceâtre relevé d'épices d'une grande complexité. Avec une note de réglisse, ce n'est pas un poivre piquant, mais chaud. Il faut absolument le connaître.
- Sarawak :** *POIVRE NOIR Nord de l'île de BORNEO (MALAISIE)*  
Cette qualité est rarissime. Magnifiques baies noires. Arômes d'un extrême raffinement, aux notes fraîches de citron vert, de fruits exotiques, de fleurs et subtilement résineux. Très bel équilibre entre chaleur et acidité. Ce poivre se développe merveilleusement en bouche. Présence exceptionnelle pour un poivre d'exception.

## Poivres blancs :

- Mungo :** *POIVRE BLANC région de MOUNGO (CAMEROUN)*  
Baies de couleur crème, puissamment aromatiques. Odeur pas très agréable de tripes et de gibier, poissonneuse, soufrée et légèrement acide. Étonnement élégant en bouche, puissant sans excès, très équilibré, c'est un poivre exceptionnel.
- Muntok :** *POIVRE BLANC Ile de BANGKA au Sud Est de SUMATRA (INDONESIE)*  
Il s'agit du poivre blanc de référence aux bourses des poivres. C'est un très joli grain de couleur crème. Il développe un nez animal, vif et chaleureux avec des notes de cuir et de fumé. En bouche il devient boisé et chaud. C'est un poivre d'une grande élégance.
- Penja :** *POIVRE BLANC du village de PENJA (CAMEROUN)*  
Le poivre blanc le plus raffiné pour certains chefs, issu de la baie cueillie à maturité optimale: le grain est complètement formé, et à fait le plein de son arôme. Il est récolté lorsque la péricarde rougit, puis est trempé dans l'eau courante provenant d'une source naturelle pendant une dizaine de jours. C'est le rouissage. Il est ensuite lavé à grande eau, et séché au soleil. Débarrassé de la pulpe, le poivre blanc est moins piquant et plus doux que le poivre noir. Le poivre blanc de Penja est exceptionnel par son arôme et son parfum. Puissant et suave à la fois, ce poivre à un fond animal velouté. Ces notes sont lourdes, boisées, ambrées et musquées.
- Sarawak :** *POIVRE BLANC Nord de l'île de BORNEO (MALAISIE)*  
Tout comme le précédent, il s'agit d'une rareté. Très élégante robe beige. Nez puissant et très agréable. Notes fraîches et boisées, délicate acidité. Très présent en bouche avec des notes réglissées et des odeurs de sous-bois. Un poivre très harmonieux et d'une grande finesse.

## **Grades of Pepper**

Tellicherry Garbled Black Pepper (TG)  
Tellicherry Garbled Special Extra Bold (TGSEB)  
Tellicherry Garbled Extra Bold (TGEB)  
Garbled Malabar Black Pepper (MG)  
    MG Grade - I  
    MG Grade - II  
Ungarbled Malabar Black Pepper (MUG)  
    MUG Grade - III  
    MUG Grade - IV  
Garbled Light Black Pepper (GL)  
    GL Grade - II  
    GL Grade - III  
Ungarbled Light Black Pepper (UGL)  
    UGL Grade - II  
PIN HEAD (PH)  
    PH Grade Special  
    PH Grade - I  
Non Specified Black Pepper (NS)  
    NS Grade - X

# LES POIVRES DE REFERENCES

## Évolution des prix

En général, les prix du poivre sont fixés au comptant sur les marchés nationaux de plusieurs pays de référence. Les marchés de référence des pays importateurs, producteurs et exportateurs ainsi que les principaux types de poivre échangés dans leur cadre sont présentés dans le tableau ci-dessous.

Marchés au comptant de référence	Qualités	
New York	Muntok White	Malabar Black
Londres	Muntok White	Sarawak Black
Singapour	Muntok White	Sarawak Black Special
Inde		Malabar Black
Indonésie	Muntok White	Lampung Black
Malaisie	Sarawak White	Sarawak Black
Brésil	Brazilian White	Brazilian Black

Concernant ces différents marchés au comptant, une étude régulière est réalisée par la Communauté internationale sur le poivre dans son édition semestrielle de *l'International Pepper News Bulletin*.

# Le poivre de Sarawak

## PRODUCTION DE POIVRE NOIR DE SARAWAK

Le poivre noir de Sarawak est produit en séchant les baies de poivre mûres sous le soleil pendant 4 à 5 jours. Ce processus de séchage rend les baies foncées et fripées.

Le poivre noir de Sarawak a une faible teneur en humidité ce qui lui préserve l'arôme unique de sa saveur.

La meilleure qualité du poivre noir de Sarawak est le Standard Malaysian Black Pepper N°1 (Brown Label), qui a un aspect brun foncé et rougeâtre.

### ***Il y a cinq catégories de poivre noir de Sarawak, à savoir dans l'ordre décroissant :***

Standard Malaysian Black Pepper N°1	(étiquette brune)
Sarawak Spécial Black	(étiquette jaune),
Sarawak FAQ Black	(étiquette noir)
Sarawak Field Black	(étiquette pourpre)
Sarawak Coarse Field Black	(étiquette grise)

## PRODUCTION DE POIVRE BLANC DE SARAWAK

Le poivre blanc de Sarawak est produit par trempage des baies de poivre dans de l'eau. Les baies sont imbibées d'eau de sources des montagnes selon les conditions recommandées, les péricardes tombent mécaniquement après ce traitement et les baies donnent une texture douce et blanche.

La meilleure qualité du poivre blanc de Sarawak, le Standard Malaysian White Pepper No. 1 (Cream Label), qui a un aspect uniformément crémeux et blanc ivoire.

### ***Il y a cinq catégories de poivre blanc de Sarawak à savoir dans l'ordre décroissant :***

Standard Malaysian White Pepper No. 1	(étiquette ivoire)
Sarawak Special White	(étiquette verte)
Sarawak FAQ White	(étiquette bleue)
Sarawak Field White	(étiquette orange)
Sarawak Coarse Field White	(étiquette grise)

## EVALUATION ET CONTRÔLE DE QUALITÉ

L'évaluation et la certification statutaires de toutes les baies de poivre de Sarawak impliquent l'essai et la surveillance des niveaux spécifiques de propriétés, bactériens et de résidu de pesticide pour assurer des baies de poivre de haute qualité. Les mesures et le contrôle de qualité est identifié pour être parmi le plus efficace au monde

Pour assurer la haute qualité des baies de poivre noir et blanc pour le consommateur, les méthodes de stérilisation ramène la charge microbienne à un niveau qui est conformément à la Commission internationale standard sur des caractéristiques microbiologiques pour les nourritures.(ICMSF).

C'est l'organe de contrôle, le HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point dépendant de U. S. Department of Health and Human Services) qui garanti après traitement la conformité du produit et le procédé de production suit le plan strict de l'HACCP pour assurer des baies de poivre de haute qualité.