

## GOUTS POIVRES

# Piper nigrum ou le roi des épices

Quelle drôle d'idée que d'écrire un article sur le poivre! Cette épice banale, utilisée pour tout et pour rien. Ces petites graines noires, blanches ou vertes, vendues au supermarché dans des récipients en plastic comme des substrats chimiques quelconques.



*Piper Nigrum: baies d'une liane grimpantes.*

Eh bien, justement! Il est temps de rétablir l'honneur de ce qui fut naguère le roi des épices. Tout a commencé il y a plus de 2000 ans sur la côte de Malabar en Inde. L'Inde qui d'ailleurs reste aujourd'hui le plus important producteur de poivre, suivie par l'Indonésie.

A l'époque, le poivre arrivait de l'Inde dans les centres commerciaux du continent européen par la "Route de la Soie". Au Moyen-Age la volonté de contourner le monopole des Arabes et des Italiens s'accroissait, compte tenu surtout des énormes perspectives de lucre liées au commerce des épices en général et du poivre en particulier. La recherche de nouvelles routes commerciales pour relier directement les lieux de production et les pays de grande consommation était donc intimement liée à l'attrait des épices mythiques. C'était l'époque des grandes découvertes. L'exploit historique immédiat d'un Vasco de Gama, qui débarqua en 1498 en Inde, résidait donc moins dans ses "découvertes" que dans le fait que Venise sera rapidement remplacée par Lisbonne en tant que carrefour européen des épices. Plus tard les Hollandais et puis les Anglais deviendront les monopolistes du commerce des épices.

Plusieurs poivres, un seul fruit

La plante de poivre fait partie de la famille botanique des pipéracées, dont il existe plus de mille

espèces. Ce que nous appelons communément "poivre noir" sont en fait les baies d'une liane grimpante tropicale, le *Piper Nigrum*. Ces lianes peuvent atteindre une hauteur de 10 m. Les fruits sont récoltés à des stades de maturité différents. D'abord, le poivre vert, qui, comme le nom l'indique, est récolté à l'état vert. Il est utilisé frais, déshydraté ou conservé en saumure.

Au cours de la maturation ultérieure, les graines se colorent en jaune. Elles sont généralement récoltées à ce stade de

maturité. Après un long séchage au soleil, la peau se fripe et les baies jaunes deviennent du poivre noir.

Le plus ancien, le poivre noir de Malabar, nous provient de la région d'origine du poivre, la côte sud-ouest du Kerala indien. Mais le plus exceptionnel cru noir est le rarissime poivre noir de Sarawak, région dans le nord de l'île de Bornéo. C'est un poivre qui présente des notes d'agrumes et



*Piper Cubeba: du poivre "à queue".*

de fruits exotiques avec une présence formidable en bouche.

Si l'on laisse mûrir davantage les fruits sur la liane, ils finiront par devenir rouges. Récoltées à ce stade, les baies sont mises à tremper dans des bassins d'eau de pluie pour faciliter l'élimination du péricarpe. Débarrassées de leur enveloppe et longuement séchées au soleil, ces baies de poivre sélectionnées vont devenir du poivre blanc. Le poivre blanc est donc en fait le noyau du poivre avec tout le goût épicé du poivre noir, mais sans les arômes contenus dans l'enveloppe perdue. Le plus précieux poivre blanc nous provient de Muntok sur l'île de Bangka au sud-est de Sumatra. C'est un poivre au nez

vif avec des notes de cuir et une élégante chaleur en bouche.

A cause du travail et des risques supplémentaires, le poivre blanc est normalement plus cher que le poivre noir. En principe on peut également se procurer du poivre rouge, c.-à-d. du poivre très mûr, soit séché, soit en saumure. Mais vu qu'il est normalement utilisé pour la fabrication du poivre blanc, il est très difficile d'en trouver.

## Biodiversité poivrée

Les différentes espèces de pipéracées se différencient aussi bien par le goût que par la forme extérieure. Prenez par exemple le Poivre Long de Java, appartenant à l'espèce du *Piper Longum* et pouvant atteindre une longueur de plusieurs centimètres.

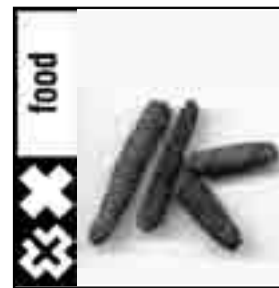
Le poivre à queue d'Indonésie fait partie de l'espèce *Piper Cubeba* et se présente sous forme d'une baie ronde avec une petite queue.

A côté des vrais poivres, nous connaissons aussi des "faux". "Faux" dans le sens que ces plantes ne font pas partie de la famille botanique des pipéracées. Ainsi donne-t-on à tort le nom de "poivre de Guinée" aux graines d'une plante sauvage qui pousse aujourd'hui encore en Côte d'Ivoire et dans certains autres pays d'Afrique occidentale. Ces graines sont aussi appelées "maniguette" ou "graines de paradis". Elles ont souvent remplacé le poivre noir, surtout à l'époque où celui-ci était très cher. Plus tard la maniguette a disparu de nos cuisines et on la trouve surtout en Afrique. D'autres "faux" poivres sont la nigelle (aussi appelée poivre), le poivre de Cayenne ou le poivre de Sechouan.

Mais dans l'univers infini des épices seules les pipéracées sont les vrais poivres. Bien qu'il ne soit pas évident de se procurer les différentes sortes de poivre de régions diverses du monde, il est clair qu'il faudrait en fait varier les poivres comme nous varions les huiles, les vinaigres ou les autres épices. La diversité des goûts est telle que chaque poivre est un épice unique et incomparable.

Pour ceux et celles qui veulent dépoussiérer leurs moulins à poivre, "Slow Food Luxembourg" organise le 20 mars prochain une soirée autour du sujet. Avis aux amateurs de sensations fortes.

Thierry Origer



## Le monde merveilleux des pipéracées

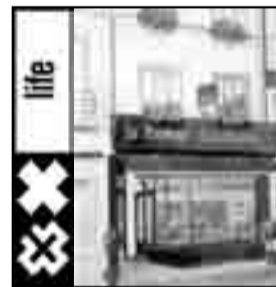
(thor) - Poivre noir Lampung Asta de Sumatra, Poivre blanc Penja de Cameroun, Poivre à Queue d'Indonésie, Poivre Long de Java, etc... Décidément,

elle s'annonce poivrée la prochaine manifestation de Slow Food Luxembourg.

Comme tant d'autres aliments, le poivre, dont il existe plusieurs centaines de variétés, a été réduit à quelques espèces traitées industriellement et dépourvues de tout goût authentique. Slow Food Luxembourg veut rétablir le règne de ce qui fut le roi des épices. L'invité de la soirée qui aura lieu le mercredi 20 mars 2002, est Gérard Vives, restaurateur et gérant du Comptoir des Poivres à Forcalquier (Provence). Fort de ses nombreux voyages dans les régions productrices, Gérard Vives peut se prévaloir d'une grande compétence en matière de poivres. Son exposé sera suivi d'un fabuleux menu de dégustation au poivre.

Les intéressé-e-s sont prié-e-s de contacter Slow Food Luxembourg.

**Soirée Poivres: Slow Food Luxembourg a.s.b.l., 613 rue de Neudorf, L-2220 Luxembourg, Tel.: 42 17 89, slowfood@pt.lu**



## Volupté provençale

(rg) - Nombreux/ses sont nos concitoyen-ne-s qui choisissent la Provence comme destination de villégiature. Garder le soleil provençal dans notre triste région s'avère plus difficile

que de se procurer le mythique terroir gastronomique. Après avoir servi pendant 9 ans comme grossistes, les Noël viennent d'ouvrir il y a peu de temps un vrai magasin gros/détail sous l'enseigne **La Provence Gourmande**. Il ne s'agit pas d'un petit point de vente, mais d'un véritable havre luxuriant de gourmandises azuréennes et provençales. Du pastis signé Boudouin jusqu'à une cave à vins déclinant toute une orchestration de terroirs en passant par les calissons, les chocolats et marrons, les huiles d'olive, les fromages... bref, toutes les tentations de cette terre généreuse sont représentées. Avec un accueil chaleureux et compétent en sus - plus le voisin italien "Bondani" - l'adresse devient incontournablement géniale.

**La Provence Gourmande: 137, av. du X Septembre L-2551 Luxembourg. Tél. 26 45 99 91.**



## Sous les Maures

(roga) - En Provence, la viticulture biologique est très présente. Les vins du **Domaine Saint André de Figuière** sont distribués au Grand-Duché, ce qui est une bonne chose, compte tenu de la qualité et de la variété des crus des producteurs Alain et François Combard. Ils avaient fait du Chablis pendant 20 ans, mais sont retournés finalement au pays pour produire de grands vins entre la Mer et le Massif des Maures.

Nous avons dégusté les Grandes Cuvées Vieilles Vignes 2000 en rouge et en blanc. Le blanc est élaboré à partir de 50% de Rolle (Vermentino) et de 25% d'Ugni blanc, resp. de Sémillon. Le rouge est composé de 60% de Mourvèdre, 15% de Syrah et de 25% de Carignan (plantée en 1906!). Inutile de vous dire qu'il s'agit de vins fruités, élégants, subtilement élevés sans perdre le caractère du terroir. Un délice plein de soleil!

**Saint André de Figuière: BP 47 F-83250 La Londe-les-Maures, www.figuere-provence.com. Distribution: Cellier des Grands Crus à Wasserbillig, tél. 74 84 81.**



*Piper Nigrum: vert avant de devenir rouge.*