

## JARDINAGE

## Les piments à la conquête des jardins

Joséphine Gretillat

**Le piment est de plus en plus populaire chez nous. Moyennant quelques précautions, il est tout à fait possible de le cultiver.**

Depuis l'arrivée de cuisines plus exotiques comme la cuisine indienne ou thaïe, on mange de plus en plus de piments. Avec quelques précautions, il est tout à fait possible de les cultiver sous nos climats.

De plus en plus populaire chez nous, le piment suscite depuis quelques années un véritable engouement chez les Américains. Chez eux, les sauces à base de piments supplantent même le fameux ketchup!

#### ■ Piment ou poivron?

L'un est une épice, l'autre un légume mais ils sont tous deux issus de la même espèce (*Capsicum annum*). Le poivron n'est en fait qu'un gros piment doux.

La seule différence est la teneur en capsaïcine du fruit. Cette molécule est responsable du piquant du piment. Ce ne sont pas les graines qui contiennent cette substance mais des glandes situées à proximité.

#### ■ Echelle de Scoville

Un pharmacien américain, Wibur Scoville, créa une échelle en 1912 pour mesurer la force des piments. Elle s'étend de 0 pour le poivron à 15 000 000 pour la capsaïcine pure. Il existe une version simplifiée graduée de 1 à 10.

Pour établir son classement, il préparait une solution de piment et la faisait déguster par des testeurs. Il diluait la solution jusqu'à ce que la sensation de brûlure disparaisse. La valeur de la dilution servait de mesure à la force du piment.

#### La seule différence entre un poivron et un piment est la teneur en capsaïcine

Le piment le plus fort actuellement est le piment Trinidad Scorpion Butch Taylor qui titre à 1 463 000 unités. Ce qui signifie que son extrait doit être dilué 1 463 000 pour ne plus être détectable. A titre de comparaison, les bombes aérosols d'autodéfense ont des valeurs de 2 000 000 à 5 300 000 (matériel de police).

A noter que pour lutter contre la brûlure du piment, rien de tel qu'un produit laitier comme le yogourt pour calmer la douleur.

La capsaïcine est aussi utilisée dans des onguents pour

soigner les foulures et les entorses ou pour chauffer les muscles des sportifs.

#### ■ Une expansion rapide

Des fouilles archéologiques au Mexique ont daté des graines de piment de 7000 ans. Ramené par Christophe Colomb dès son premier voyage, le piment conquiert très rapidement toute l'Espagne, le sud de la France et l'Italie. Les Portugais le firent cultiver sur leurs comptoirs africains puis indiens. Sa propagation fut tellement rapide en Asie que les botanistes ont longtemps pensé à une origine asiatique.

Le piment arriva en Europe centrale via les Turcs lors de leur expansion dans les années 1520. La Hongrie découvrit alors la poudre de paprika qui devint un des principaux ingrédients de sa cuisine. Le piment s'imposa un peu partout comme épice forte grâce à sa facilité de production et concurrença le coûteux poivre dont l'aire de culture était bien plus limitée.

La Corée du Sud détient actuellement le record de la consommation par habitant et la Chine en est le premier producteur mondial.

#### ■ Les espèces de *Capsicum*

Le piment appartient à cinq espèces dont *Capsicum annum* est la principale espèce de piment et de poivron. C'est la plus cultivée dans le monde et il existe des milliers de variétés classées en types eux-mêmes classés en groupes. Les piments de Cayenne en font partie ainsi que les Jalapenos, les piments en forme de cœur ou de tomate, les poivrons, le piment d'Espelette, etc.

Chez *C. chinense*, il existe de très nombreuses variétés différentes par leurs formes, leurs couleurs et leurs piquants (de 0 à 10 sur l'échelle de Scoville). Leur saveur est très fruitée. C'est parmi cette espèce que l'on trouve le célèbre habanero, en forme de lanterne rouge, jaune ou marron et classé explosif. Celui-ci est aussi connu sous le nom de piment antillais. Cette espèce à germination très lente préfère les climats humides avec des nuits chaudes.

Il y a par contre très peu de variations de formes chez *C. frutescens*: les piments sont dressés et allongés. Le piment tabasco dont on fabrique la fameuse sauce du même nom appartient à cette espèce. En Inde, ces piments sont appelés piment-oiseau. Cette espèce à port compacte est très productive. Elle se cultive très bien en pot sur plusieurs années.

*C. pubescens* serait le piment le plus anciennement cultivé. C'était le piment le

plus répandu chez les Incas. Cette espèce de croissance lente ne supporte pas bien les grandes chaleurs. Elle titre entre 30 000 et 50 000 unités Scoville. Les formes de ses fruits sont peu diversifiées.

Les plantes de *C. baccatum* sont plutôt grandes (1,5 m). Les fruits, érigés ou pendants, sont de formes très diverses et leur piquant est noté de 30 000 à 50 000 unités Scoville. Cette espèce fruitée est très répandue en Amérique du Sud, au Costa-Rica et en Inde.

#### ■ Culture

Les piments sont très exigeants en chaleur, encore plus que les tomates. Comme leur croissance est lente les premières semaines, il faut les semer tôt, en février-mars. L'idéal est d'utiliser des petites tables chauffantes qui permettent d'accélérer la germination. Celle-ci est de dix jours à 27°C, mais de vingt-cinq jours à 15°C.

Lorsque les plantules ont trois à quatre vraies feuilles, elles sont repiquées en pot individuel. La plantation n'a lieu que lorsque tout risque de gel est écarté et que le sol est réchauffé. Les distances de plantation sont de 50 à 60 cm en tous sens.

Choisir une exposition bien ensoleillée et à l'abri des vents. Comme chez la tomate, des racines adventives peuvent se développer sur la portion de tige enterrée. Le système racinaire n'est pas très important et la plante souffre facilement de sécheresse. Un bon paillage permet de limiter l'évaporation. Sensible au tassement, il faut éviter de piétiner autour des plantes. Le tuteurage n'est pas indispensable sauf pour certaines variétés très productives. Aucune taille n'est nécessaire. Le piment peut aussi être cultivé en pot et conservé à l'intérieur en hiver.

**Récolte:** les piments sont cueillis à maturité (rouge) et peuvent être conservés par séchage ou dans de l'huile d'olive. Les poivrons, eux, peuvent être récoltés dès qu'ils ont atteint leur taille définitive, quelle que soit la couleur.

**Récolte des graines:** le poivron est autogame, c'est-à-dire que les fleurs s'autofécondent. Les graines récoltées donneront ainsi des plantes parfaitement identiques à la plante-mère. Mais il arrive que des croisements entre plantes aient lieu par l'intermédiaire des insectes. Ces hybridations seraient plutôt rares sous nos climats.

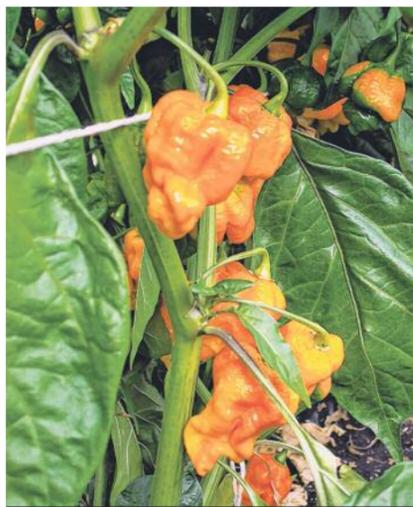
La récolte des graines se fait sur des fruits sains, bien mûrs et caractéristiques de la variété. Se protéger les mains avec des gants pour éviter toutes brûlures dues à la capsaïcine.



Piment de type hongrois.



Piment noir qui vire au rouge à maturité.



Habaneros ou piment antillais.



Cilegia piccante.



Piment de Cayenne.



Piment d'Espelette.

## «Il ne faut pas être imprudent»

### Interview

**RENÉ QUÉBATTE**

Horticulteur  
Vallon



René Québatte, horticulteur dans la Broye, propose en cueillette libre plus de septante variétés de piments cultivés sous tunnel ainsi que divers légumes asiatiques et des tomates anciennes.

#### Quelle est votre clientèle?

Notre clientèle est aussi variée que nos légumes! Il y a beaucoup de monde d'origine asiatique et africaine comme les Malgaches. Mais de nombreux Suisses apprécient aussi notre assortiment de légumes.

#### Quelles variétés conseillez-vous?

Pour débuter avec les piments, je préconise la variété De Bico, très bons petits pi-

ments à croquer qui titre à 500 unités. Puis, pour un goût plus fort, les Jalapenos. Ils sont un peu les piments de force standard avec ceux de Cayenne. Encore plus fort, les habaneros qui sont puissants mais très fruités. Et enfin, mais seulement pour les vrais connaisseurs, les piments indiens d'un million unités Scoville. Attention avec ceux-ci, il ne faut pas être imprudent ni vouloir plaisanter, cela peut être très douloureux.

#### Une anecdote?

Certaines personnes aiment «faire les malins» avec les piments et montrer qu'elles sont résistantes. Mais cela s'est terminé à l'hôpital pour quelqu'un qui était pourtant

habitué aux piments forts. Son cœur battait trop vite.

#### Comment savoir à quel piment on a affaire?

Pour tester un piment, il faut couper la pointe et l'appliquer sur le bout de la langue en évitant de toucher les lèvres. Cet endroit est sensible mais ne garde pas la douleur. Cela permet de déterminer sans mal si le piment est fort ou extrêmement fort.

#### Quels piments spéciaux cultivez-vous?

Le piment Rocoto, originaire du Pérou. Il est différent par ses fleurs violettes et ses feuilles poilues. Il peut se conserver d'une année à l'autre en pot en le rentrant en hiver. Il supporte jusqu'à -2°C. Sinon le piment Aji Amarillo: il a le port d'un arbuste et produit de longs piments de force moyenne. Son goût est particulier et exceptionnel.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR JOSÉPHINE GRETILLAT

### Tableau simplifié de Scoville

Degré	Appréciation	Unités Scoville	Exemple
0	Neutre	0-100	Poivron
1	Doux	100-500	Paprika doux
2	Chaleureux	500-1000	Piment d'Anaheim
3	Relevé	1000-1500	Piment Ancho
4	Chaud	1500-2500	Piment d'Espelette
5	Fort	2500-5000	Piment Chimayo
6	Ardent	5000-15 000	Piment de Cayenne
7	Brûlant	15 000-30 000	Piment Cascabel
8	Torride	30 000-50 000	Piment de Arbol
9	Volcanique	50 000-100 000	Piment tabasco
10	Explosif	100 000 et plus	Piment habanero