

JARDINAGE

Pour démêler le vrai du faux poivrier

Joséphine Gretillat

A côté des vrais poivres, il y a toute une collection de plantes à saveur poivrée. Autant les vrais que les faux sont appréciés en cuisine.

Quelques plantes sans rapport botanique avec le genre *Piper* sont appelés faux poivriers. L'un d'eux fait particulièrement parler de lui en ce moment, c'est le poivre du Sichuan.

Chez les vrais poivriers, seuls les fruits du *Piper nigrum*, du *Piper cubeba* et du *Piper longum* ont droit légalement à l'appellation de poivre.

■ Poivre (*Piper nigrum*)

Originaire du sud-ouest de l'Inde, le poivre fut l'objet de toutes les convoitises par les puissances colonisatrices tant son prix était élevé.

Le poivrier est une plante grimpante des sous-bois tropicaux qui s'accroche à tout support grâce à ses racines adventives. Les fleurs insignifiantes produisent de petites baies regroupées en épis pendants. Le moment de récolte et le procédé post-récolte déterminent le type de poivre. Le poivre noir est récolté avant maturité complète, il est fermenté puis séché. Le poivre blanc est récolté à complète maturité. Les baies sont trempées puis malaxées pour débarrasser l'enveloppe de la graine. Celle-ci est ensuite séchée. Le goût piquant est conservé mais la saveur est modifiée. Le poivre vert est récolté bien avant maturité et conservé en saumure, au vinaigre ou déshydraté. Il est peu piquant mais dégage un arôme frais, plus fruité. Le poivre rouge est récolté à maturité complète. Beaucoup plus rare, il est à la fois piquant, aromatique et frais.

Le poivrier aime la chaleur et l'humidité. Plante vivace, il peut produire durant vingt ans. Sa culture en serre est difficile chez nous. Sa température optimum est de 28°C mais il peut se maintenir à 18°C minimum.

Le parfum des poivres est fortement influencé par la variété, la région de production et le mode de préparation. Poivre de Sarawak, de Penja, de Pondichery, de Kampot, de Lambong, etc., le poivre compte autant de terroirs que les vins.

■ Poivre long (*Piper longum* et *P. retrofractum*)

Il est issu de deux plantes, *P. longum*, originaire de l'Inde et *P. retrofractum* d'Indonésie. Les fruits sont souvent confondus. Les baies restent groupées en épis cylindriques compacts comme le chaton du noisetier. L'épi est utilisé tel quel.



Poivre long.

Sa saveur est piquante (plus que le poivre noir), chaude, légèrement sucrée et boisée. Il convient particulièrement bien avec le fromage mais s'utilise dans toutes sortes de mets. Il est aussi un des constituants du ras el hanout, mélange d'épices pour les tajines et le couscous.

■ Poivre de cubèbe (*Piper cubeba*)

Il est aussi appelé poivre à queue à cause d'un court pédoncule qui reste attaché. Son parfum est piquant, amer, poivré et légèrement camphré. Ce poivrier est surtout cultivé à Java, en Indonésie mais aussi sur le continent africain. Très utilisé en cuisine indonésienne, il est aussi d'usage courant au Maghreb dans le ras el hanout. Notons qu'il existe en Afrique, un «faux poivre de cubèbe» (*Piper guineense*), appelé aussi «poivre Ashanti». Sa saveur est proche du poivre de cubèbe mais plus fraîche et moins amère.

■ Poivre des moines ou gattilier (*Vitex agnus-castus*)

Le gattilier est un petit arbuste aromatique méditerranéen. Il était censé protéger de la tentation ceux qui faisaient vœux de chasteté et on le plantait autour des couvents et des monastères. Les fruits de cette épice ont longtemps été utilisés comme succédané du poivre. Ils sont aromatiques, légèrement piquants et amers. Ils



Poivre des moines.

sont loin d'avoir la puissance du poivre mais ils possèdent un arôme subtil. Le gattilier est maintenant surtout vendu comme plante ornementale.

■ Poivre de la Jamaïque (*Pimenta dioica*)

Cet arbre de la famille des myrtes produit une épice appelée quatre-épices parce que les fruits séchés développent au broyage des senteurs de cannelle, de girofle, de mus-

cade et de poivre. Cet arbre de 10 mètres de hauteur à feuilles persistantes est principalement cultivé dans les Caraïbes et en Amérique centrale. C'est l'épice la plus utilisée dans la cuisine des Caraïbes. Elle est employée pour toutes sortes de préparations mais particulièrement pour celles de viandes. Il produit une huile essentielle, utilisée dans la fabrication des savons, en parfumerie et en aromathérapie.

■ Poivre maniguette ou graines du paradis (*Aframomum melegueta*)

Grande plante herbacée vivace de 3 mètres de la famille des zingibéracées, originaire d'Afrique. Elle est une proche cousine de la cardamome et sa saveur se rapproche un peu de cette dernière mais en plus piquant. Ses feuilles sont très odorantes. Le fruit est une grosse baie qui contient une centaine de graines brun-rouge, aromatiques et très piquantes. La maniguette a eu son heure de gloire en Europe au XVI^e siècle pour toutes sortes de mets et de boissons (bière, vin). Elle reste très utilisée dans la cuisine africaine.

■ Poivre du Sénégal, Selim ou Kili (*Xylopiasethiopia*)

Épice de l'Afrique occidentale, les fruits sont des gousses brun foncé, cylindriques de 3 à 5 centimètres de longueur, contenant 5-8 grains. Le fruit est utilisé entier, moulu. La gousse est aromatique et les graines apportent de l'amertume et du piquant. La saveur est décrite comme un mélange de poivre de cubèbe, de muscade et d'une note de résine.

■ Poivre rose (*Shinus molle* et *Sh. terebinthifolius*)

Originaire d'Amérique du Sud, cet arbre de 15 mètres de la famille des mangues donne des baies roses virant au rouge à maturité. Leur saveur est douce, aromatique et peu piquante. Les baies, très décoratives, s'utilisent souvent en mélange avec d'autres poivres. *Shinus molle* est aussi utilisé en zone méditerranéenne comme plante ornementale.

■ Poivre d'eau (*Polygonumhydropiper*)

Le poivre d'eau est une plante annuelle qui pousse dans les endroits humides des régions tempérées. La plante ne dégage pas d'odeur mais sa saveur est très piquante. Cette plante est très populaire au Japon où on utilise les feuilles fraîches.

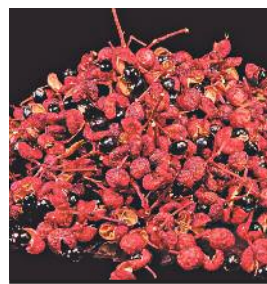
■ Poivre du Sichuan (*Zanthoxylum piperatum*)

Il est cultivé pour l'enveloppe aromatique de sa graine



Poivre de la Jamaïque.

depuis la nuit des temps en Chine et au Japon. Marco Polo le ramena à Venise au XIII^e siècle où il fit fureur puis il tomba dans l'oubli jusqu'au XIX^e siècle, ramené cette fois par des botanistes. Depuis les années 80, il est très apprécié par les grands chefs et, depuis peu, il est devenu très à la mode parmi les gastronomes. Il peut se cultiver sous nos climats. Si les jeunes plantes ont besoin d'être protégées, il résiste à des températures de -15 à -20°C après quatre à cinq ans. C'est un arbuste épineux très décoratif au printemps par son feuillage vert



Fruits et graines du poivre de Sichuan.

pâle et encore plus à l'automne par ses teintes roses à pourpres et ses grappes rouges.

Les feuilles et les fruits sont très parfumés. Les épines le long des tiges sont redoutables et même les feuilles sont épineuses des deux côtés. Adulte, il atteint 3-4 mètres mais il se taille facilement (on en fait même des bonsaïs) et il est conseillé de l'éteindre à 2 mètres pour favoriser la ramification et la solidification du tronc. D'ici là, le tuteurer. Il aime le plein soleil et un sol bien drainé. La récolte a lieu lorsque les enveloppes des graines commencent à éclater, en octobre. La graine noire et brillante est alors apparente. Celle-ci, dure comme un caillou, n'est pas utilisée. Sa saveur, peu piquante, est un mélange d'épices au parfum puissant, persistant, très riche et légèrement anesthésiant. L'essayer, c'est l'adopter. En cuisine, il est un des constituants du mélange les «5 parfums» et les Japonais qui en raffolent le consomment comme épice de table dans le mélange «Sansho».



Poivre du Sichuan.



Poivre de cubèbe.



Poivre rose.



Poivre de Kampot, Cambodge.



Poivre d'eau.



Poivre de cubèbe.



Epis de poivre noir vendus sur un marché asiatique.