

3 Grands Crus

POIVRES DE KAMPOT (Noir et Rouge)

CAMBODGE # Piper Nigrum

Le poivre de Kampot date du royaume d'Angkor, introduit par des immigrants de la région de Hainan en Chine. Ce poivre connaîtra son apogée pendant la période coloniale, mais les Khmers rouges réduisent à néant sa production en remplaçant les plantations de poivrier par des plantations de riz...

30 ans plus tard quelques familles lui donnent une nouvelle vie, et depuis 2009 il devient le 1er produit agricole cambodgien à bénéficier d'une IGP.

NOIR : Pilé au mortier il délivre des notes fruitées et mentholées. Idéal avec une viande rouge, du gibier ou une pintade farcie.

ROUGE : Ses notes fruitées et fleuries dégagent des saveurs de vanille et d'agrumes confits. Recommandé avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches, les plats sucrés-salés ainsi qu'avec les desserts.

POIVRES SAUVAGES "VOATSIPERIFERY" (Noir et Rouge)

MADAGASCAR # Piper Borbonense

Ce poivre pousse à l'état sauvage dans la forêt malgache. Sa ceuillette est très dangereuse car la liane grimpe jusqu'à 30 mètres et les fruits mûrissent au soleil dans la canopée. 10 kg de baies fraîches ne produisent que 1 kg de poivre séché. Plus parfumé que le Piper Nigrum, avec un goût persistant et frais. Ses arômes exceptionnels de fleurs, de bois et d'agrumes en font le favori des grands chefs qui le subliment avec le chocolat !

NOIR : Addictif avec ses notes boisées, fleuries et la fraîcheur des agrumes, il dynamisera toutes vos recettes, et plus particulièrement celles au chocolat.

ROUGE : Récolté à extrême maturité il exprime des notes d'herbes brûlées et de fruits aux saveurs exotiques. Accord parfait avec les poissons à chair fine, la langouste ou le homard, les volailles et les viandes rouges grillées, une poêlée de champignons, le vin rouge et toujours avec le chocolat.

POIVRE BLANC DE PENJA

CAMEROUN # Piper Nigrum

Les premiers poivriers ont été introduits au Cameroun dans les années 1930.

Il est cueilli à maturité optimale, puis lavé et débarassé de sa pulpe. Il est devenu la première Indication Géographique Protégée (IGP) du continent africain !

Son goût est puissant, avec des notes animales, des arômes boisés, de menthol et de camphre. Il présente une grande longueur en bouche, pour s'accorder à la perfection avec le gibier, la viande rouge, une salade de fruits, ou le fin du fin, avec les huîtres !



POIVRE DU SICHUAN
CHINE # Piper Piperitum

Boisé et floral avec une saveur d'agrumes et de citron, longue en bouche. Au moulin pour les viandes blanches, mais aussi les viandes rouges, le magret de canard, les poissons, les coquillages, le riz, les pâtes, les fruits et le chocolat.

POIVRE À QUEUE ou CUBÈBE
INDONESIE # Piper Cubeba

Reconnaisable grâce à son pédoncule, il est admis dans la famille des pipéracées. Avec son parfum amer et légèrement mentholé, il est très apprécié dans la cuisine asiatique ainsi qu'au Maghreb. Moulu dans l'assiette pour relever le poisson, la volaille, les plats à base de légumes, mais aussi plus surprenant, avec les glaces.

BAIES ROSES

BRÉSIL, GUYANE ou MADAGASCAR # Schinus Terebinthifolius

Ces baies ont une saveur sucrée, très fruitée, anisée, poivrée, mais légèrement piquante. Ce sont les stars de la "nouvelle cuisine". Elles se marient avec les viandes blanches, le poisson, les sauces, les farces, le fromage blanc ou de chèvre.

POIVRE LONG DE JAVA
INDONESIE # Piper Longum

Il pousse sur une liane et il a été un des premiers poivres importé en Europe. Contrairement aux autres poivres il résiste bien à la cuisson. Il est peu piquant, très parfumé avec des notes chaudes de cannelle et de réglisse. Concassé, moulu ou infusé, il s'accorde avec le foie gras, l'agneau, les pommes de terre, les plats sucrés.

MANIGUETTE ou GRAINES DU PARADIS
RÉPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE # Aframomum Melegueta

De la famille botanique identique au gingembre et la cardamome dont elle a les mêmes odeurs et saveurs, son goût poivré est très piquant, voire brulant. Idéal avec la viande d'agneau, tous les légumes, le riz et les pâtes.

POIVRE NOIR DE MALABAR
INDE DU SUD # Piper Nigrum

Les côtes de Malabar sont le berceau de la culture du poivre ! Il est récolté à maturité optimale, et s'harmonise avec les viandes rouges, une tarte aux légumes, ou une préparation sucrée-salée.



POIVRE NOIR DE BÉLEM
BRÉSIL # Piper Nigrum

Cultivé dans une des 3 régions productrices de poivre du pays. Avec ses saveurs anisées, boisées et ses notes suaves et camphrées, il sublimerait une simple poêlée de légumes ou révélerait toutes vos viandes rouges.

POIVRE NOIR DE NAM BÔ
VIETNAM # Piper Nigrum

Il possède des saveurs boisées et des arômes délicats de fruits mûrs, avec des notes de cacao torréfié. Il magnifierait une volaille rôtie au four, du foie gras poêlé, des langoustines, ou un gâteau fondant au chocolat.

POIVRE NOIR
MADAGASCAR # Piper Nigrum

Cultivé dans l'Est de l'île, ses petits grains noirs et fripés, sont extrêmement aromatiques avec des notes chaudes (brioche, pignon de pin, de guimauve et de fruits verts acides). Idéal avec les viandes rouges, les poissons gras, les marinades, le fromage blanc, les fruits et le chocolat.

MÉLANGE 5 BAIES
3 Piper Nigrum + 2 autres Piper

Composition : Poivre noir, blanc, vert, piment de Jamaïque et des baies roses. Mélange riche en arômes, très parfumé, de saveur chaude qui se marie très bien avec les viandes blanches, les fromages frais et le carpaccio de poisson. Il apporte de la couleur dans vos assiettes !

POIVRE "TYPE JAMAÏQUE"
MEXIQUE, ANTILLES ou JAMAÏQUE # Pimenta Officinalis

Aussi appelé "piment de Jamaïque", "4 épices", "all spices", ou "bois d'inde", cette baie renferme des arômes de cannelle, de girofle, de muscade et de poivre. C'est un des rares poivres à supporter la chaleur de la cuisson. Avec son goût fort et suave, on l'utilise dans la triperie et dans les farces.

POIVRE BLANC
INDONÉSIE # Piper Nigrum

Le poivre blanc entre dans l'assaisonnement de nombreux plats, grâce à son goût subtil. Il est moins piquant que le poivre noir.

POIVRE NOIR [entier ou concassé]
INDE, VIETNAM ou BRÉSIL # Piper Nigrum

L'ancêtre de toutes les épices, est utilisé dans toutes les cuisines du monde pour sa grande richesse aromatique, florale et épicée.



LES DIFFÉRENTES COULEURS DU POIVRE

Le poivre joue la quadrichromie et quelle que soit la couleur, tout provient d'une seule et même plante : le poivrier, avec ses lianes qui portent de longues grappes de baies rondes.

Le poivre vert, la fraîcheur au rendez-vous :

Ce sont les baies du poivrier cueillies avant leur maturité. Gorgées d'eau, elles ne se conservent que quelques jours et ne peuvent donc être commercialisées en l'état. C'est pourquoi elles sont vendues dans la saumure. Mais le sel altère les notes fraîches et végétales du poivre vert. Pour éviter cette perte de saveurs, il faut les torréfier.

Le poivre noir, entre notes végétales et chaudes :

Si l'on attend un peu, les baies du poivrier adoptent une couleur verte pâle presque jaune. Cueillies, rincées et séchées, c'est là que les grains prennent leur couleur noire. Le séchage est primordial. Si cette opération est mal réalisée, le poivre peut moisir et développer des bactéries.

Le poivre blanc, le cœur du poivre :

À pleine maturité, avec leur teinte rouge vif, les baies de poivre sont cueillies et plongées dans de l'eau de source pour en ôter le péricarpe (la pulpe). Seul le noyau reste : c'est le poivre blanc. Malgré son nom, il ne doit jamais être de couleur blanche. Sa robe (c'est à dire sa couleur) oscille entre le beige et le crème, plus ou moins foncé selon les régions. Le poivre blanc propose en grande majorité de notes animales (musc et ambre).

Le poivre rouge, puissance et douceur associées :

Le poivre rouge, c'est la vendange tardive du poivre. Il est cueilli lorsque les baies sont à sur maturité, passant d'un rouge vif à un rouge brun. Sa récolte est très délicate, car les risques de pertes sont grands, ce qui en fait un poivre rare. Avec sa couleur foncée, presque noire, aux reflets bordeaux, c'est un poivre très subtil, qui développe des notes de fruits rouges compotés. Il est à la fois puissant et doux !