



POIVRES

Un rien d'histoire

Le poivre est sans conteste la plus répandue des épices. Utilisation depuis toujours dans certaines régions du monde depuis toujours, surtout dans les pays où les graines existaient à l'état sauvage (le poivrier *Piper Nigrum*, du Sanskrit Pippali, serait originaire de la côte de Malabar aux Indes) et où l'homme n'a fait que le cultiver pour en produire davantage et en faire une marchandise de troc puis de commerce très recherchée. Chine et l'Inde l'utilisent abondamment lorsqu'Alexandre Le Grand en rapporte de ses expéditions en Asie. Traditionnel dans la cuisine des anciens Grecs puis des Romains, l'Occident utilisera cet épice quasi comme monnaie il fait partie des butins, de la solde des mercenaires et des soldats.

Au Moyen-Âge, bien que le poivre soit plus répandu, il demeure une denrée rare et très chère car transporté de très loin (route de la soie et des épices à travers tout le continent asiatique). Bien que non taxé comme le sel, il est indispensable dans la conservation des salaisons (les conserves de l'époque!) et pour assaisonner toute la cuisine tant au moyen âge que pendant la Renaissance où l'on affectionne une forte teneur en épices qu'on mélange volontiers tant par goût que pour couvrir l'odeur et le parfum de certaines viandes par trop faisandées parfois.

Comme l'or, les épices, et le poivre en particulier, seront pour les grands voyageurs, comme Christophe Colomb ou Vasco de Gama, l'un des objectifs majeurs de leurs lointaines expéditions.

En France, c'est au XVIII^{ème} siècle que Pierre Poivre, gouverneur de Fort-de-France eut l'excellente idée d'implanter les poivriers sur l'île Bourbon (l'actuelle Réunion). Il faut compter environ sept ans pour que la liane produise ses premières baies. En limitant les trajets et leurs dangers pour arriver en Europe, son prix finira par baisser suffisamment pour permettre à toutes les cuisines de l'adopter.

Choix et usages

Le poivre doit être choisi en grains à mouliner au dernier moment, plus ou moins fin selon son usage car il perd son parfum s'il est moulu en avance.

COMME JE VOUS LE RECOMMANDE TOUJOURS N ASSAISONNEZ QUE LE PLUS TARD POSSIBLE

pour ne pas modifier le parfum de l'épice dans votre plat. Saler trop tôt durcit la viande et les épices perdent toute leur force s'ils mijotent trop longtemps. Néanmoins dans la cuisine hindoue ou certains plats traditionnels anciens, nordiques ou cambodgiens par exemple on fait "griller" les épices au début : l'opération a alors pour but de "fondre" les épices mélangées en créant un parfum différent.

On apprécie le poivre pour sa puissance mais de nos jours il entre dans le domaine du sucre en particulier avec les fruits, comme l'ananas, les fraises ou les figues.

Son nom, est le seul grain à pouvoir être officiellement appelé poivre en France. Les autres variétés doivent préciser leur origine, un qualificatif de goût ou bien une particularité physique comme "poivre long" par exemple.

"les "poivres

En fait, les différentes variétés de poivre proviennent de la même plante, récoltées à des stades de maturation et de coloration différents.

En mûrissant, le poivre passe successivement du vert, au rouge puis au brun. Il ne devient véritablement noir que récolté, traité et séché.

- *Poivre noir* : baie entière, récoltée rouge, et qui une fois séchée, devient noire. C'est le plus piquant de tous les poivres.

- *Poivre vert* : cueilli bien avant maturité, il peut être vendu séché, conservé dans du vinaigre ou dans de la saumure On en trouve aussi du lyophilisé et même du congelé ! Moins piquant que le poivre noir, il est plus fruité et plus fin.

- *Poivre blanc* : quand il est très mûr, le poivre est bien rouge. On le triture après préparation pour lui enlever la chair de la baie dans de la saumure avant de le sécher, d'où sa couleur . Ce poivre est le moins puissant des trois, mais non la moins parfumé ! Son summum est le poivre "extra blanc" : il est sélectionné à la main grain par grain... et donc très cher . Réservé aux "grands chefs " ... ou aux cas exceptionnels !

le poivre à queue ou cubèbe, fin et puissant, est un peu différent par son parfum plus "aromatique" On le retrouve dans le ras-el-hanout du maghreb,

poivre long, de forme oblique, moins fort et aux touches de cannelle.

En revanche, *le poivre gris n'existe pas* ce n'est qu'un mélange moulu de poivre blanc souvent de moindre qualité ... mais plus aisé à mettre sur une table parfois .

Les meilleurs poivres s'enorgueillissent de leurs origine qui est aussi un gage de qualité par exemple du poivre blanc de Tellichery en Inde, du poivre noir de Lampong, de Malabar ou de Singapour.

Il existe des FAUX POIVRES :,

le poivre rose , très aromatique, est certes légèrement piquant provient d'Amérique, et non d'Asie, il est vendu sous le nom de baies roses . En concassant les baies, elles dégagent un arôme très doux. , très odorant et qui se marie particulièrement bien avec les poissons blancs ou roses , dans les sauces "crémées" , et les baies (myrtilles, sureau , myrtilles, framboises) ou les fruits dans les confitures .

poivre de Jamaïque, aussi appelé à tort " 4 épices", est une baie aux saveurs de cannelle, de muscade, de girofle et de poivre noir. Pas piquant, le poivre de Jamaïque peut être utilisé dans des plats salés et sucrés. et en particulier dans les spéculoos , le pain d'épices ou les magrets de canard grillés ... et essayez dans la poule au pot

Le poivre de Sichuan : on doit enlever les petites graines noires et l'on utilise que la "pulpe" rouge de la baie . on la fait griller à sec puis pile le tout . Son arôme citronné et boisé accommode bien poissons et volailles blanches

Très concentré en huiles essentielles, en résine et en pipérine, le poivre aiguise l'appétit, tout en favorisant la mais attention, à haute dose, le poivre est excitant, voire irritant dans certains cas

NB une pincée de poivre dans une préparation de chocolat fait ressortir le goût de chocolat

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr



AVEC DU POIVRE

ESSAYEZ DONC UNE DES RECETTES DE LA VIEILLE CHOUETTE/

- STEAK AUX POIVRES**
- LOTTE AU POIVRE VERT**
- CONFIT DE FRUITS ROUGES AUX POIVRES**