

## COMME UN PARFUM D'AVENTURE

*Ingrédient incontournable de l'assaisonnement, au même titre que le sel, le poivre a fait pendant des siècles l'objet d'une fascination et continue aujourd'hui d'être plébiscité par les chefs pour l'infinie palette de saveurs qu'il offre. Immersion au sein d'un univers de passionnés, qui ont en commun la soif de découvertes.*

Tirant son nom du terme sanskrit *pīpālī* (en latin, *piper*), le poivre est le fruit de différentes espèces de poivriers, des lianes tropicales de la famille des pipéracées, parmi lesquelles le poivrier noir (*Piper nigrum*). S'élevant parfois jusqu'à dix mètres de hauteur, le jeune poivrier produit, au bout de trois ans, de petites grappes de graines vertes, qu'il faut détacher à la main. Ce même fruit permet ensuite d'obtenir quatre types de poivres.

Généralement récoltés entre janvier et mars, dès qu'ils commencent à jaunir, les grains sont mis à sécher au soleil et brassés pour éviter la fermentation, donnant ainsi naissance au poivre noir. Le poivre blanc est, lui, issu de grains mûrs puis plongés et frottés dans de l'eau pour en retirer la couche externe.

Ramassé grain par grain, à pleine maturité, puis séché, le poivre rouge offre de son côté des notes très chaudes, presque sucrées. Enfin, le poivre vert est récolté avant maturité mais non séché. Il est généralement conservé en saumure.

### UNE LONGUE HISTOIRE

On retrouve la trace du poivre dès l'Antiquité, notamment dans les écrits d'historiens comme Pline l'Ancien. « Cette perle noire a fasciné l'Occident mais aussi l'Égypte. Les Romains l'ont fait découvrir dans tout leur em-



« existe quelque chose après la mort et le parfum des épices a toujours été considéré comme un moyen d'entrer en relation avec l'au-delà. Deuxièmement : pendant longtemps, on a pensé que le poivre était un médicament. Enfin, il a suscité l'intérêt grâce à son caractère inconnu et mystérieux. »

### ORIGINAIRE D'INDE

Son pays endémique est l'Inde, et plus particulièrement la côte de Malabar, dans le sud-ouest du pays (État du Kerala). Le navigateur

portugais Vasco de Gama est le premier à identifier le berceau de la culture du poivre, lors de sa découverte des Indes en 1498. « J'ai connaissance d'une vingtaine de variétés en Inde. Ces dernières ont ensuite essaimé, créant une variété botanique par pays », précise Olivier Roellinger. À noter qu'outre les poivres, d'autres baies appelées « poivres cousins » ou « faux poivres », issues d'arbustes et non de lianes, sont utilisées comme des poivres, sans pour autant entrer dans cette classification d'un point de vue botanique. C'est le cas notamment du Timut ou du poivre de Sichuan (lire en encadré).

Reste que cette diversité donne lieu à une palette de saveurs riches, du plus piquant au plus aromatique, et offre d'innombrables possibilités pour les chefs, comme Jean-Marc Notelet (lire en encadré).

En véritable collectionneur, Olivier Roellinger propose, via ses boutiques baptisées Épices Roellinger, 25 références de poivres, provenant pour la plupart d'Inde, du Sri Lanka, Cambodge, Vietnam (premier producteur mondial), Malaisie, Indonésie, Madagascar ou encore Cameroun. « Il faut savoir que le poivre consommé en France a en moyenne sept ans. Or, il perd en saveur au fil du temps. Les nôtres arrivent par bateau et sont issus de la récolte de l'année. »

### EN SALÉ

D'autres maisons portent, elles aussi, une attention particulière à leur gamme de

poivre et l'échangeaient contre de l'or ou de l'argent. Alexandre le Grand est parti à la recherche du pays du poivre. Cette épice fait partie de l'histoire fascinante de l'humanité », affirme le chef Olivier Roellinger, qui mène depuis plus de 30 ans une quête autour de cette épice (lire en encadré).

Pourquoi alors une telle fascination, à travers les âges, pour cet ingrédient ? « L'homme, à la différence de l'animal, croit qu'il



OLIVIER ROELLINGER

### LES POIVRES, « TRAITS D'UNION ENTRE LES HOMMES »

« Né à Cancale, dans une maison d'anciens chasseurs d'épices construite au début du 18<sup>e</sup> siècle, j'ai été bercé par les récits d'aventures et chants de marins », raconte Olivier Roellinger, qui a marché sur les routes des navigateurs malouins et s'est, au fil des années, lié d'amitié avec une multitude de petits producteurs de poivre à travers le monde. Soucieux de les valoriser et de partager un savoir qu'il juge « oublié », il amorce une commercialisation il y a 15 ans et la développe progressivement. Tous les deux ans, il quitte sa Bretagne pour participer aux récoltes. « Véritables traits d'union entre les hommes, les poivres existent dans toutes les cuisines du monde et donnent du goût à la terre et à la mer. Le poivre est peut-être le symbole de la mondialisation dans le bon sens du terme. Aucune cuisine régionale n'a perdu son identité en utilisant un poivre », affirme-t-il sur son site internet.

### ÉMOTION POIVRÉE

« Lors d'un voyage au Japon, j'ai dégusté un ormeau accompagné d'un ingrédient offrant une texture confiturée et une longueur en bouche exceptionnelle. Il s'agissait de poivre et de sauce soja, mélangés et mis en bocaux au frais pendant deux ans », raconte Jean-Marc Notelet, chef du restaurant Caius à Paris et co-auteur de l'ouvrage *Le cuisinier et le parfumeur : 45 épices, 45 recettes, 45 accords parfaits*. Féru de poivre, il s'approvisionne en direct et en possède plus d'une quinzaine, qu'il recommande de conditionner en petites quantités, à l'abri de l'humidité, de la lumière et de la chaleur. « Attention également lors de l'utilisation du mortier, selon les variétés. »

Parmi les coups de cœur du chef figure le poivre long, qui prête particulièrement aux cuissons longues et qu'il utilise par exemple dans un ananas rôti en cocotte. « Le poivre fonctionne aussi très bien avec le gras, par exemple dans un beurre clarifié, refroidi, filtré puis utilisé pour réaliser un sabayon. »



DR

poivres, à l'image de Médélys. « Nous proposons une cinquantaine de références, dont des mélanges. Chaque poivre est associé à un indicateur d'intensité », explique Patrice Moutonnet, directeur du développement. Parmi les produits phares du moment ? Le poivre de Kampot du Cambodge ou encore le Penja du Cameroun. « Cette année, nous avons également référencé le poivre des gorilles, encore peu présent en France. »

Appartenant lui aussi à la famille des pipéracées, le poivre long de Java présente de son côté « une forme et un goût atypiques, avec des notes fumées et de miel. Rarement moulu, il est souvent utilisé par les chefs en infusion », ajoute Patrice Moutonnet.

De son côté, Olivier Roellinger affectionne particulièrement le poivre Neelamundi, « une épice florale et végétale qui est une vraie merveille sur les légumes, cuits vapeur ou en velouté ». Le chef se plaît aussi à marier le poivre Panniyoor avec une viande rouge, le puissant poivre du Sri Lanka et ses notes de goyave avec des sauces et légumes, et le poivre de Malaisie et ses notes de bois avec



CORENTIN MAGNIN

une vinaigrette ou une viande blanche. Enfin, le Kampot rouge du Cambodge, « avec sa saveur caramélisée et vanillée, est extraordinaire dans les desserts et salades de fruits ».

### EN SUCRÉ

Certains pâtisseries ont d'ailleurs saisi l'intérêt d'intégrer cette épice dans leurs créations sucrées, tel Corentin Magnin (Maison Rostang\*\* à Paris). Parmi ses associations favorites ? Le poivre long d'Afrique et la pomme verte, dans un dessert servi l'an der-

nier. « J'apprécie surtout le piquant du poivre mais en faisant des recherches, on s'aperçoit que certains apportent un parfum intéressant », commente celui qui a par ailleurs récemment réalisé un dessert autour de la mangue, de la noix de coco et du fruit de la passion. « Il se compose notamment d'une ganache montée au poivre Voatsiperifery, dont les notes fraîches et fruitées s'accordent très bien avec cette création exotique. »

Mais s'il apporte une vraie plus-value, en salé comme en sucré, le poivre est un ingrédient délicat qu'il convient de manier avec subtilité. « On n'a jamais la juste dose du premier coup, plusieurs essais sont nécessaires. En outre, le poivre n'entre jamais dans l'intitulé du dessert, il apporte un twist mais n'imprègne pas toute la création », prévient le pâtisseries.

Dans la même veine, il convient de ne jamais consommer de poivre moulu, mais de le mouliner au dernier moment pour qu'il exprime ses arômes et sublime, de toute sa saveur, les assiettes les plus gastronomiques.

■ Morgane Buland

Sources : epices-roellinger.fr - planetoscope.com

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Du poivre de Sichuan made in France

En France, il est impossible de cultiver du poivre de type *Piper nigrum*, celui-ci nécessitant un climat tropical et un peu d'altitude. Pour ce qui est des « cousins » du poivre en revanche, c'est une autre histoire. Certains s'essaient d'ailleurs à cette culture, à l'image de David Ledanois, un habitant du Gers qui plantait il y a quatre ans ses premiers arbustes en vue d'obtenir du poivre de Sichuan. « J'ai vu qu'il poussait en Chine sous les mêmes latitudes et me suis donc lancé », raconte-t-il.

Pari réussi puisque deux ans plus tard, il obtenait sa première récolte « de 200 g, rapidement écoulée, notamment auprès de chefs locaux. Cela a bien évolué car l'hiver dernier, nous avons récolté 2 kg de poivre », détaille celui qui possède aujourd'hui 40 poivriers de Sichuan et 20 poivriers de Timut.

« Camphré et mentholé, le poivre de Sichuan possède une vraie complexité aromatique », précise également David Ledanois. Soucieux de faire connaître sa production, il tente aujourd'hui de séduire des chefs étoilés.

