



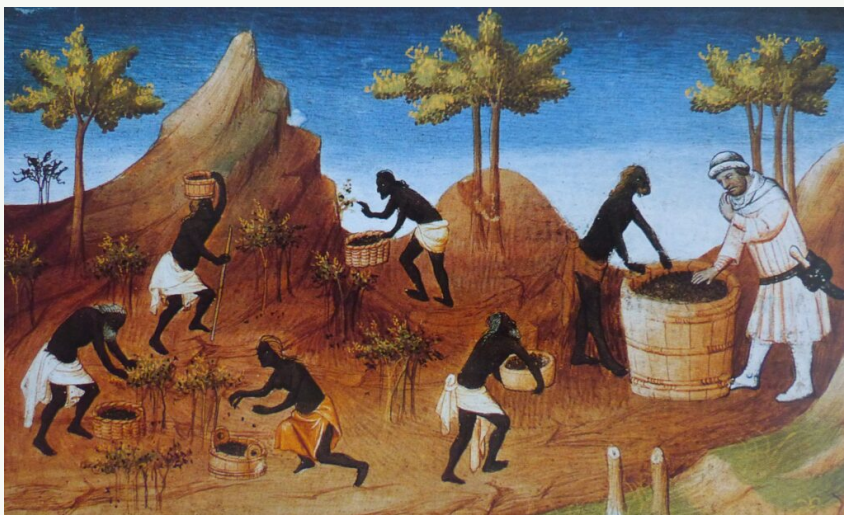
Le poivre : jadis épice la plus chère, hier simple acolyte du sel, aujourd'hui ingrédient différentiateur

Formidable explosion en bouche, le poivre –ou plutôt les poivres- s'offrent au formateur pour renforcer la note d'un plat ou au contraire la complexifier. Pour le marketeur, son sourcing, parfois très premium, – et qui plus est bio – devient un outil de valorisation du produit. Car le poivre est pluriel, de par ses origines, ses modes de culture, ses composés aromatiques, ses accords de goût...

Nous ferons, dans cet article, un détour par l'histoire pour connaître d'où vient ce poivre, et par la botanique pour comprendre une partie de sa diversité. Parmi toutes les variétés existantes, nous détaillerons ensuite les principales caractéristiques des pipéracées et des faux-poivres, puis nous verrons comment les associer pour sublimer un met.

3500 ans d'histoire pour le « roi des épices »

Originaire du sud de l'Inde, plus précisément dans la région du Kérala sur la côte de Malabar, le poivre noir est cultivé et commercialisé depuis plus de 3500 ans. Du "sanskrit pipalli", il devient très vite "peperi" en grec puis "piper" en latin.



Marco Polo, Côte Malabar, 1271, découvrant la cueillette du poivre. Tiré du Livre des merveilles de Marco Polo.

Dès le IV^{ème} siècle av.J.C., l'épice est extrêmement convoitée et fait l'objet d'un commerce important, dont les négociants arabes détiennent le monopole. Au Moyen-âge, le poivre fait la richesse des Italiens. Il est alors si rare et si cher que l'on disait même « *cher comme poivre* ». Au XVI^{ème} siècle, ce sont les Portugais, les Espagnols, puis les Hollandais qui dominent le commerce jusqu'à la création de la Compagnie Anglaise des Indes Orientales. Il faut attendre la fin du XVIII^{ème} siècle pour que les français participent activement à sa diffusion. Mais celle-ci fait chuter les cours. Le poivre, jusque-là produit de luxe, se vulgarise. En outre, les cuisiniers du royaume se tournent de plus en plus vers les plantes et herbes aromatiques des jardins, tout en se préoccupant davantage de la saveur propre des aliments : « la nouvelle cuisine » voit ainsi le jour.

Aujourd'hui, le poivre revient au-devant de la scène, notamment grâce à la mise en lumière de ses origines. Il en a été produit 494000 tonnes en 2019^[1].

La très grande diversité botanique entre poivres et faux-poivres

La question qui pourrait sembler simpliste de « qu'est-ce qu'un poivre ? » est en fait complexe. Si l'on se réfère à la loi, seuls ont droit légalement à l'appellation de « poivre », les fruits du poivrier noir (*Piper nigrum*) et les fruits du

La suite de cet article est réservée aux abonnés.

Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

S'ABONNER



**Tous les contenus en illimité
à partir de 16€/mois**

[En savoir plus](#)