



Penja: un poivre grand cru

Puissant, boisé, fruité, sans être agressif: c'est le poivre de Penja, un trésor né d'une terre volcanique, récolté au Cameroun, bénéficiant d'un climat équatorial qui lui permet de se développer harmonieusement.

Sa production est confidentielle: 25 tonnes par an, sur une petite surface de 60 hectares, tandis que le Brésil, premier producteur mondial, en exporte 16 000 tonnes. Récolté à la main, en grim pant dans les lianes du poivrier, il est cueilli grappe par grappe, trempé dix jours dans l'eau claire, laquelle est changée tous les deux jours.

Il est ensuite piétiné pour en enlever la peau et saisir le cœur de poivre. Importé en France par Erwan de Kerros, fondateur de Terre [exotique] dont il constitue le fer de lance, il est proposé en trois façons, dans de jolies boîtes en aluminium.

RECETTE Fraises marinées au citron, poivre de Penja et basilic

500 g de fraises, 1 cuillerée à soupe rase de sucre roux, 1 cuillerée à café d'huile d'olive, 1 cuillerée à café de jus de citron, 1 cuillerée à soupe de basilic finement ciselé, 2 tours de moulin à poivre de Penja. Laver les fraises et les sécher sur un torchon. Les équeuter, les couper en quatre et les mettre dans un bol. Ajouter le sucre et remuer délicatement. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger encore délicatement. Couvrir et laisser mariner à température ambiante durant deux heures.

Le vert, issu de baies récoltées avant maturité, est frais, un brin citronné. Le noir, récolté très légèrement avant maturité, dont la pulpe noircit au soleil, est plus puissant. Le blanc, cueilli à maturité optimale, séché au soleil, débarrassé de sa peau, est plus fin, plus savoureux. C'est la quintessence du poivre de Penja. Il relève à merveille les plats de grande cuisine, comme les salades de fruits, auxquelles il confère un raffinement piquant ■