

ZOOM

Tout savoir sur...

Le poivre vert

Si l'on aime la saveur de ses baies, encore jeunes et relativement douces, le poivre vert de Penja est encore plus prisé pour la subtilité de ses arômes.

Texte Renaud Richebé.
Recettes et photos Valérie Lhomme.
Stylisme Manuella Chantepie.



CARTE D'IDENTITÉ

OÙ LE TROUVE-T-ON ?

Terre Exotique diffuse le poivre vert de Penja et ses dérivés en sirop, en confit, etc. (www.terreexotique.com). Seule une tonne de poivre vert frais de Penja est importée, exclusivement en France, avec trois arrivages en décembre (12 €/250 g). Une partie de ce poivre vert est lyophilisé (9 €/25 g en boîte, 44 €/250 g en vrac).

POUR LE CONSERVER

Expédié, le jour même de sa récolte, le poivre vert frais se conserve une semaine au réfrigérateur et 6 à 10 semaines au congélateur (au-delà, il noircit). Débarrassé de sa hampe, il se conserve plusieurs mois en saumure.

COMMERCE ÉTHIQUE ET APPELLATION

Le poivre de Penja, produit selon des règles de développement éthique, est une vraie source de rémunération pour la population locale. Fait rare, son prix est déconnecté des cours mondiaux. Une démarche a été lancée en relation avec l'Union européenne pour qu'il devienne la première AOC africaine.

FAIT-IL ÉTERNUER ?

Oui, grâce à la pipérine contenue dans la pulpe des baies. C'est à cela qu'on reconnaît son appartenance à la famille des poivriers. S'il favorise la digestion et a des vertus antiseptiques, le poivre n'a aucune qualité médicale reconnue.

LE CUISINER

Une fois les grains lavés, on les écrase à la fourchette et l'on peut les déglacer à la crème fraîche et/ou au vin blanc pour une blanquette de poisson par exemple, si l'on veut changer du traditionnel steak.

L'Afrique n'est pas un continent à poivriers. Si le Cameroun fait exception, ses poivriers s'y épa nouissent depuis moins d'un siècle, c'est grâce à la bonne inspiration d'un planteur qui rapporta du Vietnam des plants de *Piper nigrum*. Vite acclimatée, cette variété est, à force de bouturages, devenue « poivre de Penja », du nom d'une région située à 80 km au nord de Douala. Pluviométrie et altitude idéales, sol volcanique très fertile, reliefs de collines : la combinaison est parfaite pour ce poivrier qui déteste la sécheresse ou l'eau stagnante, au profit de terrains humides et bien drainés.

Sur les plantations de Penja, des alignements verticaux d'1 mètre de diamètre sur 4 mètres de haut créent un enchevêtrement végétal particulier. Car le poivrier se présente sous la forme d'une liane qui s'enroule autour d'un arbuste très résistant, l'érythrine. Lequel érythrine est régulièrement taillé pour laisser passer lumière et chaleur, favorisant ainsi la floraison du poivrier et le développement de sa grappe. Au premier rougissement des baies, fin novembre, alors que le grain de poivre au cœur de la pulpe verte n'est pas encore formé, une tonne de ces précieuses grappes est récoltée : ce sera le poivre vert de Penja, dont la France est seule importatrice. Trois à qua-

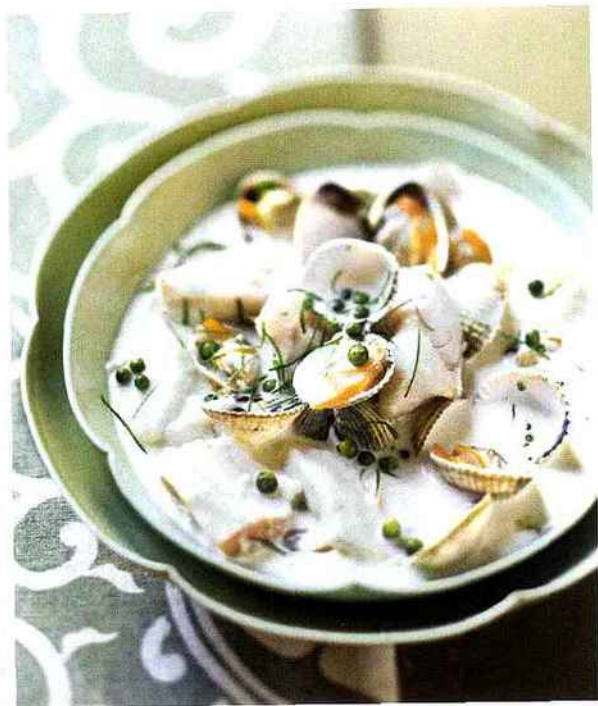
tre semaines plus tard, sur les plantations, le grain s'est développé dans la pulpe. L'heure de la deuxième récolte a sonné et séchera au soleil : ce sera le poivre noir.

D'autres semaines passent. La pulpe est désormais rouge et fine, le grain gros. De cette troisième récolte, on emplit des sacs en toile de jute que l'on trempe dix jours dans l'eau courante. Au terme de cette opération dite du « rouissage », la pulpe décomposée laisse place au poivre blanc, le plus savoureux disent les amateurs.

L'effet terroir

Ne vous attendez pas à trouver à Penja des plantations à perte de vue. 50 hectares produisent environ 70 tonnes par an. « C'est peu face à la production asiatique, mais ce grain contient un parfum particulier et une saveur rare, un effet terroir extraordinaire qui nous incite à parler de cru de poivre », raconte Erwann de Kerros. Cet importateur a passé cinq ans à Penja avant de créer Terre Exotique pour diffuser en France ce poivre que des chefs comme Anne-Sophie Pic ou Georges Blanc ont adopté. Et d'expliquer que le poivre de Penja est bien un poivre, contrairement à certains produits connus sous l'appellation « poivre de », qui ne sont que des baies. ❖

Pour le conserver, on peut congeler des grappes entières.



Bol en grès émaillé Kyoto.

BOUILLON THAÏ AU POIVRE VERT, MÉROU ET COQUES

Parfumé

Préparation : 15 mn. Cuisson : 30 mn. Pour 4 personnes :

■ 400 g de mérou ou autre poisson à chair très ferme (lotte, dorade coryphène) ■ 400 g de coques ■ 40 cl de lait de coco
■ 1/2 cube de bouillon de volaille bio ■ 2 c. à s. à café de baies de poivre vert frais ■ 2 bâtons de citronnelle ■ 1 beau morceau de galanga (env. 40 g) ou à défaut de gingembre très frais ■ 2 feuilles de citron kaffir ■ 1 petit citron kaffir

■ Préparez le bouillon en portant à ébullition 30 cl d'eau avec le 1/2 cube de bouillon, 1 bâton de citronnelle et le galanga hachés grossièrement, 1 feuille de citron kaffir et 1/3 des baies de poivre.
■ Laissez frémir 15 mn puis couvrez et laissez encore infuser.
■ Coupez le poisson en cubes d'environ 2 cm de côté. Rincez les coques. Râpez finement le citron kaffir. Écrasez la moitié des baies de poivre restantes. Ciselez la deuxième feuille de kaffir.
■ Hachez la partie tendre du second bâton de citronnelle.
■ Filtrez le bouillon puis mélangez-le avec le lait de coco.
■ Ajoutez les baies de poivre écrasées et entières ainsi que la citronnelle hachée, le zeste et la feuille ciselée de citron kaffir.
■ Portez à frémissement 10 mn. Pochez ensuite le poisson et les coques dans le liquide parfumé pendant 4 mn.
■ Servez aussitôt avec un riz gluant ou un riz blanc thaï.

Notre conseil vin : un savennières.



POIVRE VERT FRAIS EN SAUMURE

Lavez sous l'eau fraîche les grappes et grains de poivre vert frais. Lavez et séchez un bocal fermant hermétiquement. Lavez un œuf et posez-le dans le bocal. Couvrez d'eau. Ajoutez du sel fin progressivement, jusqu'à ce que l'œuf remonte à la surface et flotte. La concentration de sel nécessaire à une bonne saumure est alors atteinte. Retirez l'œuf et remplacez-le par le poivre vert. Fermez le bocal et conservez ainsi le poivre, à l'abri de la lumière dans un endroit sec. Vous pouvez le conserver ainsi pendant deux ans.

PAVÉ DE THON, AU POIVRE ET POMMES FRITES AU FOUR

Pour changer

Préparation : 10 mn. Cuisson : 25 mn.
Pour 4 personnes :

■ 4 pavés de thon rouge épais de 150 g chacun ■ 2 c. à soupe de poivre vert frais ■ 8 belles pommes de terre bintje ■ 10 cl d'huile d'olive + 1 c. à s. pour le thon ■ 20 cl de crème fraîche ■ 1 cube de bouillon de bœuf bio ■ Fleur de sel

- Pelez, lavez puis détaillez les pommes de terre en quartiers.
- Rangez-les sur une tôle couverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile d'olive et enfournez 20 mn à 210°C.
- Pendant ce temps, égrappez les baies de poivre vert et rincez-les.
- Écrasez-en la moitié et mélangez-les avec la crème fraîche.
- Diluez le cube de bouillon de volaille dans 15 cl d'eau.
- Dans une poêle allant au four, versez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faites-y dorer les pavés de thon 2 mn de chaque côté, salez puis enfournez la poêle 2 mn supplémentaires.
- Gardez les pavés de thon au chaud entre deux assiettes et versez le bouillon de bœuf concentré dans la poêle.
- Patientez 1 mn, puis ajoutez la crème et le poivre vert égrappé. Laissez frémir en mélangeant délicatement ces ingrédients.
- Servez les pavés sur chaque assiette. Nappez de sauce au poivre vert et posez les pommes de terre dorées et croustillantes saupoudrées fleur de sel.

Notre conseil vin : un bandol rosé.

