

POIVRE ¹

Piper nigrum L.



Poivre noir 'rare' Sarawak (Bornéo)

Originnaire de l'Inde, le Poivrier (*Piperaceae*), liane vivace à tige ligneuse volubile, s'est ensuite répandu dans tous les pays de la zone tropicale (Indonésie, Madagascar, Afrique)

Feuilles alternes à limbe ovale aigu, fleurs sans pétales ni sépales groupées en longs épis pendants

Le fruit, baie rouge à maturité, est utilisé depuis plusieurs centaines d'années par la médecine chinoise.



poivrière dans la région de Kampot (Cambodge)



Le **Poivre vert**, doux et un peu sucré, vient des baies cueillies avant maturité et est conservé dans la saumure ou séché.

Le **Poivre noir**, fourni par les fruits entiers cueillis avant maturation complète (presque rouges) et séchés au soleil (deviennent noirs et ridés), est + aromatique mais – piquant que le **Poivre blanc** –appelé **Muntok**, il fait illusion aux profanes : ce n'est pas une épice spéciale ! bien que cette variété fasse partie des Poivres 'rares'–, fourni par des fruits cueillis après maturation complète dont on enlève la partie externe après trempage dans l'eau (salée) et que l'on fait sécher.



À petite dose le Poivre est reconnu

- diurétique, stimulant des sécrétions digestives : accélère les éliminations toxiques de l'organisme (+ propriétés bactéricides, insecticides) et du système nerveux,
- receler des vertus apéritives.

Mais il faut savoir qu'il **irrite peau / muqueuses** et qu'**à très forte dose, toxique** : peut provoquer **des convulsions et des hématuries** (apparition de sang dans les urines)

Son essence est fortifiante et bénéfique pour la **circulation du sang** et la **digestion**

* Notons

. **Poivre rouge** n'est autre que le Poivre ou **Piment de Cayenne**...

. **Poivre rose**, saveur délicate, sucrée, légèrement piquante, provient d'un arbuste d'Amérique du Sud, de la famille de... l'"Herbe à poux" ; cette "baie rose" ne se conserve pas très longtemps.

. **Poivre de Sichuan**, baies séchées d'un arbrisseau (famille des Agrumes), connues en Chine sous le nom de "Poivre en fleur" ; leur arôme est très fort et, passées au moulin à poivre, elles parfument *merveilleusement*, entre autres, les sauces à base de lait de Coco, sucrées ou salées...

¹ Voir Fiches **Cubèbe** et **Aromatiques Épices 1. et 2.**