

Une histoire *piper*

Elle n'a l'air de rien, comme ça, dans la poivrière, mais cette épice millénaire a déjà été l'objet de toutes les convoitises. Redécouverte par d'audacieux gourmets, elle se décline aujourd'hui en formes singulières, ajoutant de la joie et du piquant à nos plats.

Par Fabien Gruhier

Même si l'on n'en saupoudre jamais plus qu'un léger nuage dans son assiette, c'est l'épice la plus consommée dans le monde : 300 000 tonnes de poivre sont produites annuellement – soit en moyenne, pour 7 milliards de Terriens, 43 g par personne ! Et il y a des millénaires que cela dure.

L'usage du poivre, à tout le moins dans certains pays orientaux, est attesté depuis le VI^e siècle avant notre ère. Il faut croire que la saveur de la « reine des épices » est irrésistible car, dès la plus haute antiquité, sitôt établies les routes commerciales, le goût pour le poivre se répandit comme une traînée de poudre, suscitant une demande insatiable qui ne se dément toujours pas. Les Grecs et les Romains en usèrent et en abusèrent, suivis par tous les peuples de l'Europe, dès le haut Moyen Âge. « Son succès très rapide reste sans précédent parmi toutes les épices », note Maguelonne Toussaint-Samat dans son *Histoire naturelle et morale de la nourriture* (Éditions Bordas).

Si, dès le V^e siècle, tous les pays du vieux continent étaient atteints par cette fièvre du poivre, on ignorait pourtant l'origine exacte de l'épice. On ne savait pas d'où



bien épicée

nigrum

elle venait, ni même quelle en était la nature (végétale, animale ou minérale). Seule comptait alors la magie de son arôme, ainsi que ses vertus réelles ou supposées – par exemple, son pouvoir aphrodisiaque, régulièrement allégué sans la moindre preuve. Profitant de cet engouement, un juteux trafic s’organisa, avec son lot de fraudes, de spéculations et de monopoles, abrités derrière un halo de mystère soigneusement entretenu. Ainsi, au début du XVI^e siècle, Manuel I^{er}, roi du Portugal, promettait la peine de mort à quiconque dévoilerait l’origine de la chère épice. C’est ce qu’écrit Gérard Vives dans son livre *Poivres* (Éditions du Rouergue).

« Chère » n’est pas un vain mot, car le poivre, à certaines époques, atteignit un prix vertigineux lui conférant, tel l’or ou l’argent, le statut de valeur-refuge. En 408 de notre ère, en échange de la promesse de lever le siège qu’il mène contre Rome, Alaric I^{er}, le roi des Wisigoths, se fit remettre, entre autres trésors, 3 000 livres de poivre. Au Moyen Âge, à Aix-en-Provence, afin de conserver leurs écoles et leur cimetière, les Juifs durent longtemps régler à l’archevêque un « impôt de Noël » sous forme de poivre. La légendaire épice entra dans la composition des placements spéculatifs, suscita des pillages et des guerres, servit à payer cash des rançons... Étymologiquement, nous en conservons aujourd’hui le souvenir : un paiement en « espèces » dérive en réalité du mot « épices ».

La formidable attirance pour le poivre fournit même une grille de lecture qui permet d’expliquer (presque) toute l’histoire humaine. Selon Marie et Erwann de Kerros, modernes redécouvreurs du sublime poivre de Penja, « la quête du poivre était l’un des objectifs des conquêtes d’Alexandre le

Grand ». Christophe Colomb, Marco Polo et beaucoup d’autres hardis explorateurs avaient le poivre dans leur mire. La preuve, lorsqu’il abordait un nouveau territoire, Vasco de Gama n’hésitait pas à proclamer haut et fort : « Pour le Christ et pour les épices ! » Le poivre pourrait même expliquer la fulgurante expansion de l’Islam. Grâce à sa première épouse, courtière en épices et propriétaire de caravanes de chameaux, le prophète Mahomet eut toutes les facilités à propager le Coran en même temps que le poivre, utilisé en somme comme une sorte d’appât.

Les auteurs antiques tels Théophraste, Pline, Galien, ou Dioscoride ont mentionné le fabuleux poivre – on en parle même dans la Bible. Mais c’est seulement au VI^e siècle que le mystère de son origine fut dissipé par des moines itinérants et des voyageurs arabes. Le poivrier est une liane parasite qui s’enroule autour des troncs des arbres dans certaines forêts tropicales. Le poivre lui-même est le fruit de cette liane originaire de l’Inde. Il se développe en petits grains qui forment de jolies grappes. Le produit final s’obtient après cueillette, séchage, maturation et autres traitements. Aujourd’hui, on en sait heureusement beaucoup plus. Ainsi, le « vrai » poivre est issu d’une seule des quelque 600 espèces de pipéracées, *Piper nigrum*. Ces grains valent environ 4 500 \$ la tonne – alors que, en 1384, selon un historien, « une poignée de poivre s’échangeait contre un bœuf entier, plus un demi-mouton ». On sait alors qu’il faut se méfier du poivre vendu en poudre, car il est à l’occasion frauduleusement mélangé avec des grains de genièvre (sans que les pou-

voirs publics s'en émeuvent) et a, de toute façon, laissé tous ses parfums à l'usine : « Poivre moulu, poivre foutu. » On comprend que les grains de *Piper nigrum* fournissent le poivre noir, le poivre blanc et le poivre vert. Ces couleurs ne dépendent que des traitements appliqués, de la cueillette de fruits plus ou moins mûrs ou d'une éventuelle macération dans l'eau avant séchage final. Seuls le noir, le blanc et le vert sont du poivre véritable.

Lorsque les grains sont récoltés tardivement, on peut obtenir un poivre dit rouge, mais il l'est en réalité très peu – à moins d'avoir subi les effets d'un colorant toxique dont il vaut mieux se méfier. Dans le meilleur des cas, le « poivre » rouge est en réalité du piment pilé. Le « poivre » rose devrait lui aussi être muni de guillemets : ce n'est pas *Piper nigrum*. Il en va



Le poivrier est une liane parasite qui s'enroule autour des troncs des arbres dans certaines forêts tropicales. Il se développe en petits grains qui forment de jolies grappes. Il faut ensuite cueillir, sécher et traiter les grains pour obtenir l'épice tant appréciée.

de même pour le « poivre » de Sichuan (*Zanthoxylum piperitum*), le « poivre de Cayenne », le « poivre » de Tasmanie, et de nombreuses autres épices qui ne possèdent aucun lien de parenté botanique avec *Piper nigrum* – ce qui ne les empêche pas de posséder leurs propres vertus aromatiques.

La moderne connaissance du vrai poivre a bénéficié des recherches des chimistes. On n'a toujours pas identifié la raison précise pour laquelle le poivre oblitère le flair des chiens renifleurs, si ce n'est en les faisant éternuer (voir l'encadré en page 43), mais on sait que la petite graine, grâce notamment à la pipérine – l'alcaloïde responsable de son goût piquant, et qui en constitue le principal principe actif – jouit de nombreuses propriétés pharmacologiques. La pipérine est antimicrobienne et anti-inflammatoire, elle protège le foie et contrecarre les mutations génétiques; elle favorise la biodisponibilité des médicaments.

L'effet antimicrobien du poivre est mentionné par Hippocrate. La momie de Ramsès II était truffée de grains de *Piper nigrum* pour empêcher la putréfaction. De même, au Moyen Âge, les corps des chevaliers chrétiens morts aux croisades étaient, avant rapatriement, soigneusement cuits dans un bouillon de poivre. Cela retardait leur décomposition. Notons enfin que, pour mieux les conserver, certaines boissons alcoolisées ont longtemps été additionnées de poivre, ce qui nous a donné le mot « poivrot », pour désigner les personnes qui abusent non pas de poivre, mais d'« épices » nettement plus enivrantes...

On a encore découvert que, pour l'essentiel, les molécules caractéristiques du poivre agissent non pas sur les récepteurs de la saveur, mais sur ceux du bulbe olfactif rétronasal. Ainsi, les individus privés du sens de l'odorat le jugent parfaitement insipide, et il n'existe donc pas de « goût » poivré.

Bref, si on sait aujourd'hui énormément de choses sur le poivre, « certains grands cuisiniers ignorent à peu près tout de ce qu'est le poivre », déplore l'auteur Gérard Vives. De plus, la législation concernant les épices est partout très floue, n'imposant à peu près aucune indication sur l'origine, ni la nature exacte ni les traitements subis. Producteurs et commerçants ne font pas non plus grand-chose pour éclairer notre lanterne ni « pimenter » notre curiosité. Les clients ignares sont les plus appréciés, puisqu'ils achètent n'importe quoi. Ainsi, rien n'a changé depuis 2 000 ans, alors que : « Le poivre, produit coté en bourse, fait l'objet de spéculations. De cupides négociants le stockent dans des conditions lamentables pendant des mois, voire des années, afin de le faire réapparaître sur le marché au moment le plus favorable », écrit Gérard Vives. Les grains, de provenances diverses, sont mélangés sans le moindre souci gastronomique et laissent échapper leurs arômes. Peu importe, puisque la plus grande part de ces précieuses récoltes va finir en poudre, sous une indiscernable forme moulue ne dégageant plus qu'un goût de poussière. Une poussière insipide destinée à devenir, sur nos tables, l'inévitable jumeau de la salière, tous deux constituant dès lors le couple rituel « sel et poivre ».

Modernité oblige, ce triste destin est de nos jours assombri par une incertitude supplémentaire : le poivre est-il vraiment naturel ou bien a-t-il subi un traitement « d'hygiénisation » – c'est-à-dire d'irradiation aux rayons gamma? Une telle stérilisation est en effet exigée par les fabricants de plats cuisinés industriels, désireux d'éviter tout risque de fermentation fâcheuse dans leurs produits. Or rien n'oblige les vendeurs de poivre à mentionner sur l'étiquette un tel recours à la radioactivité – lequel doit pourtant affecter plusieurs des fragiles molécules aromatiques présentes dans la petite graine.



PHILIPPE JASMIN

Philippe et Ethné de Vienne. Grâce à ces explorateurs du troisième millénaire, ouvertement en guerre contre l'uniformisation imposée par le grand négoce international, le poivre cesse peu à peu d'être considéré comme une denrée banale.

Pour en finir avec cette lamentable banalisation du « roi des épices », et lui restituer ses lettres de noblesse, de nombreuses voix commencent à s'élever. Parmi cette escouade de révolutionnaires, Gérard Vives, qui a signé l'ouvrage le plus exhaustif sur le sujet, avoue que, pour les beaux yeux du poivre, il a « abandonné une profession très lucrative, mais très ennuyeuse ». Il faut citer aussi Marie et Erwann de Kerros, un couple français qui s'est voué à la recherche des poivres les plus rares. Et surtout un autre couple, québécois celui-ci, Philippe et Ethné de Vienne qui tiennent notamment boutique au marché Jean-Talon, à Montréal, en plus d'avoir créé le réseau international Épices de cru. On leur doit aussi la série télévisée *Chasseurs d'épices* – que diffuse ARTV. Auteurs du très bel ouvrage *La cuisine et le goût des épices*, paru en 2007 aux Éditions Trécarré, Philippe et Ethné de Vienne ont l'ambition de « donner un peu de parfum à tous nos plats », et d'ajouter « une pointe merveilleuse » à la plus quotidienne de nos assiettes de spaghettis. Depuis 30 ans, ces deux enchanteurs de papilles parcourent la

planète à la recherche d'épices rares ou oubliées. Ils « achètent avec leur nez » et, ajoute Ethné, « dès qu'on entend parler de quelque chose, on part ». Parmi de nombreuses raretés, le couple a notamment débusqué, à Sumatra, le « poivre sauvage andaliman du lac Toba » – lequel, s'apparentant plutôt au poivre chinois de Sichuan, n'est d'ailleurs pas un poivre au sens strict, distinction botanique qui n'empêche pas la saveur. Grâce à ces explorateurs du troisième millénaire, ouvertement en guerre contre l'uniformisation imposée par le grand négoce international, le poivre cesse peu à peu d'être considéré comme une denrée banale. Il se décline désormais en une infinie palette de saveurs, que l'on n'a plus le droit de mélanger – pas plus qu'on mélangerait dans son verre des vins de diverses appellations. Il va nous falloir apprendre à distinguer les notes subtiles, et toujours particulières, de grains d'origine contrôlée. Un vif et piquant lampung d'Indonésie, un doux penja blanc du Cameroun, un voatsiperifery sauvage de Madagascar, etc. Après deux ou trois millénaires de présence sur nos tables, la véritable aventure gourmande du poivre va enfin pouvoir commencer...

Un ouragan de force 2 dans le nez

La sternutation, ce vent soudain dont la vitesse est comprise entre 150 km/h et 200 km/h, est excellente pour la santé.

Trop amoureux de son sujet pour lui reconnaître le moindre inconvénient, le spécialiste Gérard Vives nie, en dépit de l'évidence, que le poivre fasse éternuer. Il faut donc s'adresser aux scientifiques pour trouver une explication au phénomène bien connu et constaté par tous. Longtemps, on a pensé que cette propriété était liée à l'état moulu. En effet, le poivre en grains provoque moins facilement la sternutation. Mais d'autres poudres, même plus fines, ne font pas éternuer du tout. Alors? Après maintes recherches, les chimistes concluent qu'il faut incriminer deux molécules présentes dans la graine de *Piper nigrum*, la pipérine et la capsaïcine, cette dernière étant aussi présente dans le piment. Ces deux substances, lorsqu'elles parviennent dans le nez, au niveau des bourgeons olfactifs, sont immédiatement identifiées par les neurones sensoriels comme des corps étrangers très irritants. Si bien que, pour en débarrasser nos narines, le cerveau déclenche une réaction violente : un vent soudain, dont la vitesse est comprise entre 150 km/h et 200 km/h. Éternuer, c'est certes un peu gênant durant les repas mais, au final, c'est excellent pour l'hygiène nasale. À vos souhaits...

