



Saveurs

Sensations

Par Marie-Laurence Grézaud

Le poivre sort de l'anonymat

NON, IL N'EST PAS QUE PIQUANT! En plongeant le nez dans le *voatsiperifery*, on sent un fond fruité, des notes d'herbe brûlée et, en bouche, sa saveur est exotique et sauvage. Le poivre de cubèbe évoque le thé fumé et son goût est mentholé. Le *timiz* délivre des arômes de tabac au nez tandis qu'il se révèle suave et chaud sur la langue. Musqué, camphré, boisé, fumé, fruité... Comme le vin, le poivre nous met plus d'un mot à la bouche. Les pipéracées (ou *Piper*) en comptent déjà deux mille sept cent cinquante, si l'on ajoute les autres familles dont font partie les baies... « Le poivre, c'est un voyage sans fin », souligne Erwann de Kerros, ex-planteur de poivre du Penja au Cameroun, qui a créé *Terre exotique*¹ et parcourt le globe à la recherche de nouveaux terroirs, qu'il distribue en épicerie fines et en restauration. Il a élaboré une carte des poivres et apprend aux plus grands chefs, novices en la matière, à les accorder. Car l'épice ne sert pas seulement à relever une blanquette. Elle n'a de limite que notre imagination. « Sur une tartine de beurre, dans un yaourt, sur une glace et même dans un spritz, c'est délicieux », conseille Serge Malik, qui vient de créer la marque *Serge'n Pepper* (lire ci-contre) pour satisfaire les amis de ses amis devenus accros. Car une fois senti, goûté, il est difficile de ne pas y revenir.

1. terreexotique.fr.

3

façons de devenir accro

En le parsemant

Serge'n Pepper, c'est le surnom que la femme de Serge Malik lui a donné lorsqu'il créait ses assemblages. Il commercialise désormais ses recettes dans six boîtes de poche. Addictif.

Dans toutes les épicerie fines à partir de décembre. Vendus par trois, 19,50 €.

En lisant

Erwann de Kerros parcourt le monde à la recherche des poivres perdus. Son livre est une encyclopédie des variétés qu'il a rencontrées, avec des recettes pour les accorder. Son idée ? Que l'épice devienne la plus populaire de nos comptoirs.

Terre de poivres d'Erwann de Kerros et Bénédicte Bortoli (La Martinière, en librairie le 3 novembre).

En l'écrasant

Peu pratiques, les moulins mécaniques ne permettent pas de permuter les poivres selon ses envies, sauf le dernier-né de chez Peugeot, avec ses réservoirs interchangeables et ses six degrés de mouture.

Moulin à poivre Zanzibar de Peugeot avec trois poivres et un livret de recettes, 73 €.



DORIS H./WESTEND 61/PLANPICTURE