

LES POIVRES

© BSA Support aux métiers de bouche

Nous avons à votre disposition, chez BSA, plusieurs types de poivres. Voyons ensemble les caractéristiques des différents types de poivres disponibles sur le marché.



Description



Dans ce numéro

Description	1
Types de poivre	2
Conservation	2
Notre offre produit	2

Le poivre est le fruit du poivrier, arbrisseau grimpant originaire de l'Inde. L'Indonésie, l'Inde et le Brésil sont les trois plus importants producteurs de poivre. Il en existe plusieurs centaines d'espèces. Après trois ou quatre ans, de petites fleurs blanches, regroupées en épis allongés, donnent naissance à des grappes de petits fruits globuleux qui passent du vert au rouge puis au brun en mûrissant.

Les grains de poivre vert, de poivre noir et de poivre blanc proviennent de la même plante. En fait, ils correspondent à différents stades de mûrissement.

Le poivre est commercialisé entier, concassé ou moulu, nature ou assaisonné (poivre à l'oignon, à l'ail, au céleri, au citron, etc.). Le poivre vert est vendu saumuré, vinaigré ou séché. Pour obtenir un maximum de saveur, il est préférable d'acheter le poivre en grains et de le mouler au moment de l'incorporer à un met ou à une préparation. Choisir des grains lourds, compacts, peu friables et d'une coloration uniforme.

Le poivre moulu peut contenir des impuretés, être moisi ou être falsifié, c'est-à-dire avoir été mélangé avec un aromate moins coûteux.

BSA vous garantit un poivre pur et un maximum de saveur et d'arôme, car le renouvellement des stocks est rapide.

Les différents poivres contiennent de la pipérine, un alcaloïde, qui leur donne leur saveur particulière. En général, c'est le taux de pipérine qui détermine la qualité d'un poivre. Chez BSA, nous nous approvisionnons uniquement de poivre avec un taux élevé de pipérine.

7 types de poivre

☞ Le **poivre vert** provient de fruits cueillis lorsqu'ils sont encore verts. Il est peu piquant et légèrement fruité. On le conserve dans une saumure, dans le vinaigre, ou alors séché.

Chez BSA il est disponible dans sa version séché.

☞ Le **poivre noir** provient de fruits cueillis lorsqu'ils commencent à devenir rouges, à moitié mûrs. Ils sont mis à sécher et deviennent ridés, de couleur noirâtre. Le poivre noir est le plus piquant et le plus aromatique des poivres.

☞ Le **poivre blanc** provient de fruits cueillis très mûrs, complètement rouges. Ces fruits sont mis à tremper dans l'eau salée pendant quelques jours afin de dissoudre l'enveloppe extérieure noirâtre qui recouvre le grain (qui est blanc à l'intérieur), puis ils sont séchés. Le poivre blanc est plus doux que le poivre noir.

☞ Le **poivre gris** est du poivre noir à peine lavé et possédant encore son enveloppe. Il est assez rare sur le marché et toujours moulu. Il peut aussi consister en un mélange de poivre noir et de poivre blanc. Le poivre gris est plutôt doux.

☞ Le **poivre rose** (ou poivre rouge) provient d'une espèce différente, un sous-arbrisseau sud-américain de la famille de l'herbe à poux. Comme cette dernière, il semble qu'il pourrait causer des allergies. C'est une baie déshydratée de saveur délicate, parfumée et légèrement piquante, qui s'altère rapidement.

☞ Le **poivre long** est un poivre exotique qui a un goût très chaud. Un piquant léger ressort, mais c'est surtout sa chaleur poivrée que l'on retiendra. Il peut dégager des effluves de cannelle.

☞ Le **poivre de Szechuan** est récolté en Chine et au Japon. En fait ce n'est pas un « vrai » poivre, mais une baie d'une variété de frêne sauvage. Il est de plus en plus utilisé en cuisine.

BSA Division
support aux
métiers de bouche

6005 boul.
Couture
Montréal, Québec
H1P 3E1

Support technique:
1 877 852-3199

Site web :
bsa.ca



Conservation

Le poivre entier se conserve indéfiniment à la température de la pièce.

La durée de conservation du poivre moulu est de huit à douze mois.

Le poivre vert se conservera pendant un an.

Notre offre produit

Poivre noir : entier, concassé, moulu.

Poivre blanc : entier, moulu.

Poivre gris : non disponible.

Poivre rose : entier.

5 poivres (mélange de poivres : noir, blanc, vert, rose, piment de Jamaïque) : entier, moulu.

Poivre long, ou de Szechuan ; sur commande spéciale.

Réf. Herbes, épices et condiments, Les Éditions Québec Amérique Inc