

Originaire de l'État du Kérala, au sud ouest de l'Inde, entre les montagnes des Ghâts occidentaux à l'est et la mer d'Oman à l'ouest, sur la côte de Malabar, le poivre Karimunda est considéré comme l'un des plus anciens et des **meilleurs poivres du monde**.

C'est un **Piper nigrum**, la fameuse liane tropicale, ce qui en fait un vrai poivre, contrairement à ses cousins le cubèbe, le poivre de Jamaïque ou le poivre de Sichuan par exemple.

Cette variété exceptionnelle pousse dans les vallées humides du Kerala, entre 1000 et 1500 m d'altitude. Les conditions y sont optimales et permettent aux lianes de ce **Piper nigrum** d'atteindre parfois jusqu'à 15 m ! Elles s'enroulent autour des troncs d'arbres pour laisser murir ses irrésistibles fruits sauvages et parfumés.

Celui vendu ici provient d'une petite parcelle de 5 hectares où sont cultivées d'autres épices comme la vanille, la cardamome, le curcuma et la girofle, ce qui participe à sa saveur unique.

C'est à partir de 4 ans que le poivrier va donner ses premiers fruits pour devenir pleinement productif à partir de la 7^e année. Chaque liane supporte 30 à 40 grappes. Cette variété est d'ailleurs rarement cultivée à cause de son faible rendement.

Comme tous les poivres noirs, le fruit est récolté à quasi-maturité (et non vert comme on peut le lire parfois), puis séché lentement au soleil, processus qui va finir de lui donner sa couleur noire, son aspect ridé et son arôme concentré.

Le Kerala s'étend sur la côte de Malabar que l'on appelle aussi **la côte des épices**. C'est depuis cette région que les Anglais contrôleront le marché des épices à partir du début du 18^e siècle grâce à leur comptoir colonial. Berceau du poivre, d'où provient l'ancêtre **poivre de Malabar**, la région produit près de 70% de la production indienne d'épices.

Origine : Kerala, Inde

Ingrédients : 100 % Poivre noir

Conservation : Plusieurs années à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Puissance du produit : 6 (Scoville)