

Pipalli, peperi, piper...

Le mot « poivre » est issu de pipalli (ou pippali, selon les transcriptions), le terme pali venant du sanskrit, qui devient vers le IV^e siècle avant Jésus-Christ πέπερι (peperi), puis piper en latin. À partir du XII^e siècle, apparaissent la forme peivre et ses dérivés, puis le mot « poivre » au siècle suivant.

Dans son Histoire des plantes, au IV^e siècle avant Jésus-Christ, Théophraste désigne l'Inde, la Judée et la Syrie comme pays d'origine des épices. Il parle de deux poivres parvenus en Méditerranée. Théophraste nomme le poivre noir « baie de Cnide », du nom de la ville (dans l'actuelle Turquie) par où cette épice arrivait. Le poivre ayant donné son nom à Piper étant Piper longum et non Piper nigrum (qui est le poivre le plus courant), l'histoire antique du poivrier noir est souvent liée et confondue avec celle du poivrier long. Les Romains se sont servis des deux espèces (longum et nigrum) sans distinction, et ils en évoquaient une troisième, le poivre blanc, ignorant qu'il s'agissait du poivre noir débarrassé de sa cuticule (voir « Les couleurs du poivre », p. 20).

Une épice rare et coûteuse

Grecs et Romains connaissaient ainsi les deux espèces (longum et nigrum), les décrivaient, mais ignoraient leurs origines exactes. Elles n'étaient utilisées que par les personnes les plus aisées, lors de grandes occasions. À la fin de l'Antiquité, le poivre était reconnu pour son prix très onéreux. Pour exemple, en 410, pour lever le troisième siège de Rome, le Goth Alaric aurait demandé 5 000 livres d'or, 30 000 livres d'argent, 4 000 robes de soie, 3 000 pièces d'écarlate, des meubles précieux, des lits d'ivoire, des tables d'or et d'argent, mais aussi 3 000 livres de poivre. Et ces 3 000 livres de poivre auraient été précisément les produits les plus difficiles à réunir à cause de la rareté et du coût de cette épice venue des Indes.