

Le poivre de Kampot, en voilà un dont on entend parler en ce moment ! En même temps il le mérite, **il est considéré comme un des meilleurs poivres au monde**. C'est un poivre qui provient du Piper Negrum, la fameuse liane tropicale, ce qui en fait un vrai poivre, contrairement à ses cousins le cubèbe ou le poivre de Jamaïque ou le poivre de Sichuan par exemple.

Il est cultivé de manière écologique dans le Sud du Cambodge, dans une production de petits fermiers.

Il tient son nom de la province du Sud du Cambodge où il est cultivé : la province du Kampot. On en trouve aussi dans la province de Kep. Dans cette région cambodgienne du Kampot, on cultive une autre variété de poivre, aussi considérée comme une des meilleures au monde : le poivre long du Kampot.

Ce qui en fait une **épice particulière au Cambodge**, c'est que c'est le tout premier produit agricole cambodgien à avoir bénéficié d'une IGP (Indication Géographie Protégée), label qui protège ce poivre depuis le 2 avril 2010. L'indication géographique protégée (IGP) est un signe d'identification qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration. Ce n'est pas pour rien, car son parfum hors du commun provient, un peu à l'image de nos vins, du terroir exceptionnel du Kampot et du mode de culture pratiqué dans la province.

On retrace la culture du poivre de Kampot jusqu'au 13e siècle. Au 19e, un sultan de l'actuelle Indonésie mis feu à tous les poivriers d'Indonésie pour que les colons Néerlandais ne s'en emparent pas. A cette époque, c'est le fournisseur de poivre du monde entier qui sera remplacé par le Cambodge le temps de replanter les plants indonésiens.

Pour l'anecdote, le poivre Kampot est un rescapé : en effet, de 1975 à 1979, après la prise de pouvoir des Khmers rouges, mouvement politique et militaire communiste radical cambodgien, la culture du Kampot a été complètement abandonnée pour la culture de riz. Après 1979, certains paysans en vrais résistants, ont repris localement sa culture, qui s'est étendue à nouveau dans tout le Kampot et le Kep.

Deuxième petite anecdote, Marguerite Duras, qui a habité la province du Kampot durant son adolescence, a parlé du fameux poivre dans son roman Un barrage contre le Pacifique.

Le poivre de Kampot possède un **parfum fruité, aux notes de poire et de pomme, subtilement mentholé, aux sublimes pointes d'eucalyptus**. Il va vite surpasser tous vos autres poivres !

Comme chez tous les poivres, on retrouve le poivre rouge, vert, blanc et bien sûr le noir, avec de légères différences entre chaque :

- **Le poivre vert du Kampot n'est pas exporté**, on ne peut le consommer que sur place. Il est récolté avant maturité, encore tendre, il est moins piquant que le noir mais possède un arôme extraordinaire. On le consomme souvent frais, puis il est conservé dans de la saumure.

- **Le poivre noir du Kampot est la baie arrivée presque à maturité**, il est puissant et subtil à la fois. Au goût profond et intense, les spécialistes lui trouvent des notes fleuries avec une touche d'eucalyptus et de menthe fraîche.

Il est vendu séché ici, mais pour découvrir toutes ses nuances, le mieux est de consommer le poivre noir de Kampot frais, conservé par fermentation, le plus proche du poivre frais, en terme de saveur, de texture, d'utilisation et de bienfaits.

- **Le poivre rouge du Kampot est le fruit à pleine maturité où son écorce devient rouge**. Il est moyennement piquant, il reste néanmoins très subtilement parfumé. Il possède des nuances fruitées et fleuries marquées par un fort goût de citron. C'est une excellente alternative au poivre rouge de Pondichéry, lui aussi réputé chez les poivres indiens pour sa qualité exceptionnelle.

Il ne faut pas le confondre avec le poivre Chilobé qui peut lui ressembler un peu.

- **Le poivre blanc du Kampot est en fait du poivre rouge qu'on a débarrassé de sa péricarpe**. Il se rapproche du poivre noir mais en moins piquant et irritant. Il possède des saveurs très délicates d'agrumes, de sous bois et d'herbes fraîches.