

Le poivre de Penja, qu'est-ce que c'est ? C'est **un poivre d'exception, considéré comme un des meilleurs au monde, si ce n'est le meilleur**. Il est de la famille des piper nigrum, donc c'est un vrai poivre à l'image du poivre de Belém et contrairement à ses cousins le poivre à queue ou le poivre long timiz ou le poivre de Sichuan par exemple.

On doit ce poivre à un Français, Antoine Decré, planteur de bananes à Penja, qui a décidé un jour de planter quelques lianes de piper nigrum provenant d'Inde sur les terres volcaniques de Penja. Cela se passe pendant l'époque coloniale.

Au vu de la qualité du poivre de Penja, la culture s'est étendue ensuite vers d'autres régions du Cameroun.

Cependant, **il reste un poivre assez rare**, les plantations de bananes étant plus rentables à court terme et la région où on le cultive étant assez restreinte. En effet, une seule petite exploitation de taille humaine d'environ 60 hectares produit du poivre de Penja.

La culture du poivre de Penja est une culture à l'ancienne, récolté à la main grappe par grappe deux fois par an, ce qui fait que seulement quelques tonnes (15 tonnes) sont exportées du Cameroun par an contre une production mondiale de 338 000 tonnes.

En 2013, **le poivre de Penja a obtenu la toute 1ère IGP (Indication Géographique Protégée) africaine**. C'est le deuxième poivre à obtenir ce titre, juste après le poivre de Kampot cambodgien. Il semblerait que l'obtention de cette appellation tende à développer la culture de ce superbe poivre exotique.

La grande qualité du poivre de Penja provient, et je cite l'expert Justin Fouda Ayissi : "Le Cameroun a la meilleure qualité du poivre au monde, non pas parce que nous en sommes les plus grands spécialistes, mais simplement parce que nous avons la chance d'avoir de très bons sols riches et un bon climat tropical".

A poivre exceptionnel, saveur exceptionnelle ! **Le poivre de Penja une saveur incomparable** : charpenté, c'est un poivre au caractère sauvage, avec un piquant prononcé, une chaleur acidulée et une bonne longueur en bouche. Côté saveurs il possède des notes boisées, ambrées et musquées. Pour ceux qui n'apprécient que moyennement le piquant, allez-y doucement sur la dose.

Comme tous les poivres issus de la liane piper nigrum, on retrouve le poivre vert, noir, rouge et blanc qui sont tous différents. Pour information, le poivre vert vendu ici est un poivre frais et non séché :

Côté saveurs, **le poivre blanc de Penja est moins piquant, plus subtil et plus doux que le poivre noir de Penja**. Châteux, piquant et puissant mais sans arracher, il possède les nuances boisées, ambrées et musquées de son espèce. Son parfum est délicat est chaud, rond et long en bouche.

Côté saveurs, **le poivre vert frais du Penja reste très puissant**. Il possède des nuances florales qui rappelle les fleurs de pommier. Puissant, riche, il se termine en douceur avec des saveurs boisées et d'herbes fraîchement coupées.

Il se conserve plusieurs mois au congélateur, sinon comme toutes baies il doit se consommer dans la semaine.

Comment utiliser le poivre du Penja en cuisine ?

Pour plus de saveurs, **préférez le moule ou le concasser au dernier moment**. Comme tous les poivres, **son usage s'étend à absolument tous les plats**. Pour être plus précis :

Bien entendu le poivre de Penja fera merveille **pour assaisonner vos viandes rouges et toutes vos viandes** (volaille, agneau, porc) ou **vos poissons**, particulièrement les poissons à chair ferme telle que la sole. Il s'utilise très bien dans les fruits de mer, dans une poêlée de gambas ou pour relever des moules. Il relèvera les oeufs, les plats de champignons, les plats de pommes de terre ou purées, les poêlées de légumes de toutes sortes.

Moulez un peu de poivre de Penja sur vos pâtés et rillettes pour les réveiller. De même, il fera ressortir le goût des fromages, surtout les fromages frais et les fromages de chèvre. Il est irrésistible sur un foie gras mi-cuit.

Dans le sucré, le poivre de Penja sublimera vos desserts fruités : tarte, salades de fruits, crumble, poêlés de fruits, etc. Bien entendu, son association avec le chocolat est toujours une réussite !

POIVRE BLANC DE PENJA

CAMEROUN

Pour le poivre vert frais de Penja, son utilisation est parfaite pour les sauces crème au poivre, mais aussi pour la cuisson du canard ou de tournedos.

Quelles sont les propriétés du poivre de Penja pour la santé ?

Voici quelques bonnes raisons, en plus de ses propriétés gustatives, d'acheter du poivre du Penja. Il possède les mêmes vertus pour la santé que les poivres issus de la liane Peper Nigrum, nous avons détaillé quelles sont les propriétés du poivre pour la santé dans un article spécial, à vous de le consulter !