

Origine : Vietnam (Date Limite d'Utilisation Optimale : Novembre 2024).

Autres noms : Poivre de l'île émeraude, Poivre du Vietnam, Tiêu (terme vietnamien), etc.

Variété : Piper Nigrum.

### **Qu'est-ce que le poivre de Phu Quoc ?**

Le poivre de Phu Quoc est un poivre rare vietnamien de vendange tardive, issu de la liane Piper Nigrum, cultivé par les fermiers de l'île de Phu Quoc, caractérisé par son arôme envoûtant.

C'est un poivre qui n'est pas vraiment noir, ni vraiment rouge, selon la véraison, la maturation des fruits, il prend une couleur rouge très foncé.

Le poivre noir de Phu Quoc est issu de petites productions familiales, principalement dirigées par les femmes de l'île. Les cultivateurs de poivre se passent leur savoir-faire de mère en filles, s'occupent de leur plantation uniquement à la main, et sans produits chimiques. En effet, toutes les étapes de production du poivre de Phu Quoc, de la plantation, au triage des grains, en passant par la récolte, la cueillette, le rouissage, le lavage et le séchage, sont entièrement manuels.

Les fruits sont récoltés juste avant qu'ils arrivent à maturité et qu'ils se mettent à rougir. Après la récolte, l'égrainage se fait grappe par grappe, puis les fruits sont lavés à l'eau des sources des montagnes de Phu Quoc. Un premier tri est alors effectué avant de mettre les poivres à sécher sur des nattes au soleil durant 2 à 3 semaines selon les conditions climatiques. Une fois secs, les grains sont alors triés une seconde fois pour ne conserver que les meilleures baies. Pour terminer, les meilleurs grains sont mis à sécher pour un long séchage de 2 mois à l'ombre, jusqu'à obtenir un taux d'humidité inférieur à 10 %, et le parfum caractéristique de l'espèce.

Phú Quốc est une île vietnamienne, aussi appelée "l'île d'émeraude", au large des côtes du Cambodge, dans le golfe de Thaïlande. Le parc national de Phú Quốc, qui prend la moitié de l'île, est recouvert de montagnes et de forêt tropicale, avec un climat et un terroir idéal pour la culture de poivre de haute qualité, appelé "Tiêu". Les poivriers poussent sur le littoral.

La récolte manuelle se fait de février à avril et c'est dans la plus grande ville de l'île Phu Quoc, Duong Dong, que le poivre est négocié sur les marchés.

### **Quelle est la saveur du poivre de Phu Quoc ?**

Au nez, le poivre noir de Phu Quoc possède un arôme fruité, boisé et fleuri, avec des touches de tomates séchées. Poussant sur le littoral, il possède des notes discrètement salines, marines et iodées.

En bouche, la saveur est très présente, d'abord sauvage et sucrée en entrée de bouche, puis fruitée et fraîche, voire mentholée, avec beaucoup de rondeur.

Il possède une force et un piquant moyen, mais persistant, avec une très belle longueur en bouche. C'est un poivre qui monte en intensité, subtil au début, pour finir en explosion de saveurs.

### **Comment utiliser le poivre du Vietnam en cuisine ?**

Les habitants de l'île de Phu Quoc ont coutume d'employer le poivre noir de Phu Quoc comme condiment, pilé avec du sel et aromatisé avec du citron vert, un délice.

Ils consomment aussi beaucoup l'épice avec des plats de poissons et des fruits de mer : crustacés, crevettes, langoustines, soupes d'étrilles, et farcis de crabe. On le retrouve aussi dans les plats traditionnels vietnamiens comme la soupe pho, le thết kho tiêu, du porc caramélisé, aux oeufs et poivre de Phu Quoc.

Comme tous les poivres de qualité, il ne supporte pas les chaleurs prolongées, préférez donc l'employer en fin de cuisson, ou mieux, directement dans l'assiette. De même, préférez le moulin au dernier moment, que ce soit avec un moulin à poivre, ou concassé grossièrement au mortier, afin de conserver au maximum tous ses arômes.

Comme tous les poivres, le poivre de Phu Quoc peut s'employer absolument partout, de l'entrée au dessert. C'est bien entendu le condiment parfait pour aromatiser les viandes comme le boeuf, le poulet, le gibier, ou le canard. Avec sa saveur relevée, il parfume à merveille les plats rustiques : barbecue, plancha, plats de pommes de terre, pâtés, terrines, charcuteries, etc.

Avec son parfum délicat et raffiné, il permettra de parfumer des plats plus subtils : risotto, foie gras poêlé, poissons fins, poêlés de champignons, légumes crus ou cuits, les féculents (pâtes, riz, etc.), les salades, etc.

Il est parfait pour aromatiser les marinades, plats en sauce, sauces, à base de tomate ou de produits laitiers (lait de coco, crème fraîche, fromage blanc), les légumes secs et les poissons gras : maquereaux, sardines, anchois, thon, etc.

Les poivres s'emploient très bien dans la cuisine sucrée, c'est pourquoi le Phu Quoc permettra de sublimer vos desserts fruités : tarte, salades de fruits, crumble, poêlés de fruits, compotes, sirops, ou confitures (fraises, cerises, figues, pêches, prunes, etc.). Bien entendu, son association avec le chocolat est toujours une réussite : crème, mousse, fondant, moelleux, gâteaux.

## **Pour la petite histoire**

Le Vietnam est le 1er pays producteur de poivre au monde, généralement des poivres de qualité moyenne, voire médiocre, à une exception près : le poivre de Phu Quoc, où les producteurs ont fait le pari de la qualité. Les autorités du district de Phu Quoc ont mis en place un label pour cette spécialité épicée afin d'assurer une valeur du poivre égale à sa qualité.

La culture du poivre de Phu Quoc est assez récente. On lit souvent que cela fait un peu plus de 100 ans qu'on le cultive sur l'île, et qu'il s'agirait de lianes *Piper nigrum* de poivre de Malabar d'Inde qui ont été importé au Vietnam. En réalité, il est plus probable que la culture du poivre a été introduite au 18e siècle par les Chinois.

Dès les premières récoltes, le poivre se distingue des autres de par son incroyable parfum, sûrement dû à son terroir exceptionnel.

En effet, l'île de Phu Quoc est jonchée d'une centaine de monts qui offre aux plantes grimpantes du poivre un climat optimal : les plus belles plantations se trouvent à flanc de colline, procurant fraîcheurs matinales et expositions ombragées en soirée. Ajouté à cela la proximité du littoral et son air marin, ainsi qu'un sol riche en quartz, un minéral essentiel pour la croissance des poivriers, cela fait un lieu de culture parfait pour un poivre de qualité unique.

Aujourd'hui, des poivriers sont plantés à travers toute l'île, mais principalement dans la région de Khu Tuong, célèbre pour ses jardins de poivre, appelés vưõn tiêu (littéralement "jardin de poivre"), qui s'étendent à perte de vue sur les terres rouges montagneuses.

Dans les années 50, les bouleversements politiques du pays, et bien sûr la guerre du Vietnam, font que les hommes sont mobilisés dans le pays, c'est alors aux femmes que revient la responsabilité des plantations, c'est pourquoi, aujourd'hui encore, les exploitations de poivre de Phu Quoc sont surtout gérées par des femmes.

Il est surtout produit du poivre noir, disponible ici, et du poivre rouge, très peu de poivre vert et poivre blanc. Le poivre blanc, qui nécessite des manipulations supplémentaires, est préparé sur demande, donc beaucoup plus cher que ses congénères.

Il existe de nombreux échanges entre les fermiers de l'île et les ingénieurs agronomes de la province de Cà n Thợ pour encore améliorer le poivre de Phú Quốc. De nombreuses études expérimentales sont actuellement en cours, notamment dans la confection d'engrais 100 % naturel visant à améliorer le poivre.

Le poivre de Phu Quoc est ce qu'on appelle un poivre menacé. En effet, avec le développement du tourisme de masse sur l'île, pression immobilière s'intensifie et les petites exploitations tendent aujourd'hui à disparaître.

L'île de Phu Quoc est aussi connue pour sa production de sauce nuoc-mâm, avec plus de 6 millions de litres produits chaque année, sauce indispensable à la cuisine traditionnelle Vietnamiennne.

## **Quelles sont les propriétés du poivre de Phu Quoc pour la santé ?**

Voici quelques bonnes raisons, en plus de ses propriétés gustatives, d'acquérir du poivre de Phu Quoc.

Il possède les mêmes vertus pour la santé que les poivres issus de la liane *Piper Nigrum*, notamment grâce à la pipérine qu'il contient en grande quantité, nous avons détaillé tous les bienfaits du poivre piper nigrum dans un article spécial santé, à vous de le consulter !