

L'État de Bahia au Brésil est celui qui abrite la plus grande et fameuse baie du Brésil, la Baie de tous les Saints. C'est dans les terres de Salvador da Bahia que des producteurs ont réussi à cultiver ce poivre noir délicat et original. Le poivre noir de Bahia est également appelé poivre de Belem ou poivre noir du Brésil.

Des notes d'agrumes, herbacées et boisées

Au nez, les premières notes herbacées de sous-bois et d'aromates dévoilent, une fois les grains broyés, des senteurs anisées presque pharmaceutiques et des notes de sève de pin.

En bouche, le piquant est modéré et progressif. La saveur est empreinte des notes pharmaceutiques de sève de pin et d'anis. Il possède une longueur en bouche très agréable et végétale.

Un terroir et un climat adapté au poivrier

À Salvador de Bahia, le climat est tropical avec des températures élevées et constantes et une saison de pluie entre les mois d'avril et juillet. C'est à cette saison que les poivriers développent leurs grappes de poivre. Entre mer et terre, ce poivre bénéficie d'un terroir favorable qui marque sa particularité aromatique.

Comment cultive-t-on le poivre noir à Bahia ?

Les Brésiliens ont adopté l'irrigation au goutte-à-goutte permettant une plus grande précision dans l'approvisionnement en eau et en nutriments des plants de poivriers et améliorant ainsi leur culture.

À la saison sèche, à partir de juillet, la cueillette peut commencer. Après la récolte les grains sont séparés de la grappe par une machine puis mis à sécher dans des serres solaires qui ont le double avantage de protéger les grains d'une pluie imprévue et de conserver la chaleur émise par le soleil en cas de ciel couvert.

Comment utiliser le poivre noir de Bahia en cuisine ?

Les connaisseurs et amateurs de poivre le savent, cet ingrédient est fragile et ne supporte pas la chaleur. Il conviendra donc de le mouliner au dernier moment, juste avant de servir l'assiette. Avec sa saveur suave, le poivre de Bahia assaisonnera viandes rouges, crustacées et desserts.

Sur les viandes rouges

La subtilité aromatique et la longueur en bouche du poivre noir de Salvador de Bahia se développent pleinement sur vos viandes rouges. Une côte de boeuf au barbecue à laquelle vous ajoutez une pincée de fleur de sel de Guérande et un tour de moulin de poivre brésilien de Bahia vous apportera un plaisir gustatif simple mais intense !

Les crustacés

Relevez les saveurs de vos langoustines, palourdes ou noix de Saint-Jacques des parfums exquis du poivre de Bahia !

Vous pourrez également accompagner votre plateau de fruits de mer d'un peu de jus de citron, fleur de sel et poivre noir de Bahia.

Dans les desserts

Son côté suave et anisé se marie habilement avec les fruits frais, les compotes ou les confitures et bien évidemment toutes les douceurs chocolatées.