

Comme l'ensemble des vrais poivres, le poivre rouge du plateau des Bolovens est le fruit de la liane tropicale *Piper nigrum* L. de la famille des pipéracées. Pour obtenir un grain de poivre rouge, il suffit d'attendre que la graine verte, puis noire arrive à maturité et se couvre d'une couleur allant du rouge orangé au pourpre. Bien que tous les poivres soient issus de la même plante, leur différence réside dans leur terroir. Ainsi ce poivre rouge des Bolovens se démarque, olfactivement et gustativement, par son élégance aromatique bien différente d'un poivre rouge de Kampot par exemple.

Si ce poivre est moins connu que le Kampot ou le Penja, il est pourtant à parier que les grands chefs de la gastronomie française ne tarderont pas à s'en emparer pour l'introduire dans leur cuisine !

De plus la ferme Maï Savanh Lao qui le cultive est bâtie sur un projet altruiste consistant à donner aux populations locales la formation nécessaire à leur autonomie dans un cadre respectant la nature et les gens à travers une agriculture écologique, durable et équitable. Cette ferme s'engage également envers les enfants scolarisés en leur fournissant des barres énergétiques qui leur assurent un apport nutritionnel favorisant leurs apprentissages.

Où et comment pousse le poivre noir des Bolovens ?

Connu pour ses cultures de thé et de café, le plateau des Bolovens profite de conditions fabuleuses à bien d'autres plantations ! Au sud du Laos, dans la province de Sekong, à une cinquantaine de kilomètres à l'est de Paksé, le plateau des Bolovens se juche entre le fleuve Mékong proche de la Thaïlande et la mer de Chine méridionale côté Vietnam. Il se distingue pour son agriculture, ses forêts primaires et ses cascades spectaculaires, ses différentes ethnies et sa situation idéale pour l'exportation vers les pays voisins.

Son nom boloven vient de l'ethnie majoritaire qui y vit, les Laven, appartenant au groupe des Lao Theung qui représentait environ 23 % de la population du Laos en 1995.

Les plantations de la ferme Maï Savanh Lao se situent à environ 650 mètres d'altitude sur le plateau. Le climat, plus froid que dans la plaine, se charge, pendant la saison sèche hivernale, d'un air humide et frais dont les Thaïs et les Laos profitent pendant leurs vacances. Le plateau est soumis au rythme des moussons. Durant les mois de juillet et août, les précipitations sont les plus fortes puis quasiment nulles entre novembre et mars. Pendant la saison sèche, le brouillard permet de limiter l'évapotranspiration.

La plantation jouit ensuite d'un sol particulièrement riche. La terre volcanique apporte des nutriments d'une grande richesse qui font la singularité de ce poivre d'exception.

C'est à partir d'une variété de *Piper nigrum* L. provenant du Kerala que la plantation a démarré. Peu à peu celle-ci s'étend et se développe grâce au soutien de Chefs Étoilés Français qui en tombent amoureux. Aujourd'hui, fidèle à sa volonté d'autonomiser les populations locales, Maï Savanh Lao fournit les boutures afin que les personnes qui le souhaitent puissent cultiver elles-mêmes leur poivre.

La culture du poivre des Bolovens n'est soumise à aucun apport chimique est s'effectue de manière traditionnelle et dans le respect de l'environnement. La récolte des grains rouges, entièrement effectuée à la main, pour ne récolter que les grains mûrs, commence en mars, juste après la récolte du poivre vert-noir du plateau des Bolovens. Il ne reste alors qu'environ 10 % des grains sur les grappes.

Les grains rouges subissent ensuite un long séchage au soleil qui préserve et développe leurs arômes. On obtient un poivre d'une couleur rouge sombre encore plus sophistiqué que son homologue vert-noir. La récolte est enfin triée une dernière fois afin de ne conserver que les grains dont le péricarpe est intact.

Les qualités organoleptiques du poivre rouge des Bolovens

Le poivre rouge des Bolovens se pare d'un rouge profond entre le pourpre et le bordeaux. Au nez, le grain entier livre déjà des notes fruitées et fraîches très enveloppantes qui, une fois broyé, se confirment avec des notes d'agrumes comme le citron ou la mandarine. Les notes sucrées et fraîches évoquent celles d'une salade d'agrumes et fraise à la menthe douce.

En bouche, son piquant progressif réchauffe le palais et conserve une longueur en bouche impressionnante. Dans une rondeur équilibrée et gourmande on retrouve en premières notes, des arômes de cacao enrichis par une saveur miellée, fruitée et mentholée.

Ce poivre des Bolovens a conquis nos palais par son élégance aromatique rare !

Que cuisiner avec le poivre rouge boloven ?

Les Laotiens consomment le poivre Pick Taï avec parcimonie contrairement au piment Mack Phet qu'ils mettent dans presque tous les plats.

Côté barbecue

Le poivre rouge du plateau des Bolovens accompagnera à merveille votre côte de boeuf grillée au barbecue et autres grillades de viandes rouges, de cochon, ou encore des côtelettes d'agneau. Il sera idéal pour poivrer vos sardines ou vos maquereaux.

Côté ragoûts

Ajouté en fin de cuisson il assaisonnera un rôti de paleron de boeuf mijoté à la cocotte avec une sauce aromatisée au paprika, ail, oignon, thym serpolet, marjolaine et vin rouge.

Côté salades et accompagnements

Vous en assaisonneriez vos salades estivales composées. Le poivre rouge convient aux légumineuses telles que les lentilles ou les pois chiches. Vous apporterez une note nouvelle à vos traditionnelles poêlées de légumes.

Côté apéritif dînatoire

Pour un apéro séduisant et frais, vous préparerez quelques tranches de thon snackées en aller-retour avec une panure aux graines de sésame au yuzu et les saupoudrerez d'une mouture grossière du poivre rouge des Bolovens juste avant de les servir. Un petit tour de moulin sur des sucettes de chèvre frais à la ciboulette et vous séduirez vos convives avec ces notes fraîches !

Côté fruits et desserts

C'est un poivre particulièrement adapté à la saison estivale et ses salades de fruits frais. Pensez aux fraises et à la pêche, qui sont des valeurs sûres, mais testez-le aussi sur d'autres fruits et dans les compotes de pommes. Dans un smoothie à l'ananas, une crème au chocolat ou des financiers à la framboise, soyez créatifs !