

POIVRE MALABAR

NOTICE

Origine : Inde

Autres noms : poivre indien, vieux poivre, perle du Kerala, vigne de feu, poivre de Malbar (île de la Réunion), ou perle de Calicut.

C'est un poivre d'exception, considéré comme l'ancêtre de tous les poivres. Il est de la famille des piper nigrum, donc c'est un vrai poivre à l'image du poivre de Kampot et contrairement à ses cousins le poivre sauvage ou le poivre long timiz par exemple.

La côte indienne de Malabar, dans le sud de la péninsule indienne, est le berceau de nombreuses épices dont le roi des épices : le poivre. Le poivre de Malabar est donc le premier poivre à avoir été expédié des comptoirs indiens de la côte, vers les comptoirs hollandais, cela à partir de 1661.

La culture du poivrier a donc vu le jour dans cette région appelée la région du Kerala, avant d'envahir petit à petit toute la planète.

Le poivre de Malabar est considéré comme un poivre d'exception, à juste titre. Au nez, ses grains calibrés sont d'une grande finesse boisée et fruitée. En bouche, ce qui le caractérise est la chaleur caractéristique de l'espèce. La chaleur est persistante et laisse place à une saveur musquée, fumée et subtilement acide.