

Le Poivre de Sichuan. Cultivé dans les Potagers de la Challe et aux jardins Isara.

Dans nos potagers, nous cultivons 3 sortes de « poivres » : Sichuan, Timut et Sansho. C'est la première année de culture...et il faut 3 ans pour avoir des baies ! Les récoltes proviennent pour le moment de jardins particuliers et des Potagers de la Challe. Vous trouverez une page de présentation pour chacun.

Parfois appelé poivre chinois, « **poivre fleur** » « **poivre de montagne** , ou **baies de Sichuan**, il est une épice asiatique tirée de la coque d'une espèce d'arbuste de la famille des Rutacées (*Zanthoxylum piperitum* : agrumes).

Aussi appelé **Clavallier**, caduc et épineux, il peut atteindre 3 à 4 m de hauteur. Les feuilles, vert foncé et dentées, se parent de belles couleurs automnales dès le mois de septembre. Elles sont très aromatiques.



Le poivre de Sichuan est communément utilisé dans la cuisine sichuanaise, tibétaine, bhoutanaïse et japonaise et dans certains plats de la grande cuisine française où il est désormais en vogue.

Nous avons fait des essais dans des jardins particuliers depuis plus de 10 ans, avec succès. Les plants sont peu sensibles aux maladies mais les pucerons les aiment bien. Ils résistent à des températures de -15° , mais lorsqu'ils sont en fleurs, les gelées tardives sont à redouter. On peut préserver avec un voile d'hivernage. (Image : nos poivriers d'Eragny) : détail, en octobre 2023)

Il y a sept ou huit ans, nous en avons planté dans les potagers de la Challe, ils donnent maintenant régulièrement, et, en 2022, une dizaine de plants poussent bien dans les jardins Isara (semences ou boutures).

Origine : Originnaire du Sichuan, une province du sud-ouest de la Chine, (voir la page dédiée : la province de Sichuan) cette baie s'est exportée, aussi bien dans sa culture que pour son utilisation en cuisine, dans une grande partie des pays d'Asie du Sud-Est. Il a été importé en Europe au 13^{ème} siècle suite à l'expédition de Marco Polo. Il devient prisé des cuisines italiennes à cette époque. Puis la mode passe jusqu'au 19^{ème} siècle, époque à laquelle on entend à nouveau parler de cette épice en Europe. En effet, il fut réintroduit à cette époque par les botanistes, notamment en France. Mais c'est vers la fin du XX^e siècle qu'il devient un incontournable de la cuisine, démocratisé par les grands chefs.

Culture : Au printemps, apparaissent des petits bouquets de fleurs jaune pâle suivies de baies rosées. A maturité, ces baies s'ouvrent dévoilant des graines noires et brillantes qui ne se consomment pas. Elles sont dures et amères. L'enveloppe, en revanche, se récolte en octobre. Il faut la faire sécher et la moulin pour s'en servir dans vos plats. Le poivre de Sichuan a un parfum poivré, anisé et citronné.

Le tronc et les jeunes rameaux de *Zanthoxylum* sont épineux. La plante est autofertile mais la production de baies sera plus importante si l'on plante au moins 2 sujets au jardin. Un poivrier de Sichuan adulte pourrait produire l'équivalent de 500 grammes de poivre de Sichuan chaque année, voire plus, si les conditions sont bonnes.

Cuisez le poivre de Sichuan : Pour l'utiliser il doit être moulu. Son parfum est à la fois, poivré, anisé et citronné. Il accompagne merveilleusement les viandes de toutes sortes, les poissons, les crustacés et les coquillages, mais aussi les légumes, le riz et les pâtes. Le canard et la Saint-Jacques sont des mets d'exception qui se marient merveilleusement avec le poivre de Sichuan. On peut également l'utiliser pour parfumer un dessert comme une mousse au chocolat ou une salade de fruits.

En Chine on fait un mélange de sel et de poivre du Sichuan grillés dans un wok. Un autre mode de préparation consiste à faire d'abord frire les grains de poivre du Sichuan, puis à les réduire en poudre avant de les mélanger au sel. Il est utilisé comme condiment pour le poulet, le canard ou le porc.

