

Poivre de Sichuan. De la cueillette au traitement



La cueillette.

La récolte se fait fin octobre, si l'on veut des fruits murs (les plus odorants). Elle n'est pas facile, car l'arbuste est doté de longues épines. Il faut des gestes lents et mesurés...sinon aïe !!!

On recueille les petites grappes des baies rouges. Il faut placer un récipient dessous pour éviter qu'elles ne tombent.

Voilà, sur l'image 2 le résultat de la cueillette.

Ensuite, il faut égrener, grain par grain nos petites baies. Ne pas trop les écraser, sinon le suc, un peu gras, qui contient les parfums, va rester sur vos mains.



Sur l'image de droite, voilà le résultat de l'équeutage. Il faut enlever les petites queues de chaque baie : comme les fils des haricots ! C'est mieux pour la pureté du produit. Quand on achète dans le commerce, c'est très cher et les petites queues ne sont pas enlevées...



Il faut ensuite laisser sécher les baies en milieu naturel. Eviter le plein soleil. Au bout de deux jours, les baies éclatent et on voit apparaître les petites graines noires. Il faut alors, grain par grain, séparer les cosques (votre poivre) des graines. C'est fastidieux, mais c'est ce qui fait le prix de ce produit de luxe !



Un petit atelier d'égrenage des grappes : l'étape 1 après la cueillette... C'est un travail long et minutieux. Si c'est mal fait, tout le reste est plus difficile. Bientôt, avec une douzaine d'arbustes, cela fera beaucoup de travail collectif. Nous vendons ce poivre au profit des jardins, dans de jolis petits moulins. C'est un cadeau original, qui fait connaître cette baie désormais cultivée en France. Du CO2 en moins, et une qualité garantie !