



# Le poivre de Sechuan

**Newsletter n°10**

**Le 18 Février 2009**

# Le Poivre de Sechuan

## Encore un mythe qui tombe ....

Bonjour à tous,

Eh oui, encore un mythe qui tombe : Le poivre de Sechuan n'est pas du poivre et ne vient pas que de Sechuan ...

Déjà, il a plusieurs noms : Poivre de Sechuan, Sichuan, Setchuan ... fagara, poivre-fleur...  
L'arbuste sur lequel on trouve ce « poivre » est le Clavalier.  
Son nom officiel est le *Zanthoxylum piperitum*.  
Voilà pour les noms.

Les petits et gros mensonges :

C'est un arbuste alors que le poivre est une liane et il ne fait pas partie de la famille des poivres, mais de celle des .... agrumes !! eh oui!

Et on continue dans le mensonge : on mange les graines du poivrier et on mange la coque qui entoure les graines du Clavalier. Et, surtout on ne mange pas les graines qui sont trop amères..

Et en dernier lieu, il pousse en Chine du Sud et au Vietnam, et il y en a un au jardin des plantes de Paris ... Il n'a pas besoin de climat spécifique : il peut même pousser dans votre jardin.

Mais on lui pardonne tout a ce poivre qui a une senteur tellement fruitée, poivrée, citronnée et qui nous emmène toujours très loin d'ici.

Et la famille des Rutacées, c'est une drôle de famille. D'habitude, on peut voir des similitudes dans les formes de plantes de la même famille : ici ? Non. Pas la même forme (arbre, arbuste, plante herbacée..), pas le même type de fruits (baies, drupes, samares, capsules, follicules...).

Le seul point commun : Le plus caractéristique est la présence de glandes à huiles essentielles visibles sur les feuilles sous la forme de points translucides.

Au niveau culinaire, il entre dans la composition de la **poudre des 5 épices** (base de tant de plats asiatiques) avec l'anis étoilé, le clou de girofle, la cannelle et le fenouil.

Il parfume viandes grillées, papillotes de poisson, légumes ...

Comme il est très volatile, il faut le conserver entier et ne le mouliner qu'au dernier moment.

En même temps que je fais ce texte, j'en ai mis dans une petite assiette à coté de moi et je dois vous dire que presque toute la salle est aromatisée au poivre de Sechuan.

Une recette toute simple : faire fondre votre sel avec de l'huile d'Olive, rajouter du citron (si vous en avez, sinon un peu de vinaigre assez neutre). Le poivre de Sechuan que j'ai ramené de Hong Kong était assez frais, je l'ai donc torréfié avant de le rajouter et hop, sur des pommes de terre froides : c'est du BONHEUR !!!!

Bon appétit et à Bientôt !!

Pommes de Terre, reste de chou chinois, des petits bâtons de carottes et une vinaigrette au poivre de Sechuan : 10 mns.

