

Récolte gourmande

Grand poivre

À l'issue d'une odyssée digne d'Homère, le poivre de Kampot est de retour sur nos tables. Une aventure des plus épicées...

Obtenues par bouturage, les jeunes lianes de poivrier sont fixées à des tuteurs.



Abondamment arrosé lors de la saison des pluies, l'arrière-pays de Kampot, entrecoupé de massifs karstiques, se prête idéalement à la culture du poivre.

Arrière-pays de Kampot, au sud du Cambodge : le pick-up progresse lentement sur une piste poussiéreuse, dépasse bicyclettes et charrettes à bœufs avant de stopper devant un carré de plantation recouvert de feuilles de palmier. « C'est ici », indique l'assistant khmer de Farmlink. Ici, à la fin mars, aux pieds du Phnom Voar, un massif montagneux, ce n'est plus que chaleur et poussière, mais aussi poivre, car voici venu le temps de la moisson.

Un poivre revenu de très loin

« Le poivre [...] pousse autour de rotins et s'enlace comme de l'herbe verte. Celui qui est vert bleu est le plus amer. » Les mémoires de Tcheou Ta-kouan, diplomate de l'empire du Milieu à Angkor vers 1296, l'attestent ; la culture du poivre est ancienne au Cambodge. Il faudra toutefois attendre la fin du XIX^e siècle pour que les poivriers prennent véritablement leur essor : dans les cinq décennies suivantes, le poivre de Kampot devient un produit d'exportation phare. L'effroyable guerre civile cambodgienne, qui a duré de 1968 à 1998, mettra à mal sa culture. En 2005, la productivité des poivriers est faible, les baies de piètre qualité, et leur valeur dérisoire. À un dollar le kilo, les fermiers commencent à arracher leurs plants et passent à d'autres cultures, plus rentables.

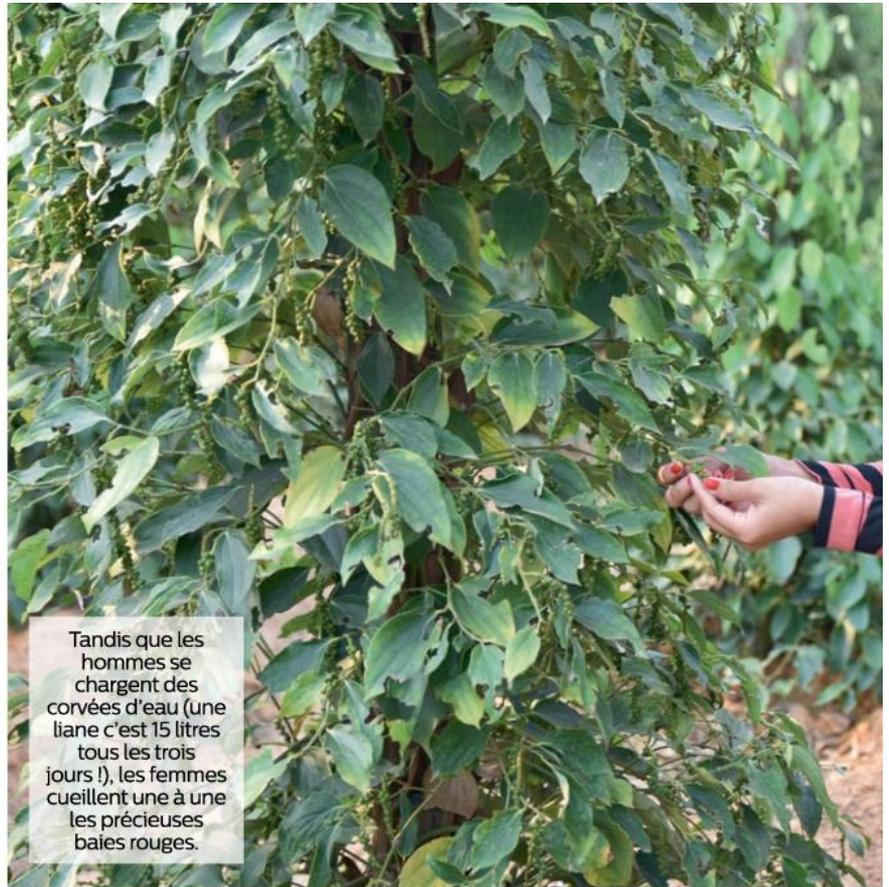
C'est alors qu'intervient Jérôme Benezech, un informaticien qui a tout quitté pour se lancer dans la création de Farmlink, un réseau d'exploitations familiales auxquelles il trouvera des débouchés à l'export. Jérôme l'a bien



Plante forestière, le poivrier apprécie la chaleur mais préfère les milieux ombragés, d'où le cloisonnement des plantations derrière des haies de feuilles de palmier.

Récolte gourmande

Adulte dans sa troisième année, une liane produit moins de deux kilos de poivre vert. C'est cinq ans plus tard que sa production culmine à dix kilos. À quinze ans, une plante vieillissante ne donne plus qu'une récolte cinq fois moins importante.



Tandis que les hommes se chargent des corvées d'eau (une liane c'est 15 litres tous les trois jours !), les femmes cueillent une à une les précieuses baies rouges.

Avec Sébastien Lesieur, le poivre de Kampot a acquis une écocertification garantissant traçabilité et respect des normes propres aux produits bio.



Les poivriers apprécient l'ombre, un sol bien drainé et la chaleur, mais détestent par-dessus tout l'altitude. Il ne leur faut pas plus de 400 mètres.



Trois à quatre jours d'exposition au soleil sont nécessaires pour les poivres noirs et rouges. Régulièrement, les grains sont aérés afin d'assurer un séchage homogène qui limitera les risques de moisissure.



Minutie, précision et hygiène, la pince à épiler est l'outil principal de tri.

Kadodé, la marque de Farmlink, se décline en poivres noirs, blancs et rouges. En cuisine, pour profiter des saveurs incomparables du poivre de Kampot, il est préférable de le piler. À défaut, utilisez un bon moulin, en le réglant sur une mouture concassée.



compris, si la petite production de poivre de Kampot à un avenir, c'est uniquement dans le haut de gamme. Sans relâche il incite les fermiers à soigner leurs poivriers. Sa botte secrète ? La rémunération. À quatre dollars le kilo de mret (le poivre), ce Français khméisant capte l'attention. En contrepartie d'un prix d'achat viable, il exige le meilleur, bannit les pesticides et autres traitements chimiques. Peu à peu, cette spécialité recouvre son lustre perdu : de retour sur les marchés internationaux, sa valeur grimpe. En 2010, le gouvernement cambodgien lui décerne sa première Appellation géographique protégée (AGP), reconnue à son tour par l'Union européenne en février 2016.

Un sucré-poivré détonant

Farmlink, c'est aujourd'hui un réseau qui regroupe 90 producteurs. Derrière les rideaux de feuilles de palmier, les poivriers sont alignés au cordeau. Un tuteur, une liane, une dizaine de rangs d'une quarantaine de plants, voilà à quoi ressemble une exploitation moyenne. Le temps fort de la récolte, entre mars et avril, est proche. Déjà les oiseaux des parages s'excitent ! En phase finale de maturation, les baies passent d'un vert sauge à l'orange puis au rouge cinabre. Mature, le péricarpe (peau enrobant le grain) est légèrement sucré. Si les oiseaux en raffolent, les amateurs avertis aussi : sous le palet, le grain vert a une saveur intense et apporte une note de fraîcheur acidulée, mais sans cet agressif piquant propre aux poivres ordinaires. En pleine maturité, les baies délivrent une fragrance sucrée-poivrée détonante tout à fait particulière. On comprend ainsi mieux la frénésie qui s'empare des volatiles et donc l'installation de salutaires filets antichapardeurs.

À l'examen, les grappes ne se révèlent pas sans défauts. On distingue clairement les baies à l'arrondi parfait de celles d'une moindre qualité, plus petites, mal formées ou altérées. Une fois séchées, ces dernières ne conserveront

pas tous leurs arômes, d'où la nécessité de cueillir une à une les plus belles, afin d'en exprimer leur quintessence. « Aujourd'hui nous sommes dans une niche, celle de la très haute qualité », explique Sébastien Lesieur, l'actuel dirigeant de Farmlink. Cette collecte minutieuse se poursuit à Kampot par un affinement encore plus méticuleux.

Grain à grain

Arrivée dans la capitale provinciale, la récolte se décline en poivres de différentes couleurs : le vert (qui se consomme frais), le noir (un grain vert entrant en maturité et séché au soleil), le rouge (quand il est mature et sec), et le blanc (poivre rouge dont le péricarpe s'est naturellement détaché après macération dans l'eau). Chaque grain est ensuite trié, pesé, calibré, et son taux d'humidité, qui doit osciller entre 9 et 12 %, dûment vérifié, puis finalement emballé sous vide. Pour le profane, ce processus sévère semble un brin démentiel, mais c'est justement cette méticulosité qui a permis au poivre de Kampot de recouvrer toutes ses lettres de noblesse. Et il le vaut bien !

TEXTE ET PHOTOS JACK THOMPSON

LE RETROUVER
 • www.farmlink-cambodia.com
 • www.kadode-kampot.com

Récolte gourmande

Recettes

Crème de betterave et fromage fouetté au poivre

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 minutes | Cuisson 15 minutes

• 5 betteraves cuites • 2 échalotes

• 20 cl de crème fleurette

• 150 g de fromage fouetté

• 30 cl de bouillon de légumes

• 2 c. à soupe d'huile d'olive

• 1 c. à café de vinaigre balsamique

• 1/2 c. à café de poivre de Kampot blanc concassé • Sel

• Dans une casserole, portez le bouillon de légumes à ébullition. Réservez. Épluchez et coupez les betteraves en morceaux. Pelez et ciselez les échalotes.

• Réservez 2 pincées de poivre puis versez le reste dans une casserole avec la crème, les betteraves, les échalotes et le vinaigre. Laissez cuire 5 minutes et salez légèrement.

• Transvasez dans un blender ou un mixeur. Mixez par à-coups en incorporant le bouillon petit à petit jusqu'à obtention d'une texture veloutée et onctueuse. Ajoutez l'huile, mélangez et portez à frémissement.

• Répartissez dans des ramequins, garnissez d'une belle cuillerée de fromage bien frais puis saupoudrez d'un soupçon de poivre.



© JACK THOMPSON



© RECETTES ET PHOTOS J. ROMANCE, JUSF, F. VINCENNES/FOTOFOOD

