MIREILLE GAYET

Grand traité du piment



avec 116 recettes

Le Sureau

Dans la même collection

Grand traité des épices, Mireille Gayet
Prix Gourmand World Cookbook Award pour les illustrations (2010)

Grand traité des herbes aromatiques, Mireille Gayet
Prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine (2012)

Grand traité des miels, Isabelle Avisse
Grand Prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine (2014)

Mireille Gayet, *Grand traité du café,* Mireille Gayet
Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine (2015)

Grand traité des céréales et pseudo-céréales, Mireille Gayet
Grand Prix de l'Académie nationale de cuisine (2016)
Prix Gourmand World Cookbook Award, « Best Single Subject Book » (2017)

Grand traité des fleurs comestibles, Mireille Gayet

Grand traité du thé, Mireille Gayet

Grand traité des cucurbitacées, Mireille Gayet

Grand traité du chocolat, Mireille Gayet

COPIE SOUMISE À AUTORISATION
CFC
CENTRE FRANÇAIS D'EXPLOITATION DU DROIT DE COPIE

Aquarelles de Mireille Gayet

Révision, conception graphique et prépresse : Adverbum

www.lesureau.com
© Éditions Le Sureau 2026

ISBN 978-2-36402-240-9

ISSN 2268-9508

Aux termes du Code de la propriété intellectuelle, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Toutefois, l'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie (photocopie, télécopie, copie papier réalisée par imprimante) peut être obtenue auprès du Centre Français d'exploitation du droit de Copie (CFC) - 20, rue des Grands-Augustins - 75006 Paris - 01 44 07 47 70.

MIREILLE GAYET

Grand traité du piment

avec 116 recettes

&

vingt planches d'aquarelles de l'autrice



SIGLES

AOC : Appellation d'origine contrôlée
AOP : Appellation d'origine protégée
IGP : Indication géographie protégée (label européen)

Toutes les recettes sont prévues pour 4 personnes sauf indication contraire.

Abréviations

g : gramme
kg : kilogramme
cc : cuillère à café
cs : cuillère à soupe
cl : centilitre
l : litre
min : minute
h : heure

Sommaire

Avant-propos 10

Histoire survolée du piment 12

La découverte 12

L'arrivée en péninsule ibérique 13

L'aventure indienne 13

L'aventure africaine 13

La connaissance... 14

Santé ou plaisir 15

L'utilisation culinaire 15

Autour des piments 16

Histoire de la découverte 19

Découverte proprement dite 19

Domestication et conquête américaine 19

Des cuisines précolombiennes pimentées 22

Extension territoriale en Amérique du Sud 23

Utilisation variée des piments chez les Précolombiens 25

Ají, chili, chile, poivre ou piment, le flou des Européens 26

Mots dérivés, citations et proverbes 27

À la conquête du monde 28

Arrivée en Europe 28

Une péninsule ibérique divisée 28

Le Sud de la France, seul conquis 29

Timidité des Pays-Bas 30

Italie du Sud sous influence 30

Une Afrique enthousiaste 31

Asie, un continent très épicé 32

L'Inde, premier pays concerné 32

Double entrée en Corée 33

Utilisations diverses au Japon 33

Multiples arrivées aux Philippines... 33

Un Empire ottoman conquérant 34

Un Moyen-Orient composite 34

Retour en Amérique du Nord 34

Petite conclusion historique 34

Un peu de botanique 37

Une origine très, très ancienne 37

Piments cultivés, le genre Capsicum 37

Piments sauvages 41
Quelques piments ornementaux 44
Plantation des piments 45
Ravageurs des piments 45
Faux piments 46

Morphologie des fruits de Capsicum 47
Le piment frais dans tous ses états 47
Une question de couleur : un véritable arc-en-ciel 47
Une question de formes : des piments similaires dans la diversité 49
Une question de piquant 49
Le piquant : sensation ou saveur ? 51

Des piments qui ne piquent pas 55
Les poivrons 55
Les piments « doux » 60

Piments chaleureux à chauds 63
Piments chaleureux 63
France 63
Espagne 63
Maghreb 64
Amérique 64
Piments relevés à chauds 65
France 65
Espagne 67
Grèce 68
Pays de Galles 68
Amérique latine 69
Afrique du Sud 70

Piments forts, ardents et brûlants 73
Europe 73
Italie 73
Hongrie 73
Bulgarie 74
Ukraine 74
Russie 74
Turquie 74
Asie 74
Chine 74
Corée 75
Indonésie 75
Nouveau Continent 75
Barbade 75

Mexique 75
États-Unis 76
Bolivie 77
Pérou 77
Chili 77
Brésil 77
Guyane française 78
Des piments torrides, volcaniques et explosifs 79
Piments torrides à volcaniques 79
Europe 79
Turquie 80
Afrique 80
Asie 81
Nouveau Continent 82
Piments explosifs 84
Europe 84
De l'Europe à l'Afrique 85
Asie 86
Amérique 86
Des piments trop piquants 91
Les records 91
Quelques autres piments plus « légers » 92
Conserver les piments frais 94
Congélation 94
Conservation à l'huile 94
Conservation au vinaigre 95
Déshydratation 95
Fermentation 95
Les piments séchés 96
Piments entiers mexicains 96
Flocons de piment… 99
… et poudres 102
Histoire du pimentón espagnol 102
Histoire du paprika hongrois 103
Piment de Cayenne 105
Fils et Anneaux de feu 106
Condiments et sauces 109
Une question de vocabulaire 109
Condiments et sauces en Amérique précolombienne 110
Amérique postcolombienne 112
Entre condiments et sauces 119

Les sauces ... 121

Saucissons et saucisses pimentées ... 127

Péninsule Ibérique ... 127

Maghreb ... 129

France ... 131

Île de La Réunion ... 131

Italie ... 132

Empire ottoman ... 133

Afrique ... 133

Assaisonnements pimentés ... 134

Poudres composites ... 134

Huiles pimentées ... 136

Vinaigre au piment ... 138

Moutarde pimentée ... 138

Sel pimenté ... 138

Miel et sucre pimentés ... 138

Boissons pimentées ... 139

Boissons pimentées sans alcool... ... 139

... et avec alcool ... 140

Piment et santé ... 145

Approche précolombienne ... 145

Piquant, santé et personnalité en Occident ... 146

Autour des piments ... 148

Ustensiles de cuisine utiles ... 148

Art et piment sous toutes ses formes ... 150

Décoration chez les Anciens ... 150

Ouvrages botaniques postcolombiens ... 150

Natures mortes des XVII^e^ et XVIII^e^ s. ... 150

Bijoux anciens et nouveaux ... 151

Cosmétiques et parfums d'aujourd'hui ... 151

Littérature et cinéma ... 152

Philatélie culinaire ... 152

Le coin des gourmands ... 163

Condiments, mousses et sauces ... 163

Tapas, buffet, entrées froides, fritures ... 165

Soupes et plats complets ... 169

Desserts ... 177

Quelques anecdotes sérieuses ou non pour conclure 181
Un graphisme, bon à connaître 181
Humour ou pragmatisme ? 181
Soyons sérieux 181
Découvertes scientifiques 181
Insolite 182
Liste des recettes 183
Références utilisées 185



Historia medicinal de 1565 de Nicolas Monardes (1493-1588)

Avant-propos

Si les sites relatifs aux piments sont pléthore sur internet, peu de livres sont parus traitant la totalité du sujet. Pourtant, un traité sur le piment ne pouvait qu'être « Grand » compte tenu de la croissance importante, pour ne pas dire exponentielle, de ce petit fruit qui fait de plus en plus parler de lui, non seulement dans son continent d'origine mais désormais dans le monde entier.

Ce traité dévoile en vingt-deux chapitres l'univers du piment, débutant par son histoire depuis sa découverte au XV^e^ siècle en Amérique centrale par Christophe Colomb et les conquistadors espagnols puis en Amérique du Sud par les Portugais, mais également plus ancienne grâce aux découvertes archéologiques, jusqu'à nos jours. Il évoque son cheminement vers l'Europe via l'Espagne, mais aussi, quasi simultanément, vers l'Asie et l'Afrique grâce aux Portugais, grands voyageurs et explorateurs à l'aube du XVI^e^ siècle. Il raconte comment le piment fut accepté, sans réserve, dans ces deux continents éloignés, déjà familiers de mets relevés, plus rapidement qu'en Europe où les nobles et les bourgeois l'utilisèrent comme plante décorative préférant longtemps, en cuisine, le poivre indien, nettement plus dispendieux mais exotique et lui conférant un sentiment de supériorité par rapport au petit peuple qui, lui, en revanche, l'adopta discrètement sans réserve.

Ce livre traite de la relation ancienne du piment à la religion, plus rituelle aujourd'hui mais encore empreinte de superstitions, et son lien avec la santé, dans une longue saga allant de la médecine à l'acceptation de propriétés, sinon aphrodisiaques, du moins souvent considérées comme symbole de virilité.

Après une brève introduction à la botanique visant à présenter les espèces domestiquées et à les différencier des formes sauvages, seront abordées la morphologie de ces fruits non transformés, en insistant sur l'arc-en-ciel de leurs couleurs (à l'exception du bleu), leur forme d'une diversité incroyable sur un même schéma en « boîte », leur piquant mesuré « scientifiquement » par la quantité de capsaïcine et classé par la célèbre échelle de Scoville et, bien que ne faisant pas partie de la morphologie stricto sensu, leur saveur, bien souvent négligée en raison précisément de cette force piquante dominante.

Plus de 50 000 cultivars étant aujourd'hui identifiés, il a fallu faire des choix drastiques pour la présentation, privilégiant les plus couramment utilisés dans les recettes, les condiments, les sauces ou les assaisonnements, en tenant compte des pays où ils ont été produits, ainsi que les plus originaux en termes de forme ou de couleur, les plus doux ou les plus piquants. Sauf quelques exceptions, seuls les cultivars, variétés non hybrides, sont retenus, remontant de ce fait à leur origine géographique.

Les piments seront d'abord présentés par degré de piquant (associé à leur forme, couleur et saveur), en cinq chapitres, débutant par ceux « qui ne piquent pas », autrement dit les poivrons et les piments doux, que tous, y compris les enfants, peuvent aimer, déjà connus par les précolombiens, puis par les « chaleureux à chauds », les « forts, ardents et brûlants », les « torrides, volcaniques et explosifs », estimés par certains connaisseurs amoureux du piquant, pour terminer avec les « trop piquants », que personne n'apprécie vraiment mais que d'aucuns testent parfois lors de compétitions ou de concours. Suivront leurs méthodes de conservation et de présentation (frais, séchés, entiers, en flocons, en poudre), leur intégration dans des condiments et des sauces, dans des saucisses et des saucissons, dans divers assaisonnements (huile piquante, vinaigre, moutarde, sel et miel) et leur entrée dans certaines boissons, alcoolisées ou non.

Pour que les descriptions de ces nombreux piments ne soient pas trop indigestes, nombre d'entre eux sont représentés par une aquarelle réalisée par l'autrice.

Tous les piments utilisés dans les recettes sont présentés dans les chapitres les classant par leur force piquante. Une échelle de Scoville indiquant le degré de piquant d'un piment est représentée sur les pages de garde vous permettant de savoir tout de suite quelle est la force du piment utilisé (et éventuellement d'en choisir un autre). Divers index permettront également de retrouver les informations nécessaires.

Si un chapitre intitulé « Autour du piment » explore les utilisations au-delà de l'approche culinaire (hormis les ustensiles de cuisine spécifiquement conçus pour lui), traitant brièvement divers thèmes, comme la décoration ancienne et contemporaine, les ouvrages botaniques, les produits cosmétiques, les parfums, la peinture, la littérature et le cinéma, c'est surtout son rôle en cuisine qui est abordé.

Cent-seize recettes réparties dans le texte en fonction de l'histoire de leur origine, de leurs thèmes, de leurs utilisations ou de leurs appellations sont proposées.

Bien sûr, aussi complète que soit cette présentation, on reste loin d'une connaissance totale des piments, dont le nombre augmente de jour en jour suite à des méthodes de domestication de plus en plus précises et complexes. La plupart d'entre eux ne se procure d'ailleurs que par internet, sous forme séchée ou en graines prêtes à planter.

Quelques anecdotes termineront le volume.

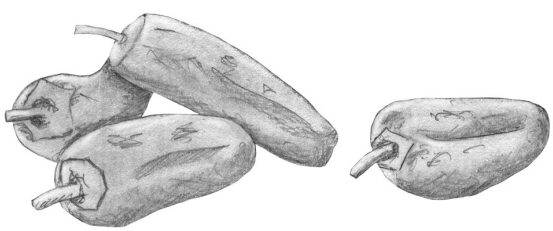
Remerciements

L'autrice remercie tous ceux de son entourage familial qui l'ont aidée à la rédaction de cet ouvrage, en l'écoutant patiemment parler… de piments, acceptant d'être cobayes pour tester certaines recettes.

Merci à Valérie Gaudant pour sa relecture attentive du texte et son sens critique qui ne lui fait jamais défaut, à Claudine Gayet qui s'est plongée dans sa riche bibliothèque culinaire et ses propres recettes pour des conseils avisés et à Olivier Gaudant pour ses conseils artistiques.

Merci à Ikoko Vannier-Muto et à Jean Vannier pour leurs recherches et leurs renseignements relatifs à la cuisine japonaise, à Juan-Carlos Guttiérrez-Marco pour celle d'Espagne, à Davide Olivero pour l'Italie, à Christian de Muizon, pour ses connaissances péruviano-boliviennes sur les piments et à Helena Guttieréz pour des renseignements sur la cuisine portugaise et l'apport de recettes de son pays.

Merci à Philippe Lépine et à Robson Vicente du restaurant *Le Pain de Sucre* qui m'ont aimablement transmis trois recettes brésiliennes.



Histoire survolée du piment

Pourquoi et comment le piment, modeste fruit originaire d'Amérique et confiné à ce continent jusqu'en 1492, date de l'arrivée de Christophe Colomb aux Caraïbes, a-t-il pu être à ce point apprécié et valorisé et, surtout, aussi aisément accepté dans les cuisines du monde entier dans un délai si court ? La tomate et la pomme de terre, tant estimées de nos jours, n'y ont pas été intégrées aussi rapidement, loin de là.

Au XVI^e^ siècle, l'engouement grandissant en Europe pour les épices asiatiques, prisées par l'aristocratie, suivie par la bourgeoisie citadine qui désirait l'imiter, prit une ampleur considérable et commença à engendrer quelques problèmes transactionnels. Après l'enrichissement de certains commerçants, vénitiens entre autres, les taxes exorbitantes imposées par les mamelouks d'Égypte et les Turcs d'Asie-Mineure conduisirent à des coûts prohibitifs pour les épices. D'où le voyage de Christophe Colomb, dans le but de découvrir la route qui le mènerait aux Indes, permettant à l'Occident et surtout à l'Espagne de pouvoir régenter le commerce des épices… et celui de l'or.

La découverte

Christophe Colomb n'aurait jamais imaginé qu'une humble petite plante comme le piment, aussi bonne soit-elle, puisse révolutionner à ce point le monde culinaire. Sans vraiment réaliser l'importance de la découverte d'un nouveau continent, dont il est vrai qu'il n'en connaissait pas l'exacte étendue (même si, grâce au traité de Tordesillas, toute la partie du continent située à l'ouest du méridien passant à 370 lieues à l'ouest des îles du Cap-Vert était sous la seule domination de l'Espagne), il a été plus captivé par la présence d'or et d'argent sur les lieux que par les nouveaux fruits et légumes, jusque-là inconnus, qu'il découvrait, à l'exception du cacao, et qui, dans ce contexte, l'intéressait plus pour ses perspectives commerciales que pour sa valeur gustative. Cependant, c'est aussi parce que cet *ají*, que tous les habitants de l'île d'Hispaniola consommaient à tout moment de la journée dans toutes les conditions, ressemblait à du poivre, et même était « meilleur que le poivre noir », selon ses dires, que Colomb, qui le dénomma d'ailleurs *pimienta,* s'y intéressa et le rapporta à Séville au retour de son premier voyage.

Originaire d'Amazonie boliviano-péruvienne, le piment fut très rapidement connu des populations andines chez qui il devint un aliment de base de la nourriture et pour les rituels d'offrande à la *Pachamama* (« Mère de la Terre »). De là, il a été propagé humainement vers le nord, en Mésoamérique, et vers le sud, à commencer par le Brésil lui-même.

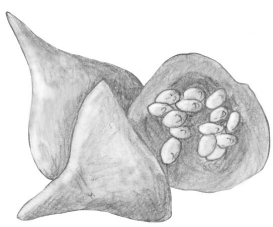
Extension en Mésoamérique

Un fait est certain, la domestication du piment a précédé celle du maïs. Les Mayas et les Mexicas consommaient déjà, à côté de piments sauvages, trois espèces de piment qu'ils ont déclinées en un nombre important de cultivars, et que les conquistadors, stupéfaits, découvrirent quotidiennement, dans une cuisine variée de légumes, de viandes ou de poissons, et même dans le fameux chocolat, boisson qui les a tant étonnés.

L'approche des autochtones n'était pas que culinaire, les piments entraient largement dans le domaine de la santé, de la religion et, plus matériellement, dans le commerce sous forme de monnaie, tout comme l'étaient les fèves de cacao.

Extension en Amérique du Sud

C'est surtout au Brésil, premier pays exploré dès le XVI^e^ siècle par les Portugais, que nous aborderons les piments chez les peuples autochtones, dont les Tupinambás. Très vite cependant, les influences portugaises puis africaines se feront sentir dans les cuisines du pays qui, de ce fait, garderont plus difficilement leur originalité première. Certains historiens s'y intéressent particulièrement.



L'arrivée en péninsule ibérique

Au premier abord, le piment n'eut guère de succès en cuisine espagnole. Les nobles et les bourgeois trouvèrent sa force trop intense et continuèrent à privilégier le poivre, pourtant très cher mais qui venait d'Orient, ce qui lui conférait une aura exotique particulière et un prestige que seuls quelques nantis pouvaient posséder. Les piments, avec leurs jolis fruits multicolores, ne furent d'abord que de simples plantes décoratives… mais cela ne dura pas longtemps. Les pauvres, qui justement ne pouvaient s'offrir du « vrai » poivre, adoptèrent facilement ces petites gousses qui poussaient sans contrainte dans leur jardin ou dans de simples pots et pouvaient apporter une touche savoureuse aux plats les plus modestes.

Les Portugais, au contraire, qui virent dans le piment un concurrent du poivre dont ils détenaient le monopole du commerce, s'ingénièrent à ralentir, un temps, la progression du piment sur leurs terres.

Pourtant, ce n'est pas par l'intérieur des terres que les piments conquirent les pays européens, du moins pas tout de suite, si l'on fait exception de quelques régions proches de la péninsule ibérique comme le Pays basque, ou celles qui étaient sous domination espagnole, comme les Pays-Bas ou l'Italie du Sud (Sicile et Naples pendant la période aragonaise).

Les XVI^e^, XVII^e^ et XVIII^e^ siècles sont quasiment définis par les grandes explorations et la conquête des territoires au bénéfice de certains pays. Le Nouveau Continent suscite logiquement les convoitises des Anglais, des Français et des Néerlandais, qui s'intéresseront rapidement aux terres américaines. Ils les occuperont, engendrant autant de conflits internes, tout en manifestant un intérêt, motivé autant par des raisons de survie que commerciales, pour l'agriculture et, bien sûr, la culture des piments. Ils introduiront sur place, notamment dans les Antilles, les piments dans leur nourriture, avant de les rapporter sur leurs territoires respectifs. Quel que soit le pays européen, et cela sera vrai aussi pour les autres continents, le piment sera d'abord accepté par les classes inférieures en raison de son coût modeste.

Et tout comme la tomate, le piment ne fera sa véritable entrée aux États-Unis qu'après avoir été accepté par les Européens et non directement importé du Mexique.

L'aventure indienne

Colomb n'était pas le seul en quête des îles des épices, les Portugais également, mais le chemin qu'ils choisirent fut diamétralement opposé. Contournant l'Afrique par le sud (suite à la découverte en 1487, par le Portugais Bartholomeu Dias, du cap de Bonne-Espérance), Vasco de Gama atteignit Calicut sur la côte de Malabar en Inde, en 1498. Passons sur son installation pas très pacifique vis-à-vis de la population locale, laquelle en revanche, habituée à une cuisine relevée grâce à son poivre noir, son poivre long et son gingembre, s'intéressa rapidement au piment, épice moins onéreuse qu'elle pouvait cultiver elle-même. À cause identique, résultat identique quel que soit le peuple.

À partir de ce continent, le piment, en empruntant les routes de la soie, voyagea et se répandit en Orient, y compris jusqu'en Chine, puis revint vers l'est grâce aux Turcs, et l'Empire ottoman, conquérant, apporta le piment jusqu'en Hongrie.

Les Portugais ne furent malgré tout pas les seuls à introduire des piments en Asie. Des voyageurs d'origine espagnole, résidant au Pérou, ont acheminé des cargaisons d'*ají* directement vers les Philippines en traversant l'océan Pacifique. Les archives à ce sujet sont moins documentées, mais il est évident que le piment a gagné une partie de l'Asie méridionale par ce chemin.

L'aventure africaine

Ce sont les Portugais qui, suite à la découverte du Brésil en 1500 par Pedro Álvares Cabral (en partance pour l'Inde via le sud de l'Afrique), transportèrent les piments vers les côtes africaines, notamment en Angola et au Mozambique, où, par ailleurs, se faisait le regrettable commerce des esclaves noirs conjointement à celui du cacao. En cuisine, les Africains utilisaient une sorte de poivre connu sous le nom de *maniguette,* également appelée *poivre de Guinée* ou *graines de paradis*, mais qui en réalité appartient au genre *Xylopia* et non à celui de *Piper*. Quelques plantes locales apportaient également de la saveur et du piquant à leur cuisine. Comme dans les autres pays du monde, le piment « portugais » fut très vite apprécié pour sa culture facile et son coût très modeste, devenant le *pili pili,* très piquant, qui relèvera rapidement les plats locaux comme le *mafé* malien et bien d'autres.

La cuisine d'Afrique du Nord, influencée sur un temps long par celle des Ottomans, par les Morisques chassés d'Espagne et du Portugal et par celle d'Afrique tropicale, adopta sans retenue le piment.

La connaissance...

... archéologique

Les explorateurs européens, les botanistes et les archéologues s'intéressèrent à cette nouvelle plante qu'ils considéraient comme étant du poivre, sinon le « vrai » poivre indien connu jusqu'alors, du moins une forme très proche, et leurs recherches se sont révélées fructueuses. L'archéologie démontra rapidement que les civilisations précolombiennes le consommaient depuis plus de 5 000 ans avant notre ère et qu'elles ne s'étaient pas contentées de s'intéresser aux seules formes sauvages.

Du temps des conquistadors, cinq espèces de piments, toutes originaires de l'Amazonie boliviano-brésilienne, sont déjà domestiquées et cultivées par les populations locales. Les Olmèques (1200-400 avant notre ère) sont les premiers utilisateurs de piment reconnus en Mésoamérique, suivis par les Mayas (2000 avant notre ère à 1500) qui l'ont incorporé dans de nombreux mets, comme leur cacao, et l'ont employé en médecine et lors de cérémonies religieuses. L'usage du piment chez les Mexicas (1300-1521) reflète celui des Mayas, mais il s'y ajoute une dimension commerciale, puisqu'à l'égal des fèves de cacao ou du maïs, les piments servent aussi, une fois séchés, de moyen d'échange monétaire. Leur utilisation hors de la cuisine se marque également, tant dans le cadre domestique (comme punition pour les enfants), que lors de combats (par enfumage des ennemis).

Dans les Andes, un même mode de vie, entre sauvage, semi-sauvage et sédentaire, se manifeste dans des sites plus anciens puisque datés à environ 7500 avant notre ère. L'utilisation de cultivars de plusieurs espèces sera reconnue au Pérou, lors de la période dite « classique » (300 avant notre ère à 600) chez les Mochicas et les Nazcas, et, plus récente, chez les Incas et leurs descendants, les Quechuas.

En ce qui concerne la consommation des piments, le Brésil n'est pas en reste avec les Tupinambás, même si leur penchant pour l'anthropophagie a focalisé l'attention des explorateurs étrangers lors de leurs observations. Peu de restes archéologiques sont encore connus, l'Amazonie, longtemps considérée comme un territoire vierge, non habité, livrant doucement ses secrets.

Pour tous, le rôle du piment ne se résumera pas seulement à un rôle culinaire, mais intéressera aussi la médecine et sera, inévitablement, associé à la religion, aux rituels et à diverses croyances superstitieuses.

... botanique

Botaniquement, le piment se classe dans un seul genre, *Capsicum,* connu aujourd'hui par environ 35 espèces, mais dont cinq d'entre elles seulement, *Capsicum annuum, C. baccatum, C. chinense, C. frutescens* et *C. pubescens*, les mêmes que celles déjà identifiées par les précolombiens, sont cultivées à travers le monde. Elles se présentent sous la forme de plus de 50 000 cultivars, dotés de noms locaux, tant culturels que géographiques, plus ou moins évocateurs de leur couleur ou de leur forme, parfois simplement poétiques.

Rares sont les formes sauvages encore consommées aujourd'hui, limitées à leur région d'origine et qui, à l'instar du *piquín* et du *chiltepín*, sont attentivement surveillées en tant que réserves génétiques intéressantes, nécessaires sinon essentielles en ces périodes climatiques perturbées.

N'oublions pas les piments ornementaux, qu'il est possible de consommer s'ils n'ont pas été traités chimiquement, qui sont un enchantement pour l'œil par leurs formes et leurs couleurs, et que, si les piments sont très faciles à cultiver, ils ne sont pas exempts malgré tout de certaines maladies, heureusement peu nombreuses.

Un seul « faux piment » a usurpé son nom, l'épice dénommée le *piment de la Jamaïque*, découverte par Christophe Colomb dans les Caraïbes, en même temps que le « vrai » piment.

... morphologique

La définition de la morphologie, limitée à l'aspect général d'un être vivant, animal ou plante, peut être élargie en incluant la flaveur ou l'ensemble des sensations provoquées par l'arôme (molécules volatiles), la saveur (molécules non volatiles libérées lors de la mastication) et par les sensations qui nous permettent de ressentir le frais, le pétillant et, surtout, en ce qui concerne les piments, le piquant.

Après les caractéristiques générales telles que la forme, la couleur, la taille et la saveur (non, les piments ne se ressemblent pas tous !), les fruits frais focalisent l'attention sur la base de leur force piquante, déterminée en 1912, par la mesure de leurs unités Scoville (SHU), donc de leur concentration en capsaïcine, définie par Christian Friedrich Buchholz. Elle permet de classer les piments dans dix catégories qui, bien qu'imparfaites, servent de base à leur présentation. Des plus doux (poivrons à zéro SHU) aux plus piquants (*Carolina Reaper* et *Pepper X*, respectivement à 2,2 et 2,6 millions de SHU), les piments sont tributaires de leur lieu d'origine (terrain, lumière, température, humidité) et donc de leur phénologie (phases de développement saisonnier), mais aussi de l'appréciation culinaire qu'en feront les autochtones, car in fine ce sont eux qui feront sa réputation et feront le choix de certains cultivars qu'ils transformeront par domestication.

Santé ou plaisir

S'il fut un remède tant pour le corps que pour l'esprit chez les Précolombiens, le piment intéressa, et continue d'attirer l'attention, grâce à sa richesse connue en micronutriments, en antioxydants et en vitamines, contribuant ainsi à la santé. La capsaïcine est importante dans son rôle de conservateur, en éliminant les bactéries pathogènes et les champignons toxiques, pouvant jouer (partiellement) le rôle d'antibiotique. En externe, le piment peut soulager, et ce n'est pas négligeable, des douleurs arthritiques et autres maux, dont beaucoup sont l'objet de l'attention des scientifiques.

La santé intègre le plaisir et le piquant du piment en fait partie. Il est fascinant d'étudier la source de cette attirance. Est-elle innée ou acquise en raison d'habitudes alimentaires, familiales ou sociétales ? Le piment est-il aphrodisiaque ou simplement, pour certains, un symbole de virilité ? La question est posée.

L'utilisation culinaire

Histoire du goût…

Les piments ne se caractérisent pas uniquement par leur piquant, ils possèdent des saveurs et des arômes spécifiques, propres à chacun, dont la connaissance est intéressante avant leur dégustation. À ces diverses notes fleuries ou fruitées peuvent s'ajouter, pour les piments séchés, des nuances fumées.

Mais c'est parce que les piments sont a priori classés par leur état piquant, lequel a parfois éloigné d'eux de potentiels consommateurs, que le *poivron*, qui n'est rien d'autre qu'un piment non piquant, déjà connu des civilisations précolombiennes, est entré plus facilement dans les cuisines européennes, devenant légume, puis, en Espagne et en Hongrie, épice aromatique (*pimentón* et *paprika*). Les piments « piquants » sont venus plus tardivement accompagner divers mets avant de prendre une place incroyable en cuisine.

… de leur conservation…

Il est important de connaître le moyen de conservation de ces piments (frais, congelés, séchés, en conserve, en flocons ou en poudre) avant de s'arrêter sur leur utilisation, pas seulement directement dans des mets cuisinés, mais dans l'émergence, au XIX^e^ siècle, en Amérique principalement, de sauces artisanales pimentées, ce qui est sans précédent dans l'histoire de la cuisine et assurera la connaissance et l'utilisation des piments. Les Asiatiques suivront, après avoir concocté des pâtes de piment, et les Européens viendront en derniers (à l'exception de leurs colonies antillaises). Les piments seront à l'origine de divers condiments (souvent appelés « sauces », comme la *harissa*) et dans divers assaisonnements (huile, vinaigre, moutarde).

… et de leurs intégrations définies

On retrouve les piments dans des charcuteries renommées (saucisses et saucissons), en autant de variétés, voire nettement plus, que de nations, chacune ayant ses spécialités qu'elle intègre parfois dans des plats locaux spécifiques. Cela dit, point trop n'en faut, et le piment se retrouve parfois un peu trop systématiquement dans des mets anciennement connus sans leur apporter autre chose que du piquant.

Bien que les piments aient été anciennement utilisés dans des boissons, notamment la plus connue d'entre elles, le cacao des Mexicas, ce n'est que plus récemment qu'ils sont entrés dans la composition de cocktails (alcoolisés) ou de mocktails (sans alcool). C'est parfois son côté énergétique, supposé aphrodisiaque ou simplement « dans le vent », qui attire.

Autour des piments

Représentation...

Chez les précolombiens, tant dans les pays andins qu'en Mésoamérique, les piments ont logiquement été utilisés dans la décoration de récipients à utilisations diverses, surtout rituelles et religieuses, mais sans comparaison possible avec ce que fut le cacao.

Au-delà de leurs qualités décoratives qui en confinent certains dans les jardins ou sur les balcons, les piments sont à l'origine de la naissance de quelques ustensiles culinaires, spécifiques, anciens comme le *molcajete* ou contemporains comme l'*assador de chouriço* portugais, mais relativement peu nombreux. En ce qui concerne leur emploi dans la création de bijoux ou la conception de cosmétiques, ils jouent, malgré tout, un rôle assez restreint, peut-être en devenir pour la participation à la composition de parfums.

... dans l'art pictural

Il est surprenant de constater, malgré ses couleurs vives et variées que l'on aurait pu croire comme étant prédestinées, la faible représentation du piment, dans les natures mortes réalisées par les peintres italiens, flamands ou espagnols, y compris ceux de l'École de Cusco au Pérou, des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. Cela peut s'expliquer par le fait que les piments, à cette époque, étaient considérés comme étant des « épices », lesquelles ne figurent pas ou très rarement en peinture, contrairement aux fruits et légumes, qu'ils soient exotiques et nouveaux provenant du Nouveau Continent, comme les courges, ou traditionnels et anciennement connus, à l'image des pommes ou des poires de l'Ancien.

... en littérature ou au cinéma

Si le piment apparaît dans les titres de livres ou de films modernes, le terme *piment* est utilisé le plus souvent dans le sens qualificatif qu'il véhicule, apportant ainsi du piment au récit, et non à une référence au fruit ou au légume qu'il représente.

... en philatélie culinaire

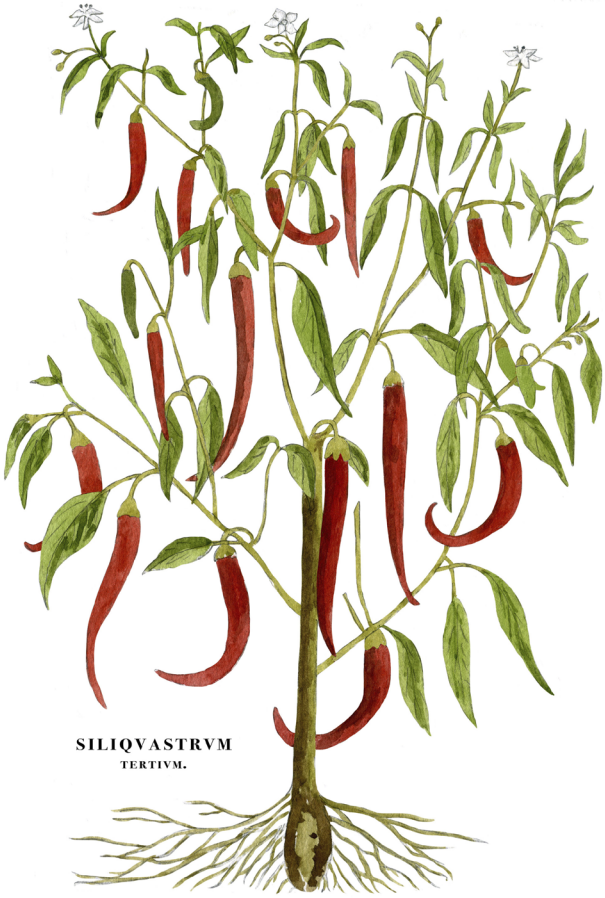
La philatélie, bien que récente puisque l'apparition du premier timbre (britannique) date de 1848 seulement, concerne tous les pays. Malgré une diminution de son utilisation, le timbre n'a pas perdu toute sa valeur éducative et informative, notamment sur la culture des pays, sujet apparu seulement il y a moins d'un siècle (environ 75 ans).

Quelques pays se sont intéressés épisodiquement aux fruits et légumes, puis, depuis la fin du XX^e^ siècle (1985 exactement pour un timbre de Polynésie française), à des mets renommés cuisinés mettant en avant des régions ou des pays. La création de l'UNESCO date de 1946 et la Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel a été adoptée en 1972, ce qui a incité certains pays à valoriser divers mets ou certaines de leurs traditions culinaires, emblématiques de leur identité. Dès lors, les recettes de ces plats, du moins celles possiblement réalisables hors du pays d'origine, sont décrites dans cet ouvrage.

... et utilisation quelque peu déviationniste

Les piments, qu'ils soient sous forme fraîche et entière ou transformés en condiments ou en sauces, sont devenus extrêmement populaires. On aimerait accorder tout crédit à la citation de Charles Baudelaire qui aurait écrit en 1851 : « Le goût frénétique de l'homme pour toutes les substances saines ou dangereuses, qui exaltent sa personnalité, témoigne de sa grandeur. Il aspire toujours à réchauffer ses espérances et à s'élever vers l'infini. » Malheureusement, certaines des utilisations des piments peuvent être quelque peu discutables, notamment les compétitions de plus en plus nombreuses dont les présentations abondent sur les réseaux sociaux.

On ne s'y intéresse pas, en réalité, à la création du fruit le plus volumineux ou le plus étrange quant à sa forme, voire, ce qui serait plus positif, le plus goûteux, mais à celle du piment le plus fort, dont la course folle continue, et à l'ingestion, dans un temps très limité, de piments piquants (style *Jalapeño* à 8 000 SHU), voire extrêmement piquants (style *Carolina Pepper* à 2,2 millions SHU), ou de sauces piquantes, ce qui revient pratiquement au même. Autant d'exploits qui seront homologués par le *Guinness des records* suscitant beaucoup de rêves quant à son inscription. Il nous est ainsi possible d'assister à des concours de célébrités du show biz, dévorant des ailes de poulet arrosées de sauces piquantes de plus en plus fortes. Passionnant ! Malheureusement, de jeunes ados peu éclairés se mettent à imiter les « adultes » en ingérant, et sans boire (c'est l'objectif du jeu !), des chips aromatisées d'une sauce (très) piquante, hautement dangereuse, dont internet fait la promotion.



Leonard Fuchs (1501-1566)
De historia stirpium (1542)





Basilius Besler (1561-1629)
Hortus Eystettensis (1613)

Piper Indicum medium.





Codex de Florence

amatlatecmeh



poterie Mochica





Codex Mendocino







jambu



Codex de Florence

Histoire de la découverte

Découverte proprement dite

Lors de son premier voyage dans l'île d'Hispaniola et vraisemblablement avant la découverte du cacao, Christophe Colomb avait immédiatement remarqué la présence et la consommation d'un « poivre » appelé *ají* par les autochtones. Rien d'étonnant. D'une part, l'*ají* était utilisé en toute circonstance, à des fins tant culinaires que rituelles ou commerciales, et d'autre part, il suffit de se rappeler que l'objectif principal du voyageur était, outre la découverte d'or, celle des épices afin de concurrencer le commerce des Portugais. Une épice qui ressemblait au poivre devait très logiquement focaliser son attention plus que des cabosses de cacao, des « citrouilles » ou des tomates.

Ce « poivre » est mentionné dans son carnet de voyage, du moins dans celui du second voyage, car le premier, ayant disparu, ne nous est accessible que par les commentaires faits par ses premiers biographes et pour lesquels il vaut toujours mieux se montrer circonspects. Dans une missive qu'il adresse au roi, à la fin de son deuxième séjour, il mentionne qu'à Hispaniola, « il y a aussi abondance d'*agi* qui est leur poivre, meilleur que le poivre noir, et tous les gens en mangent, c'est très sain » et, pragmatique, il ajoute : « Cinquante caravelles pourraient en être chargées chaque année en Hayti. » L'intérêt commercial sous-jacent est présent. Il souligne également, pour renforcer l'intérêt de sa découverte, l'abondance et la fertilité des terres d'Hispaniola où la culture pourrait être faite. Le médecin et botaniste Diego Álvarez Chanca qui accompagna Colomb lors du second voyage, écrit, dans une lettre adressée aux autorités de la ville de Séville, que « leur nourriture consiste en du pain fait avec les racines d'un légume qui se situe entre un arbre et un légume, et *l'age*, que j'ai déjà décrit comme étant comme le navet [l'igname], et très bonne nourriture, ils utilisent, pour l'assaisonner, une épice appelée *agi*, qu'ils mangent également avec du poisson et des oiseaux comme ils peuvent attraper les nombreuses espèces qui abondent dans l'île ».

On parle peu de Michele da Cuneo, marin-marchand italien proche de Christophe Colomb qui, participant lui aussi au deuxième voyage, fut le premier à bord à apercevoir l'extrémité sud-ouest d'Hispaniola, ce qui lui valut le don (!) de cette île par Colomb. En 1495, il écrivit une lettre à un noble génois, Girolamo Aimari, dans laquelle il mentionnait que : « Dans ces îles il y a aussi des buissons comme des rosiers qui donnent un fruit aussi long que de la cannelle plein de petits grains aussi mordant que du poivre ; ces Caraïbes et ces Indiens mangent ce fruit comme nous mangeons des pommes. » Dès lors, de très nombreuses lettres, adressées aux autorités espagnoles, feront état, à divers titres, de cette épice.

Domestication et conquête américaine

Depuis quand cet *agí* était-il consommé ? Depuis de nombreuses années, comme nous en informent les découvertes archéologiques de fragments de fruits ou de plantes et les représentations en peintures sur pierres, sur des récipients ou dans divers *codex* comme, pour n'en citer que deux, le *Codex Mendoza,* rédigé en 1542 par un prêtre espagnol associé à un scribe indigène, Francisco Gualpuyohualcal, ou le *Codex de Florence,* bilingue (nahuatl-espagnol), rédigé et illustré par le moine franciscain Bernardino de Sahagún entre 1558 et 1577.

Lorsque les conquistadors ont envahi l'Amérique, ce ne sont pas uniquement des piments sauvages qu'ils ont observés dans les cuisines, mais bel et bien plusieurs variétés de piments cultivés. Quand cette domestication a-t-elle véritablement eu lieu ? La distinction entre les piments sauvages et les domestiqués repose, outre sur des analyses biologiques telles que la nature des grains d'amidon, sur le développement de certains caractères morphologiques développés chez les piments domestiqués. Ainsi de la taille accrue des fruits, de la modification de leur pédoncule d'attache leur faisant perdre en partie leur caducité spontanée (qui aidait les oiseaux dans leur quête de nourriture), et de la position pendante et non plus érigée du fruit (le cachant par le feuillage de la vue des oiseaux). Ainsi