

C'EST
PÂQUES!
LE CHOCOLAT
SE FAIT
MOUSSER

elleatable

elleatable.fr N° 75

BON PLAN

L'agneau pascal
LES MORCEAUX CHOISIS
DU BOUCHER

Fitou
Dix vins solaires

Cameroun
sur la route
du poivre
blanc

Forme
la viande au menu,
la juste dose

Légumes nouveaux

la saison du vert

65 RECETTES
DE PRINTEMPS
COMME ON LES AIME
FACILES ET LÉGÈRES

Eric Frechor
un grand chef
fait son
supermarché

➔ *Le meilleur de Paris*

PLUS DE 20 BISTROTS QUI ONT DU STYLE

FRANCE MÉTROPOLITAINE: 3,50€ / DOM 4,25€ / BEL 4,00€ / CH 6,50 FS / AUT 4,70€ / CDN 6,95\$ / D 5,50€ / ESP 4,25€ / GB 3,20£
GR 4,40€ / ITA 4,00€ / LUX 4,00€ / MAR 45 DH / NC 600 F.CFP / NL 4,40€ / PLY.FR 1600 CFP / PORT. CONT 4,20€ / TUN 5,500 DT



ÉVASION



> **Cameroun** PAGE 98
Un tour de poivre

**Visitez Paris en
bistropolitain** PAGE 104

> **Le casatiello napoletano d'Alba Pezone** PAGE 118
Une vraie recette de Pâques

Sergent PEPPER

Créateur de la gamme d'épices fines Terre Exotique, Erwann de Kerros s'épanouit dans le recrutement de ses troupes d'élite. Sa toute première trouvaille ? Un poivre blanc camerounais, dont l'histoire ne manque pas de piquant.

photos Jean-Claude Amiel
réalisation Sandrine Giacobetti
texte Julien Bouré



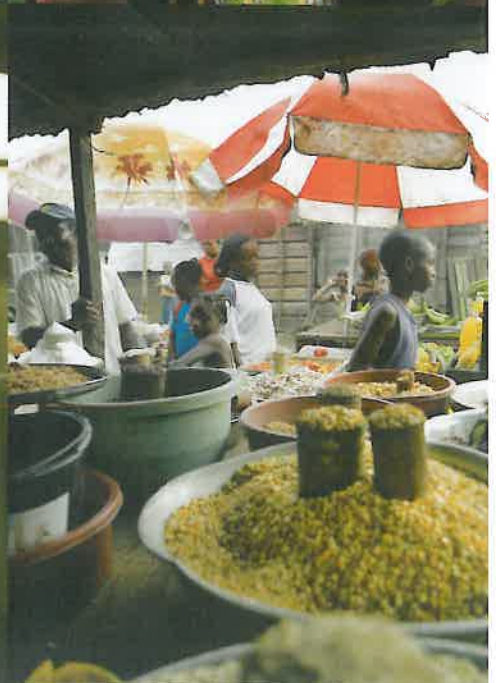
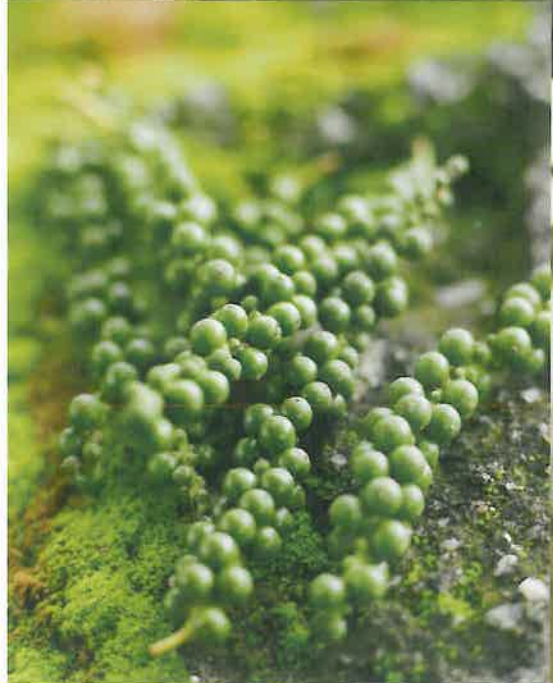
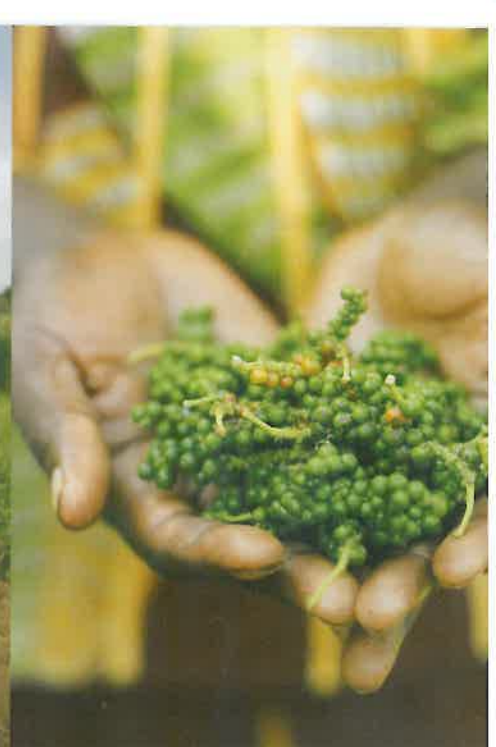
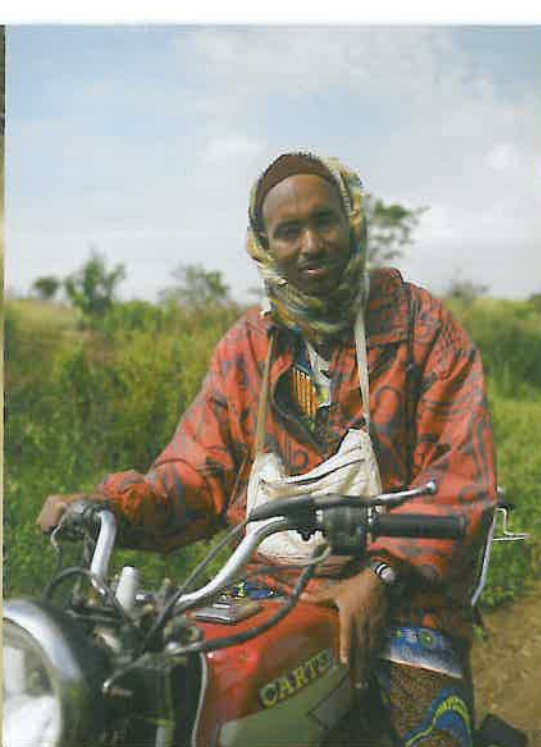
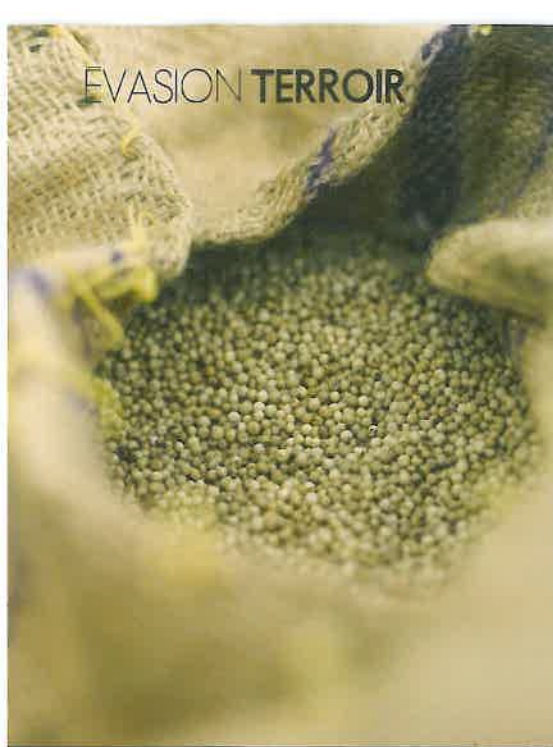
Le problème avec les épices, c'est qu'elles sont trop souvent bornées à l'orthodoxie des recettes exotiques. Une sorte de dictature pittoresque des buffets de village-vacances semble veiller à ce que personne n'ose porter atteinte à leur intégrité. C'est comme si la vie s'éteignait derrière la ligne de séparation des colombos, des currys, des moles et des tandoori masala, et que rien n'était plus conservateur que l'épice. Il suffit pourtant de la dépouiller de son folklore culinaire pour retrouver le condiment dans son éclatante vérité. Si la cuisine en sauce a l'avantage de la profondeur et de la longueur en bouche, celle des épices règne dans l'instantané. Elle est résolument légère, nerveuse, un peu plus sincère, un peu moins ambiguë. C'est peut-être l'essence d'une nouvelle gastronomie aux cuissons infiniment plus précises, aux finitions ombrageuses, ouverte à toutes les innovations tant qu'elles ne sont pas servies à la louche.

Reste donc à imaginer une base d'accompagnements culinaires pour ces chefs avides de nouveaux territoires, et c'est là qu'intervient la petite société d'un certain Erwann de Kerros.

Ce chercheur d'or alimentaire a fondé Terre Exotique, une gamme riche de plus de 300 références incluant des sels rares, des herbes et des algues aromatiques, des fleurs comestibles, des poivres et des faux poivres comme le Voatsiperifery, une épice sauvage au parfum extraordinaire qui ne pousse que dans les forêts primaires de Madagascar, et qui lui fut révélée par une hôtesse d'Air France enthousiasmée. Autre merveille, les perles de sel de Djibouti que des caravaniers ramassent depuis la nuit des temps sur les bords minéralisés du lac Assal, un petit plan d'eau salée aux confins du désert des Afars, où la chaleur est telle que Dante y aurait sans doute situé l'entrée de son enfer s'il l'avait un jour traversé, et dont l'épouvantable taux d'évaporation a de quoi reléguer la mer Morte à un innocent réservoir d'eau douce.

Mais son produit d'appel, celui par lequel il est né à ce métier de pailleteur et que l'on retrouve à présent sur de nombreuses tables étoilées, c'est un superbe poivre blanc qu'il découvrit par hasard à l'époque où il habitait le Cameroun. Cet ivoire végétal était cultivé à Penja, un petit bourg agricole en bordure duquel

EVASION TERROIR



- il vécut quatre ans dans une adorable case échassière avec son parquet en bois rouge imputrescible, et dont il ne reste aujourd'hui qu'un débris amadoué par les plantes grimpantes au bout d'un lit de boue. Erwann semble chez lui dès la descente du zinc, malgré l'impression persistante d'avoir le dos appuyé contre la porte d'un four. Son ample chemise blanche en lin et sa barbe naissante lui confèrent l'allure d'un jeune druide parti cueillir le gui. De père onusien, l'homme a passé son enfance au Tchad, et présente le symptôme caractérisé de l'errance prématurée, une sorte d'indisposition à l'enracinement. Ses semblables sont des eaux vives en perpétuel flottement, qui se jettent dans l'espace comme dans un puits sans fond. Des bourlingueurs devant l'infini, tout-terrains et le cœur en pare-buffle.

Le poivre blanc de Penja est à présent la gloire de tout un pays, mais le Cameroun ne s'est pas toujours enorgueilli de cette richesse nationale. Pour être tout à fait juste, personne ne soupçonnait son existence avant qu'Erwann de Kerros ne revienne en France avec quelques échantillons dans son baluchon. Il arrivait la tête encombrée de lianes de poivriers, et la bouche pleine de ces baies qu'il avait récolté plusieurs années de suite sur les quelques arpents de la plantation de Pierre Aubrier, un avocat français passionné d'agriculture tropicale qui fut peut-être l'inventeur de ce poivre exceptionnel.

Au départ d'Erwann, le propriétaire s'était retiré en Normandie et des tractopelles faisaient tomber des hectares de poivriers pour y planter de la banane. Depuis, la société repreneuse a réintroduit la culture de cette épice, qu'Erwann avait entretemps contribué à valoriser. «Le jour de mon mariage, j'ai offert des petits sacs de poivre à mes amis. Quand il est devenu évident

Le poivre blanc pourrait bien devenir au Cameroun ce que le cacao est déjà à Madagascar.

qu'ils en redemandaient, je me suis mis à contacter un par un les chefs qui figuraient dans le Guide rouge. L'accueil a été très favorable, c'est même à ce moment précis qu'on a commencé à parler de crus pour le poivre: Sarawak, Tellicherry, Malabar...» La différence entre le poivre blanc et le poivre noir, c'est un peu celle du saumon cuit à la fumée froide et à la fumée chaude. La première est discrète, elle souligne la finesse d'une chair aimablement giboyeuse, quand la seconde lui superpose ses saveurs charbonneuses. Étant donnée la qualité du fruit à Penja, le poivre blanc est sa déclinaison la plus intéressante. Le poivre vert frais a certes de délicieuses notes boisées, mais il tient à peine une semaine à température ambiante avant de commencer à noircir. On le récolte en début de campagne, alors que le grain immature n'est encore qu'un suc blanchâtre très parfumé dans son péricarpe vert. A mesure que la baie mûrit, son amande se pétrifie et se gorge de sucre. C'est la raison pour laquelle le poivre est beaucoup plus aromatique blanc que vert. Il est récolté au moment exact où son enveloppe commence à rougir, et se brise très facilement entre le pouce et l'index en laissant apparaître un gros grain blanc. Celui-ci est immergé dans de l'eau courante selon le procédé du rouissage – qui lui communique ses notes musquées, un parfum animal qui n'est pas sans rappeler celui d'une andouillette –, et foulé au pied deux fois par jour pour qu'en s'entrechoquant les pulpes se décomposent naturellement. L'opération se prolonge une bonne semaine, puis les lots sont rincés à grandes eaux pour évacuer les péricarpes résiduels. A titre de comparaison, le poivre noir est récolté avant maturité,

blanchi dans l'eau bouillante et séché au soleil avec sa peau, qui noircit et se fripe autour du grain. C'est cette pulpe évacuée lors du traitement du poivre blanc qui est chargée d'agent piquant.

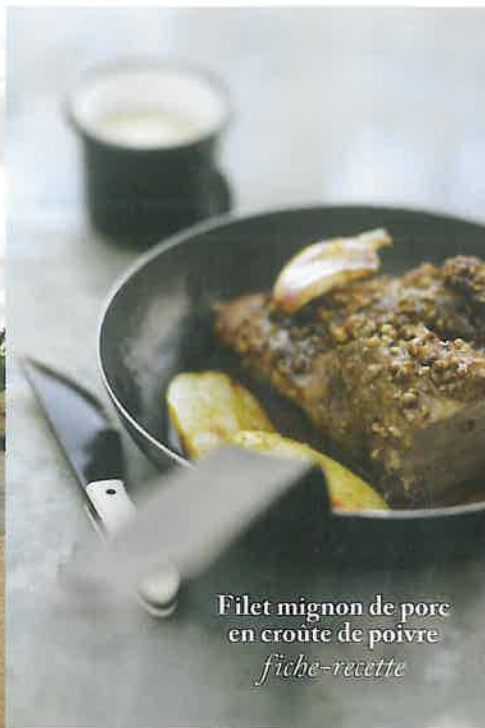
Le Cameroun n'est pas un producteur de poivre historique comme l'Inde ou le Brésil. Alors, qu'a-t-il de si spécial, ce terroir de Penja? Une terre volcanique bien équilibrée, des collines permettant l'écoulement des eaux nécessaire à la culture du poivrier, qui ne supporte pas l'eau stagnante, un microclimat et un cycle végétatif exemplaire alternant pluies et saison sèche. Le fait que ces conditions soient limitées à une surface de quelques milliers d'hectares justifie qu'un projet d'AOC soit à l'étude. Si le programme parvient à définir cette zone avec précision, à fédérer les petits planteurs et à les astreindre à un cahier des charges intraitable, le poivre de Penja deviendra peut-être la première appellation africaine. Avec quels bénéfices? Une AOC est comme un statut de réserve naturelle: elle sanctuarise un univers précieux mais vulnérable, et attire l'attention sur un site suffisamment exceptionnel pour être entouré de soins. Pensez aux pommes de terre de Parmentier qui suscitèrent la méfiance des paysans auxquels elles étaient offertes, jusqu'à ce qu'il soit décidé de mettre les champs où elles étaient cultivées sous bonne garde, et que les gens s'y faufilent à la nuit tombée pour les dérober. Les bords de route ont toujours été propices au grand débarras de la vie. Les femmes emballées sous vide dans du tissu psychédélique, qui chaloupent en portant un bidon d'eau, un régime de plantains, leur maisonnée sur la tête. Les singes gavés de goyaves roses, les enfants qui vendent leurs prises de poisson-chat devant un mur de pisé rouge comme du sang séché, les vendeuses de forfaits téléphoniques prépayés plus à l'étroit dans leur guérite que des saintes dans leur niche, les carcasses de pelleteuses végétalisées, les vieux camions chargés de grumes arrachées à la préhistoire, et au loin les palais des rois bamiléks dont la toiture domine la futaie comme des pyramides argentées. Le monde est plus intensément qu'ailleurs une bousculade, une impossibilité du vide: la nuit n'est pas une absence de lumière. C'est une présence des ténèbres, de la matière noire. Le lendemain, une gaze de mousseline hésite dans l'aube, au dessus du chant minéral des merles métalliques. Puis elle se lève sur le panache des ananas et l'infini un peu sot des bananeraies.

L'interlocuteur d'Erwann à Penja est l'ingénieur Dick Scott, expert en botanique, en thés et en liqueurs de malt, qui a appris son poivre aux Indes, au sein du régiment écossais de Seaforth et du Royal Lincolnshire. Ce vétéran de l'empire britannique a servi l'Union Jack à Chypre, en Malaisie, en Papouasie et dans l'Assam avant d'échouer sur les rivages de cet éden équatorial. Ses lianes ont une durée de vie hors du commun, plus d'un demi-siècle pour celles qui remontent à sa jeunesse de troupière en Asie, où leurs cousines ne vivent guère plus que 15 ans. Il s'amuse de ce que ses employés soient devenus «des consultants» dans toute la région. En effet, de plus en plus de petits planteurs ont fait du poivre un revenu d'appoint en marge de leur culture vivrière, et s'approprient cette denrée coloniale qui pourrait bien devenir au Cameroun ce que le cacao est déjà à Madagascar. Un jour, le tournage d'un film vint s'installer sur la plantation. Des familles affluèrent autour de la scène, et il fallut leur demander de sortir du champ de la caméra. Un peu vexés, les fermiers auraient refusé en expliquant avec beaucoup d'aplomb qu'il s'agissait de leur champ.

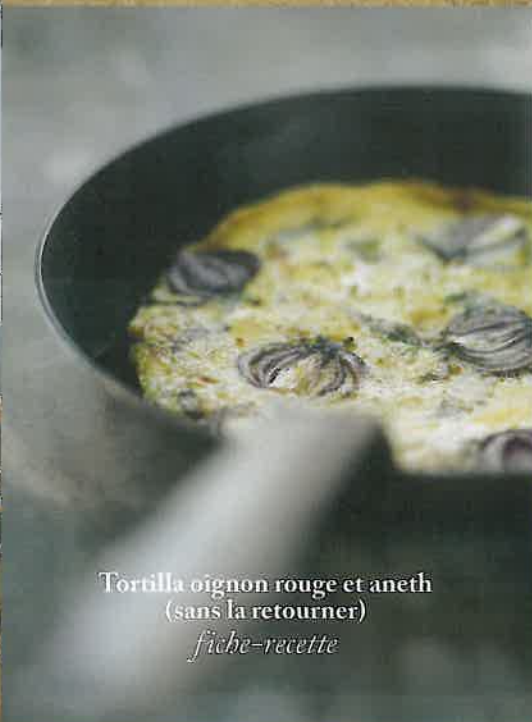
EVASION **TERROIR**



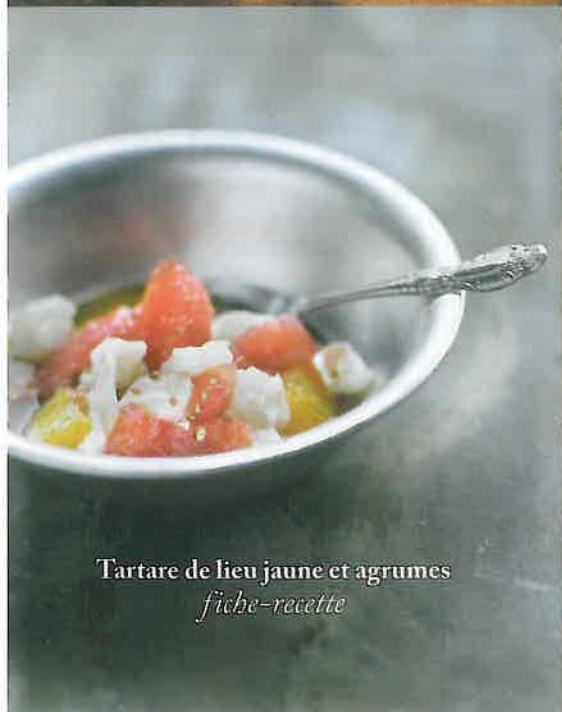
Pâtes, épinards, ail et lard paysan
fiche-recette



Filet mignon de porc
en croûte de poivre
fiche-recette



Tortilla oignon rouge et aneth
(sans la retourner)
fiche-recette



Tartare de lieu jaune et agrumes
fiche-recette

