

Elle révèle les secrets du poivre dans un livre épicé

Ancenis-Saint-Géréon (Ancenis) — Tout juste sorti aux éditions du Sureau, le *Petit traité du poivre*, écrit par Sylvie Jobbin-Le Moal, spécialiste des épices installée à Ancenis, donne l'eau à la bouche.

Ouvrir le *Petit traité du poivre*, c'est comme prendre un grimoire dans un format intimiste, précieux. Papier fin, illustrations, recettes et secrets sont au rendez-vous du dernier ouvrage de Sylvie Jobbin-Le Moal, épicière, fondatrice des Épices à ma guise, en 2010, à Ancenis-Saint-Géréon.

Signée aux éditions du Sureau, dans la collection des petits traités, l'auteure y confie le fruit de ses recherches, avec comme objectif de « redonner ses lettres de noblesse à une perle noire, devenue banale dans nos cuisines ».

Une histoire vieille de 5 000 ans

Apprendre à reconnaître un bon poivre et l'utiliser à bon escient, telle est la promesse de l'ouvrage. Mais on y découvre aussi l'histoire de l'épice la plus consommée au monde depuis 5 000 ans. « Le poivre a un temps coûté plus cher que l'or et a occasionné le premier tour du monde en bateau. Il a mené l'histoire mondiale pendant des milliers d'années, s'enthousiasme Sylvie Jobbin-Le Moal. On a des traces d'utilisation du poivre avant les Égyptiens pour des utilisations culinaires. Les Égyptiens l'ont aussi utilisé pour des rituels. On a, par exemple, retrouvé des grains de poivre dans des momies. »

Sylvie Jobbin-Le Moal voyage régulièrement à la recherche des grands crus et a même travaillé dans une plantation en Inde, découvrant ainsi

des savoirs faire qui font la différence « avec les immenses poudres grises qu'on trouve dans les poivrières en plastique. D'ailleurs, le poivre gris n'est qu'une invention marketing. Cela n'existe pas, ce n'est jamais que du poivre noir moulu ! »

Autour d'un vocabulaire proche de celui de la parfumerie et des familles olfactives comme les hespéridées, les fougères, les floraux, les mentholés ou les boisés, Sylvie Jobbin-Le Moal invite le lecteur au voyage, sur les traces de la petite graine. « Ce qui différencie un poivre blanc, noir ou rouge, est le moment de la cueillette », explique-t-elle.

Chacun, selon sa provenance, a des atouts particuliers : « Le malabar noir est l'ancêtre de tous les poivres. Issu de l'Inde, il est allé partout même au Brésil. Il est très vif et très précis. Le poivre sauvage de Madagascar est beaucoup plus floral, légèrement parfumé, moins piquant. C'est un bon poivre pour débiter. Alors que le cucube, d'Indonésie, a des notes d'eucalyptus avec beaucoup de fraîcheur, le poivre de Kampot, cambodgien, a une très bonne réputation car la cueillette est très précise, presque grain par grain. »

Sucré, salé

Au travers de recettes, l'auteure rappelle qu'il s'utilise tant pour les mets sucrés que salés : « Au Moyen Âge, la cannelle allait dans le salé comme



« Un tour de moulin à poivre sur une fraise ou un morceau de chocolat est une expérience unique ! », promet Sylvie Jobbin-Le Moal. PHOTO : OUEST-FRANCE

dans le sucré. Le poivre aussi. Il va sur tout, magnifiant sans jamais dénaturer. »

Le *Petit traité du poivre* donne l'eau à la bouche. Il regorge aussi de conseils et personne ne pourra plus ignorer, après sa lecture, qu'un poivre ne s'utilise qu'en fin de cuisson, afin de

Petit traité du poivre, de Sylvie Jobbin-Le Moal, éditions le Sureau, 150 pages, 14,90 €.

Ouest France 24.01.2024