

## ZANTHOXYLUM Piperitum

### Poivrier du Sichuan (Famille des Rutacées).

Le poivrier du Sichuan fait partie de la même famille (Rutacées) que les orangers et les citronniers. A ce titre on peut le classer dans l'ordre des **agrumes**.

Il est originaire de la province du Sichuan, située au Sud-Ouest de la Chine.

Le poivrier du Sichuan est un arbuste ou petit arbre ornemental, caduc, qui peut atteindre 5 mètres de haut. Ses feuilles de 8 à 15 cm de long sont aromatiques, elles dégagent un parfum poivré lorsqu'on les froisse. Elles sont composées de plusieurs folioles, ovales, vert foncé, jaunissant à l'automne.

Les branches de ce poivrier sont couvertes d'épines très agressives, donc prudence et attention au moment de la taille et de la cueillette. En d'autres termes : les chèvres de votre voisin, même affamées ne risquent pas de le brouter !!!

La floraison printanière est insignifiante. Pourtant, ce sont bien ses petites fleurs pâles, à peine visibles, qui vont produire les fameuses baies rouges à l'arôme puissant et à la saveur légèrement citronnée.

Ses baies sont très connues des amateurs de cuisine traditionnelle asiatique.

Le poivrier du Sichuan est maintenant de plus en plus planté dans nos jardins, car il est parfaitement rustique (plantation sans problème, même à 1200 mètres d'altitude). Par contre avec en fin d'hiver et au début du printemps des températures anormalement élevées la végétation démarre, et si fin avril début mai le thermomètre descend à moins 2 ou 3°C, la récolte est bien compromise. Il ne supporte pas un gel printanier.

Dans notre région, la récolte du poivre du Sichuan a lieu en automne vers la fin du mois d'octobre.

Les baies sont des petites billes recouvertes d'une pellicule rouge et **c'est bien cette pellicule rouge qui est consommable, car la gaine noire au centre ne l'est pas**. Alors que dans le poivre « classique » c'est la graine qui nous stimule.

Pour utiliser en cuisine ce poivre il faut extraire la graine du fruit. Après la récolte, on laisse sécher. Le fruit éclate, il est alors facile de retirer la graine.

Si vous mâchez au moment de la récolte la **chair** de ce poivre, elle produit une sensation déroutante en bouche. Au premier abord c'est légèrement piquant, à la manière d'un poivre noir, puis ensuite elle produit une impression d'engourdissement en provoquant un effet légèrement anesthésiant dans la bouche.

**Multiplication** : le semis du poivrier du Sichuan est à la portée de tout jardinier. Il doit se faire dès la récolte, en novembre (graines fraîches), sous serre tempérée à 20° dans un terreau classique (1 cm de profondeur).

**La taille** : elle consiste à aérer l'arbuste, à lui donner une forme en contenant le volume selon l'espace et vos goûts. Ne pas oublier vos gants !

**Conseils et recettes pour l'utiliser en cuisine** : en général, il aromatise beaucoup de poissons (saumon laqué, tartare de thon aux saveurs asiatiques, filets de turbots sautés...).

Régalez-vous aussi avec les beignets d'escargots façon asiatique, terrine de foie de volaille, magrets de canard aux cerises, asperges vertes sauce crémeuse...

Mais encore : le poulet sauté avec beaucoup d'ingrédients et une cuillère à café de poivre du Sichuan. La tarte aux pommes du Canada avec qu'une petite pincée de poivre du Sichuan.

Les saveurs du poivre du Sichuan sont si fortes qu'il est à employer avec doigté. De plus en plus de grands chefs de cuisine l'utilisent même avec des agrumes.

2



**Poivrier du Sichuan : l'arbuste avec ses baies et ses feuilles composées.**



**Les baies fraîchement cueillies.**



**Les baies qui libèrent les graines (désiccation).**

Jean-Claude MOIRON  
Ingénieur. Officier du Mérite Agricole  
Document d'octobre 2022, repris et complété  
en avril 2024.