

Un piment classé

EN CETTE SAISON, le cœur du Labourd, dans le nord du Pays basque, bat dans les jardins pour le piment d'Espelette. Parmi la centaine de producteurs des dix villages autour d'Espelette, chacun guette le passage du vert au rouge, indice précieux de la maturité du seul piment qui, en France, bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis six ans.

Comme au temps de Pierre Loti, « *de beaux chapelets de corail, des guirlandes de piments rouges* » ornent à l'automne les balcons des maisons, ou achèvent leur maturation sur des clayettes, en passant du vermillon au carmin. Nouvelle richesse partagée, la production annuelle a sextuplé depuis 1999 : avec cinquante tonnes en 2005.

La récolte de cette solanacée importée du Mexique par Christophe Colomb dès 1493, de la même famille que la tomate, commence à la mi-août et se poursuit jusqu'aux premières gelées. Le piment pousse sur des parcelles à flanc de montagne, au creux des vallées, dans le domaine des herbes, des baies et du miel. Le fruit, conique, de 7 à 14 cm, apparaît par floraisons successives de la plante. Il lui faut un climat doux,

chaud et pas trop humide. L'originalité du piment d'Espelette réside dans la combinaison d'une certaine chaleur piquante associée à des arômes de foin séché, de pain grillé ou de tomate mûre, parfois avec des notes sucrées ou légèrement amères.

Le piquant est progressif, jamais violent, à la différence de la plupart des autres variétés de piments. Dans l'échelle de Scoville, qui est au piment ce que l'échelle de Richter est aux séismes, le piment d'Espelette figure en quatrième classe sur dix (comme le poivre), en raison de sa faible teneur en capsaïcine. Il est qualifié de chaud, loin derrière le piment de Cayenne (classe 6).

Le piment d'Espelette est indissociable des plats de la cuisine basque : piperade, boudin, axoa (ragoût de veau). En poudre, son usage est comparable à celui du poivre. En gelée, le piment d'Espelette agrémenté les toasts de foie gras. ■

J.-C. R.

Piment d'Espelette sur corde (21 pièces), en poudre, en purée ; moutarde, huile parfumée chez Martine Parakian, en vente sur le site www.hegian.com