

Connaissez-vous le piment de Bresse ? Si vous êtes curieux, cette variété très locale de piment aussi appelée poivre rouge de Romenay pourra apporter goût et couleurs à vos créations culinaires de fin d'année. D'où vient-il ? Comment le consomme-t-on ? Quel goût a-t-il ? Direction Romenay pour en savoir d'avantage...

SUR LES TRACES DU

# PIMENT DE BRESSE



Notre quête sur les traces du piment de Bresse nous mène tout d'abord à un objet : un mortier à piment. S'il en existe un au sein des collections du musée de la Ferme du Champ bressan, d'autres exemplaires similaires ont été conservés dans des greniers ou chinés chez des brocanteurs, comme celui-ci. En frêne, ce mortier d'une quarantaine de centimètres de haut est accompagné d'un long pilon en métal rustique, typicité commune à la plupart des mortiers à piment rencontrés ou évoqués : ici, une clé de char.

Mais pourquoi utiliser un objet spécifique et non un mortier moins profond, pour réduire en poudre ce piment ? « Peut-être à cause du goût du poivre ?... Cela devait sûrement piquer les yeux si on se mettait trop près... » Sans doute. Repéré par l'INRA pour sa rusticité, le piment de Bresse est considéré comme un peu plus doux que le piment d'Espelette mais est néanmoins classé comme lui au 4ème rang de l'échelle de Scoville.

En 2008, dans une étude consacrée aux cultures légumières locales, Philippe Marchenay et Laurence Bérard, écrivaient : « C'est aujourd'hui une plante de collectionneur ou de jardinier curieux ». Nicole et Bernard doivent faire partie de cette catégorie car ils

cultivent une trentaine de pieds de piment de Romenay :

“ J'ai toujours vu ma maman en cultiver, ”

dit Nicole qui poursuit ainsi la tradition familiale avec son époux en conservant chaque année des graines qui serviront aux plants de l'année suivante, semés à la sortie de l'hiver. Au printemps, ils intègrent le jardin où ils donnent des fruits qui seront récoltés bien rouges à partir de septembre.

D'une longueur d'environ cinq centimètres, chaque gousse cueillie voit ensuite son pédoncule traversé par un fil pour être séchée en chapelet durant plusieurs mois. Une fois sec, le piment est équeuté et réduit en poudre afin d'être consommé.

Si chaque famille cultivant du piment de Bresse a sa propre méthode pour le moulin (de nos jours, un vieux moulin à café ou un robot de cuisine), la tentation était trop grande pour ne pas essayer le mortier ! Après de nombreux coups donnés avec le pilon, la gousse se trouve émietée, mais sans doute fallait-il avoir de la patience et le bon geste pour réduire fruit et graines en une fine poudre.



Conseil  
de  
cuisine

Plus souvent utilisé en poudre,  
le piment de Bresse peut être intégré entier  
à certaines préparations culinaires.



## Conservier SES PIMENTS

Le « poivre rouge » comme les anciens l'appelaient à Romenay, peut être conservé en pots plusieurs années et servir de condiment pour relever préparations de charcuterie ou autres viandes en sauce. « Ici, on le mangeait surtout avec le « pourri », une sorte de fromage vieux confectionné avec du lait entier. Mon grand-père en mettait aussi dans sa soupe le soir », se souvient Nicole.

Si certains témoignages anciens ont donné des vertus « tonifiantes » au piment de Bresse, son implantation à Romenay reste un mystère...



RETROUVEZ TOUS NOS VINS  
SUR NOTRE SITE DE VENTE EN LIGNE :

LIVRAISON GRATUITE !

[WWW.DOMAINEDEBOISCHAMPT.FR](http://WWW.DOMAINEDEBOISCHAMPT.FR)

Rubrique "Les vins"

- JULIÉNAS
- SAINT-AMOUR
- FLEURIE
- MORGON
- CHÉNAS



Le renouveau  
des Crus

du Beaujolais



DOMAINE DE BOISCHAMPT

Les Vignes - 69840 JULLIÉ - FRANCE  
+336.98.15.39.62  
a.romero@domainedeboischamp.fr



Suivez-nous  
sur notre page facebook