



Espelette (64250)

Le « Piment d'Espelette » dans la presse

<https://www.sudouest.fr/bassins-de-vie/le-piment-d-espelette-fierte-d-une-region-4689249.php>

Le piment d'Espelette, fierté d'une région



Le piment d'Espelette se récolte manuellement. © Crédit photo : Bertrand Lapègue

Par Maxime Dubernet de Boscq Publié le 12/08/2021 à 15h03.

Le petit piment rouge est devenu un emblème du Pays basque

Équilibré au nez mais sucré et légèrement amer en bouche. Devenu une épice gastronomique mondialement connue, le piment d'Espelette profite de sa relative douceur pour plaire. Sa taille : entre 7 et 14 cm. En revanche, sa période de cueillette est immuable, entre août et fin novembre. La récolte se fait encore à la main.

Il s'est implanté dans la vallée de la Nive au XVI^e siècle, importé d'Amérique du Sud. Demandant beaucoup d'eau, de chaleur et une bonne ventilation pour se développer, il profite du microclimat autour d'Ustaritz et d'Espelette pour proliférer.

Utilisé dans un premier temps comme une plante anonyme, puis cultivé dans le jardin familial, il explose dans les années 1990, jusqu'à obtenir une appellation d'origine protégée depuis 2008.

Décoration

Soutenu par de grands chefs étoilés tels que Michel Guérard et Alain Ducasse, il est à ce jour la seule épice labellisée en France. En poudre, il permet de relever les plats en fin de cuisson, et même de colorer s'il est ajouté dès la préparation. Dans un registre différent, les cordes de piments peuvent faire office de décoration dans un cuisine.