

Terre Exotique présente le
FESTIVAL INTERNATIONAL DES
POIVRES

27-28
Juin
2026



Communiqué de Presse

Terre Exotique

CIVILISATIONS & GASTRONOMIE

RENCONTRES CULINAIRES | PRODUCTEURS | CONFÉRENCES ET ANIMATIONS | RESTAURATION
60 quai de la Loire, Rochecorbon - Entrée gratuite de 9h30 à 19h

www.terreexotique.fr

4^e édition !

Le Festival International des Poivres

En 2026, Rochecorbon redevient la capitale mondiale du poivre.



Le Festival International des Poivres, qu'est-ce que c'est ?

Erwann de Kerros vous explique tout !

Pourquoi avoir créé le Festival International des Poivres ?

Faire découvrir au plus grand nombre les origines, cultures, spécificités et usages des poivres et baies du monde est la mission de Terre Exotique depuis sa création. Le festival s'inscrit naturellement dans cette démarche.

Cet événement permet de révéler la dimension universelle du poivre et de proposer **une expérience nouvelle dans un esprit authentique**, alliant partage de connaissances, rencontres et **expériences polysensorielles !**

À qui s'adresse le festival ?

À tous ! Le festival est gratuit, ouvert à tous. Ici, petits et grands, curieux ou amoureux de la gastronomie, badauds et touristes sont attendus. **Nous voulons que cet événement soit populaire, joyeux et enrichissant.**

2026 marque la 4^e édition du Festival International des Poivres. À quoi faut-il s'attendre ?

Le Festival International des Poivres 2026 proposera une déambulation ouverte, à travers différents univers, dans le cadre botanique qu'offrent les bords de Loire. Les promenades en bateau viendront enrichir cette expérience, tout comme des interactions avec le public grâce à de nombreux ateliers participatifs. Le village du festival s'organisera, cette année encore, autour de la galerie Terre Exotique - lieu réunissant toute la collection.



1 Rencontrer

Le village des producteurs

Pierre d'angle de l'histoire de Terre Exotique, nos amis producteurs sont à la source de toutes nos aventures.

Venez rencontrer **une douzaine de producteurs de poivres et d'épices**, venus des 4 coins du monde afin de vous **présenter leur savoir-faire et de partager avec vous un peu de leur culture et de leur histoire**.

Cameroun, Inde, Brésil, Indonésie, Congo, Vietnam, Laos, Costa Rica, Cambodge, Tunisie, ...



2 Apprendre

Les rencontres culinaires

Plongez en cuisine, au rythme des démonstrations culinaires ! Pendant 2 jours, les chefs se succéderont pour **mettre le poivre à l'honneur, dans l'assiette**.

Cuisine, pâtisserie, mixologie... le champ des possibles est infini !

Les conférences

Le poivre est aussi universel que passionnant ! Venez écouter le témoignage des conférenciers qui vous proposeront, tour à tour, d'**explorer les facettes diverses et fascinantes du roi des épices**.

Botanique, histoire, gastronomie, exploration, agriculture, savoir-faire... vous découvrirez autant de belles histoires écrites autour du poivre !

3 Déguster

Le marché gourmand et la salle à manger

Lieu de vie et de partage, le festival se met à table dans sa salle à manger et dans son marché gourmand !

Déambulez dans les allées du **marché gourmand et rencontrez les artisans du goût**. Passez rendre visite aux **vignerons locaux** pour découvrir leur travail et déguster leurs cuvées.

Attablez-vous enfin dans la salle à manger, pour **déguster les plats préparés par les chefs et découvrez les saveurs du monde !**

4 Créer

Les ateliers

L'**École des Poivres** sera présente sur le festival pour vous proposer une **initiation ludique à la dégustation du poivre !** Devenez incollable et repartez avec votre diplôme de pipérologue !

Faites danser les épices autour du mortier et **apprenez à faire votre curry maison**, lors d'un atelier dédié !

D'**autres ateliers**, autour de **produits gourmets** seront proposés (cacao, sirops, thés, huîtres)...

Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges !



Le festival sera, par ailleurs, ponctué de **parenthèses poétiques et musicales grâce aux artistes**, tout au long du week-end !





Philosophie et engagement du festival



Le Festival International des Poivres fait la part belle aux poivres, baies, graines et autres follicules sauvages. L'événement est également l'occasion de **mettre en avant les initiatives des producteurs, artisans du goût, passionnés et érudits**, qui nourrissent par leur travail la mission de Terre Exotique : **connecter civilisations & gastronomie**.



Le festival est un **événement décroissant**. Une attention particulière est portée à la **limitation des déchets**. La **mobilité douce** est encouragée et facilitée pour le public (mise à disposition d'un parking à vélo, desserte du site par les réseaux de transport en commun).



Cet événement est enfin **rendu possible grâce à la confiance et le soutien de nombreux partenaires locaux** qui aident Terre Exotique dans la mise en place de ce **festival original et singulier**.



Les poivres des Bolovens

À l'occasion du festival, le producteur fera le déplacement depuis le Laos pour présenter ce poivre d'exception et échanger avec le public autour de son terroir et de sa culture.

Notes

Vif et long en bouche

Il révèle d'abord des notes boisées et cacaotées puis une **finale mentholée** et **camphrée** évoquant le santal.

Élégant et subtil

Les **notes animales** et **agrumes** au nez font place à des **notes herbacées**, **musquées** et **citronnées** en bouche.

C haleureux et gourmand

Son **attaque douce** et sucrée, au **piquant modéré**, révèle des **notes fruitées**, **miellées** et **épicées**.

Frais et long en bouche

Il révèle des **notes marines** et **fraîches** qui évoluent sur des **nuances boisées** et **mentholées**.

Accords

Il se marie à merveille avec **viandes rouges**, **gibiers rôtis** et **desserts au chocolat noir**.

Il relève **Saint-Jacques**, **volailles pochées**, **poêlée de légumes** croquants et **fromages de chèvre frais**.

Il accompagne à merveille **foie gras poêlé**, **canard**, **homard** et **fruits rouges rôtis** ou flambés.

Idéal avec **crustacés sautés**, **poissons** en tartare, grillés ou vapeur et **viandes blanches** crémeuses.

Poivre noir



Poivre blanc



Poivre rouge



Poivre vert frais et salé



Comment venir ?

Adresse

60 quai de la Loire, 37210
Rochechardon de 9h30 à 19h

Événement gratuit



À 1 h en train, de Paris Montparnasse



À 10 min en taxi, depuis la gare de Tours ou de Saint-Pierre-des-Corps



À 1 h à pied, de la cathédrale Saint-Gatien de Tours, par les chemins de bord de la Loire



À 20 min à vélo, depuis la cathédrale Saint-Gatien de Tours



À 25 min de la gare de Tours en transport en commun
Tramway : ligne A, jusqu'à l'arrêt "Porte de Loire"
puis Bus : ligne 53 ou 54, jusqu'à l'arrêt "Quai de la Loire"



Parking gratuit sur place

