

PÉPÈRE.

Pépère met son
grain de poivre





Pépère, toute nouvelle maison française 100% dédiée au poivre, est née de la rencontre entre deux passionnés, David Pego et Franck des Champs. À partir d'un sourcing minutieux dans les pays producteurs, arpentés depuis plus de 10 ans par Franck, Pépère a pour ambition de révéler le poivre sous un jour nouveau, pour découvrir de nouvelles saveurs culinaires.

À travers une première gamme de sept poivres, Pépère prône une approche décomplexée de cette épice connue de tous mais rarement comme un ingrédient à part entière. En multipliant les variétés, toutes accompagnées d'une pédagogie ludique, de conseils pratiques et d'idées d'accords accessibles, Pépère met le poivre au centre de la table et au service du goût.



P comme Poivre
P comme Plaisir
P comme Partage

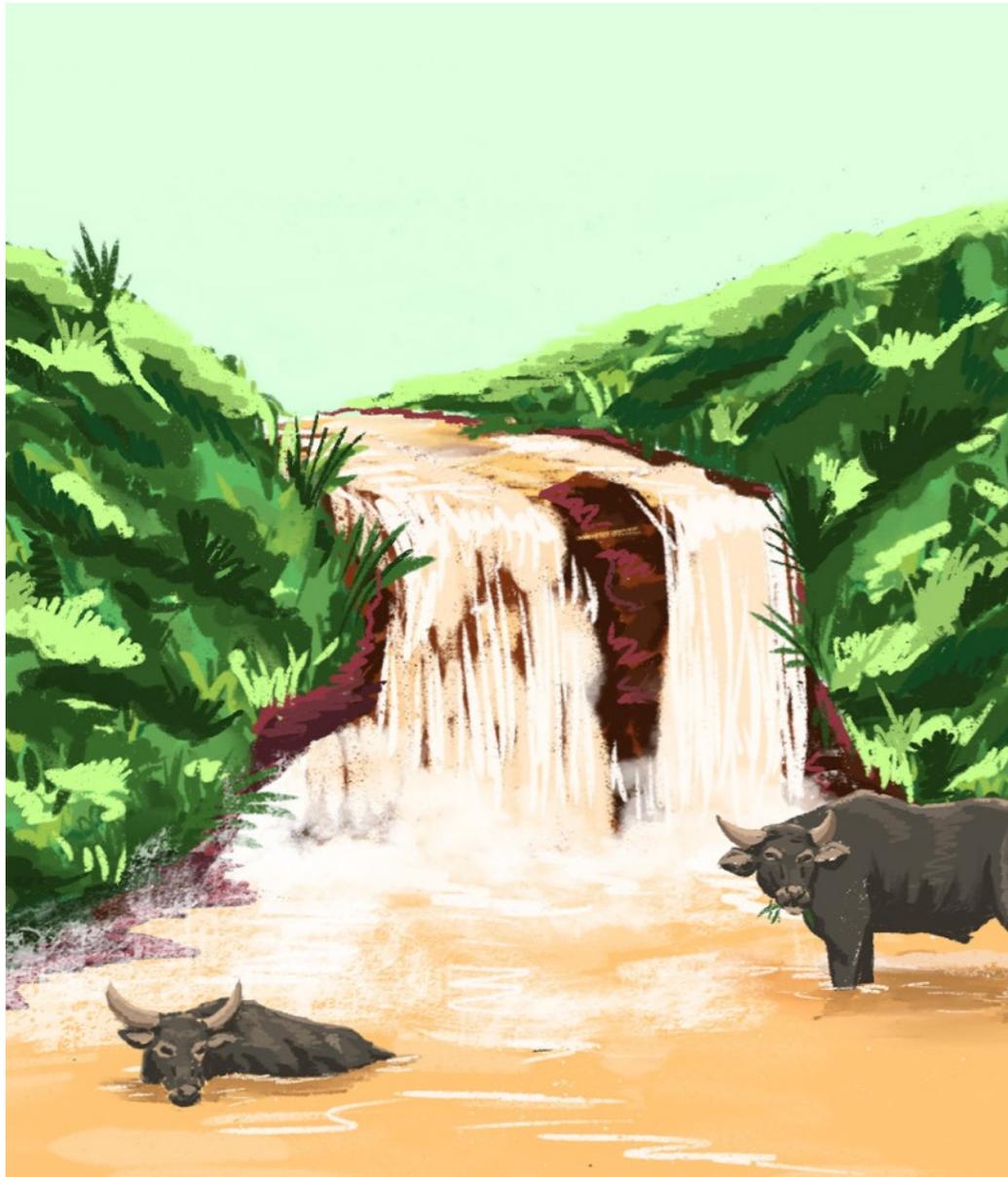
Du poivre, rien que du poivre. Mais pas n'importe lequel et pas n'importe comment. Pépère, c'est une sélection mais c'est aussi une démarche nouvelle. Poivre d'origine ou « **faux poivre** »*, ce qui compte pour Pépère, c'est la diversité, pour le plaisir de la dégustation. Avec Pépère, on excite les sens, on rehausse les plats et on embarque vers des contrées lointaines.



**Il s'agit de baies évoquant le vrai piper nigrum, par leur aspect et très souvent par leur piquant et leur arôme. Elles appartiennent cependant à d'autres familles botaniques. Elles sont issues de plantes n'ayant aucun rapport avec le genre Piper .*



Quadra urbain amoureux de toutes les cuisines, David Pego, qui a fait ses armes dans la communication, a donné l'impulsion mais rien n'aurait été possible sans Franck des Champs.



Ancien agriculteur et connaisseur avéré de l'épice aux multiples facettes, il avait toutes les qualités pour donner corps à l'envie de David de démocratiser le poivre. C'est l'un des rares spécialistes à avoir parcouru autant de pays, uniquement pour le poivre, à la découverte des terroirs, des variétés et des hommes.

Mieux, il est sans doute l'unique expert du genre capable d'échanger d'égal à égal avec les producteurs, les yeux dans les yeux, de paysan à paysan.

David a pu toucher du doigt cette fraternité unique nouée au fil du temps lors d'une escapade en duo, au Cambodge, sur les terres du mythique poivre de Kampot. Un voyage initiatique qui a scellé leur aventure commune.





Les deux compères se sont aussi retrouvés sur l'engagement pour une qualité irréprochable des poivres d'origine comme des « faux poivres », reposant sur des méthodes durables, de culture, de récolte et de préparation. Ils partagent le même souci de nouer à terme des relations équitables avec les producteurs.



La preuve par sept

La première gamme compte sept poivres, tous différents.
Et ce n'est qu'un début.

Pépère souhaite créer tout un univers autour du poivre,
décliné sous différentes formes.

La gamme se présente en deux contenants, de jolis
pots en fer blanc et des sachets 100 % recyclables.

Afin d'accompagner le consommateur, Pépère a mis un point
d'honneur à le guider au travers de pictogrammes lui permettant
d'avoir une base de « pairing » pour chaque poivre.

Lumière sur sept spécialités commentées par Franck des Champs.





POIVRE DE KAMPOT NOIR (IGP)

Origine : Cambodge

Produit au sud du Cambodge, il est considéré comme l'un des meilleurs poivres du monde. Le souci d'excellence des agriculteurs du Cambodge porte ses fruits. On retrouve à la fois la puissance et le goût, un nez très complexe.

Accords : viande rouge, légumes, grillades, fruits

Saveurs : intense, aromatique, mentholé, fruité

Prix pot 40g / 9,25 € - sachet 50g / 7,60 €

« Je l'aime notamment pour sa grande richesse aromatique et pour sa puissance ! ».



POIVRE DE KAMPOT BLANC (IGP)

Origine : Cambodge

Le poivre blanc se définit par plus d'arômes et moins de force. Ce poivre blanc de Kampot est obtenu à partir du poivre rouge, un poivre exceptionnel.

Accords : poissons, viandes blanches, œufs à la coque, bouillons, légumes

Saveurs : agrumes, sous-bois, floral

Prix pot 40g / 10,70 € - sachet 50g / 9,40 €

« Un régal sur tout ce qui est blanc : viande, poisson ou fromage. Un passage obligé pour les amateurs de poivre ».



POIVRE DE KAMPOT ROUGE (IGP)

Origine : Cambodge

Le poivre rouge est récolté à maturité. Son goût est très différent du poivre noir.

Accords : desserts, sauces, viandes blanches, soupes, légumes

Saveurs : fruits confits, fleurs, notes rondes

Prix pot 40g / 11,20 € - sachet 50g / 10,00 €

« J'aime son côté rond, légèrement sucré, mais aussi ses notes confites ».

POIVRE DU PENJA BLANC

Origine : Cameroun

Le poivre du Penja est unique au monde par son goût très prononcé, animal, qui ne laisse personne indifférent.

Accords : poissons, légumes, grillades, viandes blanches

Saveurs : cuir, notes animales, foin

Prix pot 40g / 12,55 € - sachet 50g / 11,70 €

« C'est un poivre étonnant, qui fait de ses particularités gustatives une force. Il se marie avec un nombre incroyable de recettes ! ».



POIVRE DE VOATSIPERIFERY

Origine : Madagascar

Poivre des amateurs de poivres rares, il est à découvrir. Le Voatsiperifery est un poivre sauvage qui pousse en pleine forêt, sur des lianes qui montent à plus de 15 mètres de haut.

Accords : viande rouge, crudités, fromages, pâtisseries

Saveurs : agrumes, épices, fleurs, fruits exotiques

Prix pot 40g / 11,90 € - sachet 50g / 10,90 €

« Très parfumé, c'est l'un de mes poivres préférés. Ses saveurs exotiques se marient aussi bien avec un plat salé qu'avec des pâtisseries ! ».

POIVRE DE TIMUT

Origine : Népal

La baie de Timut ou « poivre pamplemousse », est d'abord une très belle surprise olfactive avant d'exploser en bouche.

Accords : poissons blancs, fruits de mer, desserts, crudités

Saveurs : pamplemousse rose, yuzu

Prix pot 40g / 7,90 € - sachet 50g / 7,80 €

« J'apprécie les saveurs d'agrumes qui se développent, pamplemousse rose ou yuzu, ce faux poivre est une invitation à cuisiner ! ».



CINQ BAIES PREMIUM

Ingrédients : poivre noir de Kampot, poivre blanc du Penja, baies roses du Brésil, poivre vert d'Inde, poivre de la Jamaïque.

Un classique de la cuisine familiale rehaussé avec des poivres et baies d'exception ! Cet ensemble s'harmonique pour délivrer une belle composition olfactive et équilibrée.

Accords : viandes, grillades, poissons, légumes

Prix pot 40g / 9,95 € - sachet 50g / 8,50 €

« J'aime beaucoup ce mélange trop souvent banalisé, c'est pour cela que nous avons eu à cœur de proposer une version avec les meilleures poivres et baies, afin de lui redonner la place qu'il mérite dans la cuisine. ».

7 Références, des milliers de combinaisons

Parce-que le poivre n'est pas qu'un simple assaisonnement mais un ingrédient à part entière, il s'utilise aussi bien dans des recettes sucrées que salées.

Encore plus inattendu, il peut même se révéler dans des cocktails ou encore des gaspachos qui ne manqueront pas de peps !



PASTA « CACIO E PEPE » AU POIVRE NOIR DE KAMPOT

Une recette italienne délicieuse où le fromage crémeux se marie avec les saveurs puissantes du poivre noir de Kampot.

Ingrédients :

- 1 c à s de poivre noir de Kampot
- 200g de pâtes
- 2L d'eau
- Gros sel
- 50g de Pecorino
- 50g de Parmesan

Préparation :

Concasser grossièrement le poivre noir de Kampot au mortier. Râper les fromages et les mélanger au poivre concassé.

Faire cuire les pâtes et les égoutter en conservant 1 verre d'eau de cuisson.

Les disposer dans une sauteuse, ajouter le mélange fromages/poivre et 50ml d'eau de cuisson.

Mélanger jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.





POIRES POCHÉES AU POIVRE BLANC DE PENJA

Une recette gourmande aux parfums d'épices

Ingrédients :

- 4 poires
- 15g de poivre blanc de Penja
- 1 gousse de vanille
- 50cl d'eau
- 120g de sucre en poudre ou sucre doux



Préparation :

Mélanger dans une casserole les grains de poivre blanc de Penja entiers et une gousse de vanille fendue avec du sucre et de l'eau.

Porter à ébullition et laisser infuser pendant 20 minutes afin d'obtenir un sirop.

Peler et tailler les poires en quartiers après avoir enlevé le trognon. Faire tremper les poires dans le sirop sur toutes les faces pendant 10 minutes, à feu doux.

Laisser ensuite refroidir.

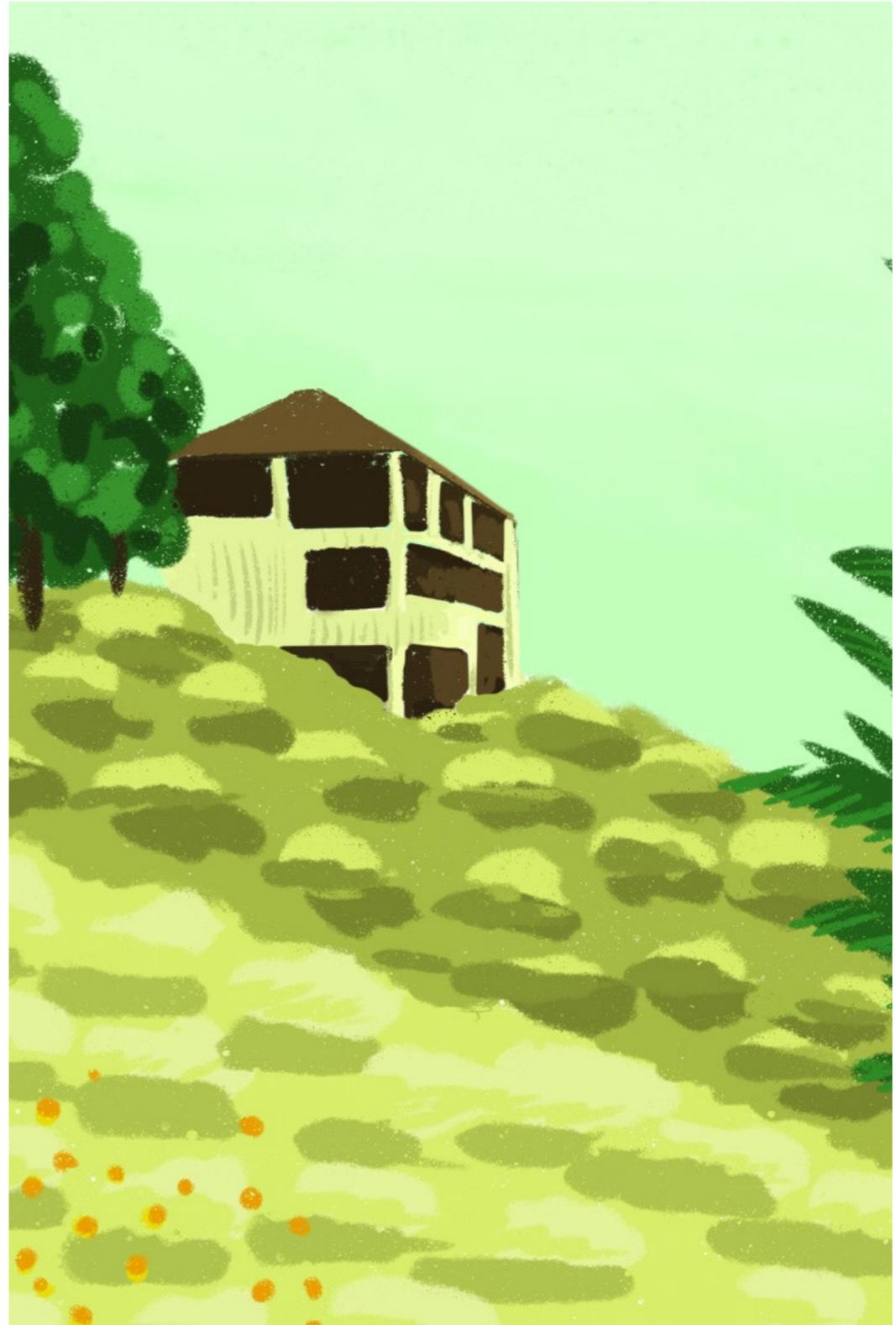
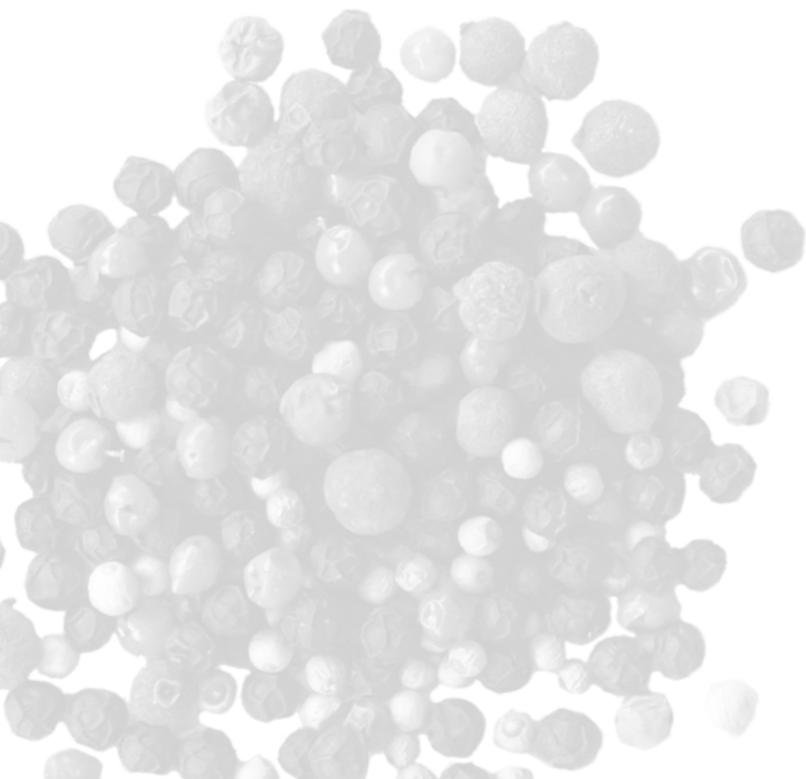
Réserver au frais 1/4h avant de servir et accompagner d'un sorbet aux fruits, une mousse au chocolat ou de la crème fouettée.

Au moment de servir, ajouter 1 cuillère à soupe du sirop infusé aux grains de poivre.

Le poivre

Les poivres

« Vrais » poivres et « faux » poivres, poivres verts, noirs, rouges, blancs, poivres longs ou à queue (Cubèbe et Voatsiperifery, par exemple), il y en a pour tous les goûts. Le piquant du poivre vient en partie de son enveloppe, le péricarpe. Pas étonnant que le poivre blanc, qui en est débarrassé, soit plus doux. Les saveurs du poivre sont quant à elles concentrées en son cœur. Cela justifie l'importance du concassage, qui ne doit jamais être trop fin, pour un assaisonnement minute car le poivre chauffé, voire brûlé, laisse s'envoler tous ses parfums.





Franck des Champs, tombé dans le poivre

Franck des Champs aurait pu toute sa vie cultiver sa terre, en Normandie, et élever des volailles, comme ses parents avant lui.

Mais, au fil du temps, on lui demande conseil pour bien cuisiner sa basse-cour. À cette époque, le mélange cinq baies est à peu près son unique horizon d'épices.

Jusqu'à ce qu'un jour, au début des années 2010, un message arrive dans sa boîte mail, en direct du Vietnam, précisément de Phú Quốc, une île au large des côtes du Vietnam.

« On me proposait d'aller voir une plantation de poivre.

En tant qu'agriculteur, ça m'intéressait de voir comment ça poussait. ».

Sur de petites parcelles grandes comme un jardin, à flanc de colline, il découvre un univers, rencontre un produit et noue une amitié solide avec le fermier.

« Ses parents faisaient du poivre, les miens faisaient du blé, on s'est rapidement compris. Alors, le poivre est venu à moi. ».
Il ne le quittera plus.





Au fil des ans et de ses nombreux voyages (Brésil, Cambodge, Vietnam, Cameroun, Inde, Java, Madagascar, Ceylan, Sri Lanka, Sumatra, Tanzanie et Zanzibar), il approfondit ses connaissances. « *Je suis un amateur éclairé, pas un expert* », corrige-t-il modestement.

Vrai ou faux poivre, couleurs, maturités, calibres, méthodes culturelles, techniques de trempage et de séchage, brossage, il comprend que chaque détail compte et qu'aucun poivre ne ressemble à un autre.

« *Il y a un effet collectionneur qui intervient, sourit-il. Quand on en a un, on va ailleurs pour en chercher un différent.* »

À chacun son poivre, celui de Franck, c'est celui de l'ailleurs et du partage.



ET LE MOULIN À POIVRE DANS TOUT ÇA ?



Le choix d'un moulin à poivre de qualité est essentiel pour préserver la fraîcheur et les caractéristiques gustatives du poivre. On peut ainsi contrôler le calibre et la texture de la mouture selon ses préférences et libérer harmonieusement les notes délicates du poivre grâce à un broyage réglable suivant les plats.

Pour permettre aux consommateurs d'apprécier pleinement toutes les spécificités de sa gamme de poivre, Pépère a noué une collaboration avec la maison **de Buyer**, fabricant historique français de matériel et ustensiles de cuisine et de pâtisserie haut de gamme, pour professionnels et passionnés, avec qui elle partage des valeurs communes.

PEPÈRE.

Contact Presse

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

Amandine THOUIN

amandine.thouin@wokitokiparis.com

📷 [peperepoivres](#) / www.pepere.fr