

HISTOIRE DU PIMENT

1

Histoire & Origine

Épice la plus connue au monde

Majoritairement issu du sud et du centre de l'Amérique, le piment est une épice exotique qui fait partie de la famille des Solanacées. L'aubergine, la tomate, la pomme de terre, le physalis ou le tabac font également partie de cette famille possédant à peu près 90 genres et plus de 3000 espèces au total.

D'après son histoire, le piment serait originaire de Bolivie, pour se répandre ensuite dans l'Amérique du Sud grâce aux graines portées par des oiseaux. Les grottes de Tamaulipas et de Tehuacan au Mexique abritent des vestiges qui prouvent que le piment aurait été utilisé depuis au moins 7000 ans. Il existe en tout 27 variétés qui se différencient généralement par leurs formes, leurs couleurs, leurs tailles et la force de leur piquant. Les Aztèques commencent d'abord par utiliser le piment à des fins décoratives environ 3000 av. J.-C.. Il est par la suite utilisé comme médecine grâce à ses vertus bienfaisantes et plus tard intégré comme épice en cuisine pour donner du piquant au goût de certains plats.

Le piment débarque en France avec Christophe Colomb au XVI^e siècle.

En 1650, certains producteurs du Pays basque commencent à cultiver du piment originaire des Antilles et d'Amérique du Sud arrivé en France par bateau. C'est à partir de ce piment que la variété appelée Gorria fait son apparition, elle est connue aujourd'hui sous le simple nom de Piment d'Espelette.

2

Echelle de Scoville

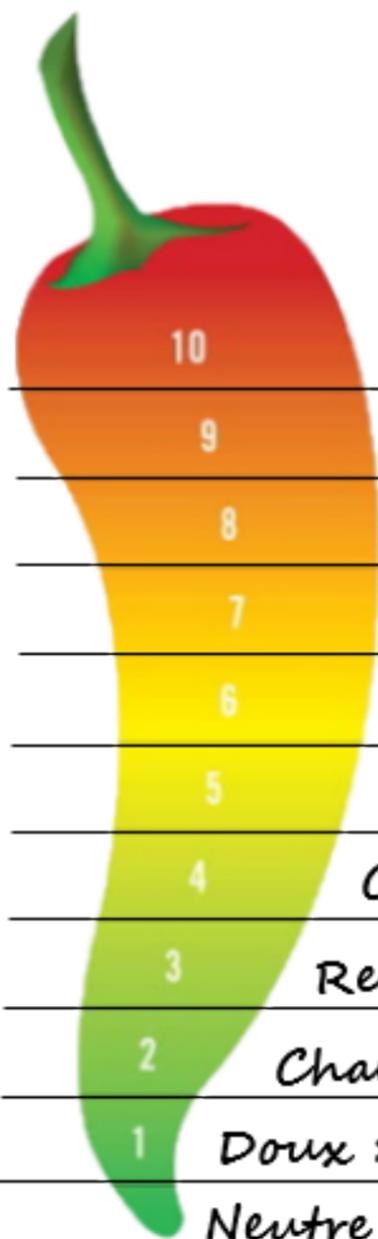
Attention, il convient de vous prévenir que la consommation peut être dangereuse, voire mortelle.

Donc à manipuler avec précaution dans votre cuisine et augmenter petit à petit la force des piments utilisés.

En 1912 Wilbur Scoville (pharmacologue) découvre la molécule responsable la capsaïcine.

Après diverses expériences, il a créé une échelle qui mesure le taux de cette molécule selon la quantité d'eau sucrée nécessaire pour neutraliser sa chaleur.

HISTOIRE DU PIMENT



Explosif : Pepper X (piments hybrides).
En 2017 les piments les plus forts au monde

9 Volcanique : Piment Tabasco

8 Torride : Piment Oiseau Pili-Pili

7 Brûlant : Piment de Cayenne

6 Ardent : Sauce Tabasco Habanero

5 Fort : Piment Jalapano

4 Chaud : Piment d'Espelette

3 Relevé : Piment Ancho

2 Chalereux : Peperoncino (piment italien)

1 Doux : Paprika doux

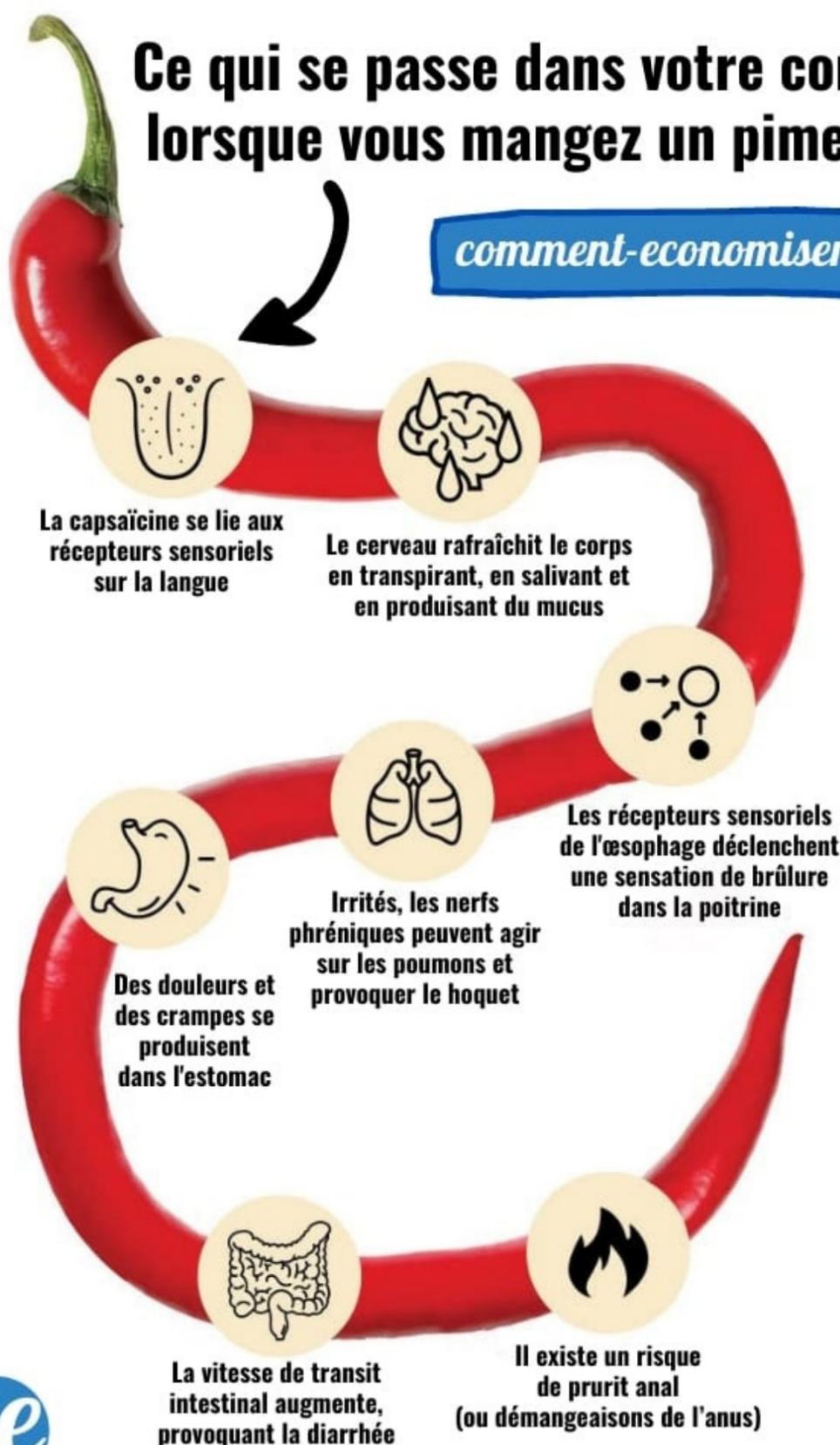
Neutre : Poivron

3

Que se passe t'il dans le corps lorsque l'on mange du piment ?

Ce qui se passe dans votre corps lorsque vous mangez un piment

comment-economiser.fr



HISTOIRE DU PIMENT

4

Que faire si on a mangé un piment trop fort ?

Boire de lait est un remède efficace lorsque vous mangez du piment qui brûle.

Manger un piment trop fort peut s'avérer dangereux ! Surtout si on n'est pas habitué. En effet, en le respirant, le piment peut même provoquer des crises d'asthme chez certaines personnes.

Que faire lorsqu'un piment est trop fort ?

Tout d'abord, évitez de boire de l'eau ! Au lieu de ça, buvez de petites gorgées de lait. Ou encore, mangez de la crème glacée ou du fromage blanc.

Pourquoi ?

Parce que l'eau ne dissout pas la capsaïcine, contrairement aux matières grasses du lait.

Si vous n'avez pas de lait sous la main, tout n'est pas perdu ! Essayez de manger de la mie de pain, ou un autre aliment riche en amidon.

Si vous avez du piment sur la peau ou dans les yeux, rincez soigneusement la zone affectée à l'eau chaude.