

# LES PIMENTS

© BSA Support aux métiers de bouche

## Description

Il existe sur le marché une variété surprenante de piments connus pour leur piquant. Chaque variété a son propre goût. Et oui, le piment ça ne fait pas que piquer, mais ça a vraiment un goût : fruité, boisé, fleuri, fumé, sucré, ... La saveur d'un piment est concentrée dans sa chair, tandis que le « piquant » se retrouve dans les pépins et les membranes. Il se marie avec de nombreuses épices : coriandre, gingembre, basilic, origan, cannelle, poivre noir, cumin, fenouil, persil, ail, ...

Nous allons explorer certains piments, leurs caractéristiques et l'indice de force permettant de les classer.

## Indice de force – l'échelle Scoville

Pour fin de classification de l'indice de force des différents piments, l'industrie utilise l'échelle de Scoville (inventée en 1912 par le pharmacologue Wilbur Scoville). Le but de cette échelle est de renseigner sur la teneur en capsaïcine, molécule responsable de la force du piment. Cette échelle débute à 0 avec le poivron doux et se termine à un indice de 16 000 000 pour la capsaïcine pure. Pour faciliter son interprétation, elle est aussi présentée sous forme d'une table simplifiée :

Table simplifiée de Scoville

Degré	Appréciation	Unités Scoville	Exemple
0	neutre	0 - 100	Poivron
1	doux	100 - 500	Paprika doux
2	chaleureux	500 - 1 000	Piment d'Anaheim
3	relevé	1 000 - 1 500	Piment Ancho
4	chaud	1 500 - 2 500	Piment d'Espelette
5	fort	2 500 - 5 000	Piment Chimayo
6	ardent	5 000 - 15 000	Piment serrano
7	brûlant	15 000 - 30 000	Piment de Cayenne
8	torride	30 000 - 50 000	Piment De Árbol
9	volcanique	50 000 - 100 000	Piment tabasco
10	explosif	100 000 et plus	Piment habanero



### Dans ce numéro

Description	1
Indice de force Scoville	1
Nos huit piments	2
Faits divers	2

À noter que l'habitude de consommation du piment change le niveau personnel de sensibilité : un piment peut être considéré comme très fort par une personne peu habituée au piment (alimentation européenne) et sembler comme doux à une personne consommant fréquemment du piment, et depuis l'enfance. La force des piments d'une même variété peut également varier fortement en raison de l'ensoleillement, voire du terroir.

Suite verso

## Nos huit piments

Les piments disponibles chez BSA sous différentes formes séchés : entier, moulu ou broyé, sont décrits ci-dessous.

- œ Le **poivron rouge** ou **vert** a une saveur parfumée de niveau 0 à 2, il s'utilise comme le poivre ou le paprika. Échelle Scoville : 0 à 100.
- œ Le **paprika** est une poudre de poivrons et de piments rouges déshydratés, plus ou moins brûlante, elle parfume et colore de nombreux aliments. Ce produit est obtenu après sélection, lavage, broyage et stérilisation des fruits mûrs. Echelle Scoville : 100 à 500.
- œ Le **piment ancho** (*chile ancho*, piment large) est la version séchée du piment poblano, il est pauvre en capsaïcine, de sorte qu'ils sont relativement doux (1000 à 1500 sur l'échelle de Scoville). Il est apprécié pour sa couleur d'un rouge profond et son parfum de raisin, avec une touche de café.
- œ Le **piment jalapeño** est un piment d'origine mexicaine, il devient rouge lorsqu'il est mûr. Il se place à 2500 à 8000 sur l'échelle de Scoville, il occupe ainsi la douzième place du piment le plus fort du monde. On dit qu'il obtient la note 'moyenne parfaite'.
- œ Le **piment chipotle** est un piment Jalapeño séché et fumé dont la peau ridée est brune foncé. Relativement doux, à l'arôme de fumée légèrement chocolaté, et dont la saveur piquante mesure de 5 000 à 10 000 unités de Scoville
- œ Le **piment de cayenne** est plus piquant que le jalapeño (entre 30 000 et 50 000 unités Scoville). C'est une poudre de piments rouges séchés utilisée notamment pour préparer la sauce Tabasco®. Une pincée suffit pour aromatiser tout un plat tant la saveur est brûlante.
- œ Le **piment habañero** est l'un des piments les plus forts du monde (300 000 unités Scoville et plus). Il est 100 fois plus fort que le jalapeño !
- œ Le **piment chili broyé** Les piments "chili" sont l'une des épices les plus populaires. Ces piments existent sous une variété de formes, formats, couleurs, et goûts plus ou moins épicés.

**BSA Division  
support aux  
métiers de bouche**

6005 boul.  
Couture  
Montréal, Québec  
H1P 3E1

**Support technique:**  
1 877 852-3199

**Site web :**  
bsa.ca



## Conservation

Le piment se conserve 12 mois à la température de la pièce.

## Faits divers

- œ Tous les piments ne piquent pas de la même façon, certains enflamment la bouche immédiatement, pour d'autres, la chaleur monte lentement et provoque un effet retard.
- œ Des études ont démontré que la capsaïcine contenue dans les piments cause la libération d'endorphines dans le corps, ce qui provoque une sensation de bien-être ou de plaisir.
- œ Les capsaïcinoïdes ne sont que peu absorbés dans le tube digestif et donc donnent deux fois les sensations de brûlures, une fois à l'entrée et une seconde à la sortie... Mais cela reste des sensations sans vrai effet physique !
- œ Pour se désenflammer, après une bouché forte, il faut une substance qui puisse dissoudre et entraîner le coupable. Un laitage frais est une très bonne solution, les protéines qu'il héberge sont lipophiles et elles capturent efficacement la capsaïcine. Cette pratique est connue de longue date en Inde.