



Piment d'Espelette Ezpeletako Biperra

AU PAYS BASQUE LE GOÛT SE CULTIVE



ÉPICE D'UN TERROIR UNIQUE

LURRALDE BATEKO ONGAILU



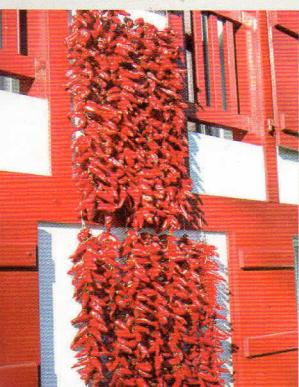
Héritière de traditions ancestrales, fruit de toutes les attentions, la production du Piment d'Espelette nécessite l'omniprésence du travail manuel. Planté au printemps, le Piment d'Espelette est récolté à la main une fois devenu rouge d'août au 1^{er} décembre. La production suit, de la graine à la poudre, un cahier des charges très strict.

Cultivé en plein champ sur de petites parcelles, le Piment d'Espelette respecte l'environnement : les traitements phytosanitaires systématiques sont interdits et l'irrigation strictement réglementée.

La volonté des producteurs de protéger leur épice a porté ses fruits, au début des années 2000, avec la double obtention de l'AOC-AOP* Piment d'Espelette.

Aujourd'hui, le Piment d'Espelette est la première et seule épice labellisée en France.

* L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) au niveau de l'Europe.



PIMENT VOYAGEUR DU GOÛT

BIPERRA, GOSTUAREN BIDAIA

Le piment venu du Mexique débarque avec Christophe Colomb en France, au XVI^{ème} siècle. En 1650, retrouvant le climat de ses origines, le piment prend racine autour d'Espelette, dans la majorité des fermes. Il est utilisé rapidement comme condiment et pour la conservation des viandes. Les graines des plus beaux piments sont sélectionnés pour les semis de l'année suivante. Séché traditionnellement sur les façades des maisons, le Piment d'Espelette est reconnu comme l'un des emblèmes du Pays Basque.

Seules ces estampilles certifient
le Piment d'Espelette AOP.



L'EXIGENCE DE L'EXCELLENCE

BIKINTASUNERA HELDU NAHI

Le Piment d'Espelette met vos sens en éveil. Dans un subtil équilibre, il allie délicatesse aromatique et force de caractère. Que ce soit en corde ou en poudre, les lots sont scrupuleusement examinés par un jury de dégustateurs avertis afin d'obtenir le label AOP. La corde, composée d'au minimum 20 piments, est réalisée sur l'exploitation. Quant à la poudre, elle est **100% Piment d'Espelette**. Fabriquée exclusivement avec du piment issu d'une même exploitation, elle ne contient ni colorant, ni additif, ni conservateur.



ANALYSE SENSORIELLE DU PIMENT D'ESPELETTE

À l'œil, au nez et en bouche,
le Piment d'Espelette AOP
est une épice sous haute surveillance.



*Ikur hauek baizik ez dute Sormarka duen
Ezpeletako Biperra segurtatzen*



COMPLICE DU GOÛT

GOSTUAREN ADIXKIDEA

Le Piment d'Espelette s'invite à votre table. Son parfum et sa couleur agrémentent la cuisine au quotidien ainsi que les mets les plus délicats. Allié des instants gourmands, le Piment d'Espelette s'utilise de l'apéritif au dessert. En corde, en poudre, des restaurateurs de renom usent et s'amuse autour de cette épice si savoureuse.

Au Pays Basque, on sale et **on espelette !**



LE PIMENT D'ESPELETTE AU QUOTIDIEN

EN CORDE, utilisez-le en cuisine !
SOKAN, sukalde lanetan erabil ezazu !

Frais ou sec, il s'utilise émincé dans vos plats, sauces et marinades. Il peut être également revenu à l'huile d'olive comme l'ail et l'oignon. Il trouve sa place dans vos bouillons de cuisson (pâtes, riz) et dans vos recettes mijotées.

Astuce : Réduire le piment en poudre après 2 mois de séchage minimum.

EN POUDRE, accompagnez tous vos repas !
ERRAUTSEAN, zuen apairuak ondu itzazu !

Le Piment d'Espelette s'utilise en fin de préparation pour relever vos plats et développer leurs arômes. Indispensable sur votre table, il remplace avantageusement le poivre.

A consommer sans modération !

Astuce : Pour préserver tous ses parfums, refermer votre pot après chaque utilisation et conserver le Piment d'Espelette dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

Retrouvez nos recettes sur www.pimentdespelette.com

UN TERROIR AU CŒUR DU PAYS BASQUE

LUR BAT EUSKAL HERRIAREN ERDIAN

C'est dans un environnement privilégié que s'épanouit le Piment d'Espelette. Blotti contre le piémont pyrénéen, le terroir AOP s'étend sur 10 communes et bénéficie d'un microclimat subtropical caractérisé par une pluviométrie généreuse, des températures douces et le fameux vent du sud, "Haize Hegoa".

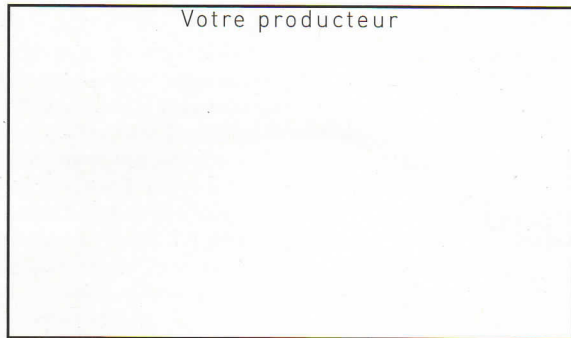


ESCAPADE PIMENTÉE

IBILALDI BIPERTSUA

Au cœur du village d'Espelette, venez découvrir la **Vitrine de l'AOP Piment d'Espelette**. Des animations et des initiations découvertes sont proposées par nos producteurs et nos dégustateurs.

Votre producteur



le Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette

Maison Napurrak, 455 Irizabaleko bidea - 64250 Espelette

Tel. +33 (0)5 59 93 88 86 - Fax +33 (0)5 59 93 88 92

contact.syndicat@pimentdespelette.com

www.pimentdespelette.com



Recettes réalisées par Vincent POUSSARD



PEFC 10-31-2221 - Crédits Photos DR : Syndicat de l'AOP Piment d'Espelette - Florence COUTAUD