

Actualités

Le 9 septembre, le Cambodge a pleuré la mort du pédiatre violoncelliste Beat Richner, figure emblématique de l'aide à l'enfance au Cambodge, il avait construit 5 hôpitaux depuis 1992, dont le Jayavarman VII à Siem Reap. L'ensemble de ses hôpitaux traite gratuitement chaque année 500 000 enfants.



Le 8 octobre, Pchum Ben, une fête très importante de la tradition bouddhiste durant laquelle on honore les défunts en déposant des offrandes à la pagode ou auprès des moines. C'est la période où les âmes des défunts sont supposées venir parmi les vivants recevoir de la nourriture de leurs proches. Malheur à ceux qui ne leur rendraient pas cet hommage !



Le 12 octobre, pour la quatrième fois, le riz parfumé cambodgien a reçu le prix du meilleur riz du monde, dans le cadre de la 10^e Conférence Mondiale du Riz !!

Le 31 octobre, une grande fête a eu lieu dans tout le pays et au Palais Royal pour l'anniversaire de Norodom Sihanouk, père du roi actuel. Il était né en 1922.

Le 9 novembre, fête de l'Indépendance :
Le 9 novembre 1953, Norodom Sihanouk obtient de la France l'indépendance du Cambodge.



Du 21 au 23 novembre aura lieu la Fête de l'Eau, grande fête qui fera l'objet d'un prochain article...

Le 2 décembre aura lieu le semi-marathon d'Angkor Wat qui a pour but de récolter des fonds pour aider les victimes de mines, entre autres actions humanitaires. Si le cœur vous en dit...

Les visites de **Pédiatres du Monde**, les missions de quelques administrateurs se multiplient sur ce dernier trimestre 2018. Des nouvelles plus tard...

Nous sommes aussi heureux d'annoncer que le **Professeur Marc Gentillini** accepte d'être le Vice-président d'honneur de l'AER. Bienvenue parmi nous !

Suite de notre visite : les Centres d'accueil des collégiens et lycéens

Le collège et le lycée sont loin des villages, c'est pourquoi l'AER loue non loin de chacun un internat où vivent nos filleuls.
Rom Doul pour les collégiens, Chup Vary pour les lycéens.



La pièce à vivre des collégiens.
C'est aussi la bibliothèque,
l'endroit où ils font leurs
devoirs et prennent les cours
supplémentaires (khmer,
maths, anglais).

Le garage à vélo des lycéens

Les lycéens ont aussi la
même pièce à Chup et ont
en plus des cours de
physique et chimie.



Cuisine et réfectoire des collégiens. Une cuisinière assure les courses et la cuisine en collaboration avec les enfants.



Rom Doul :
une chambre de garçons et une chambre de filles.
Ça se passe de commentaire...

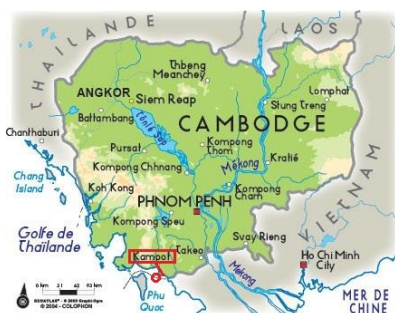


Chup : une chambre de filles.
Au milieu, la réserve d'eau.

Une histoire qui ne manque pas de ...poivre : le poivre de Kampot



Régulièrement, à l'AER, nous vous proposons des sachets de poivre, un poivre très recherché : le poivre de Kampot. Mais qu'a-t-il de particulier ?



Situé entre les montagnes et la mer, le climat et le type de sols spécifiques à Kampot ainsi que l'expérience de plusieurs générations de fermiers qui vivent en communauté font de ce poivre unique un met très recherché par les gourmets du monde entier pour sa saveur et son arôme intense.

C'est le premier produit cambodgien à bénéficier d'indication géographique, IGP (qui correspond à notre AOP) obtenue grâce à l'aide du syndicat des producteurs français du piment d'Espelette, en 2009. Bel exemple de solidarité entre producteurs au niveau international !

Il pousse sur des pôles en bois de 3 mètres de haut. Son parfum hors du commun provient, à l'image de certains vins, du terroir exceptionnel du Kampot et du mode de culture pratiqué dans cette province.



On retrace l'histoire de ce poivre jusqu'au 13^{ième} siècle. Au 19^e, un sultan de l'actuelle Indonésie mit le feu à tous les poivriers d'Indonésie pour que les colons néerlandais ne s'en emparent pas. A cette époque, c'est le fournisseur de poivre du monde entier. Il sera remplacé par le Cambodge le temps de replanter les plants indonésiens.

Pendant la période coloniale, sa culture s'intensifie et le poivre de Kampot devient une denrée d'importation de premier ordre. A partir de 1975, les Khmers rouges réduisent à néant sa production pour la remplacer par du riz. C'est 30 ans après que quelques familles de planteurs redonnent vie à la culture de ce poivre dans tout le Kampot et le Kep.



Le poivre de Kampot possède un parfum fruité aux notes de poire et de pomme, subtilement mentholé

1 poivre, 4 couleurs...

Vert

Il n'est pas exporté. Si vous voulez le consommer, il faudra aller sur place !... Récolté avant maturité, encore tendre, il est moins piquant que le noir mais possède un arôme extraordinaire. On le consomme souvent frais, puis il est conservé dans de la saumure. Il accompagne très bien le canard, les pâtés et terrines ou les plats de légumes.



Noir

C'est la baie arrivée presque à maturité, lorsque leur couleur verte jaunit légèrement. Ces grains sont alors séchés au soleil plusieurs jours jusqu'à une complète fermentation qui lui donnera sa couleur noire. Arômes forts et délicats, goût très intense et doux à la fois, il révèle des notes fleuries d'eucalyptus et menthe fraîche.

Ce poivre noir s'harmonise bien avec un sorbet à la menthe, une pintade farcie, une viande rouge. Mais il est préférable de ne l'utiliser qu'au dernier moment. A savoir aussi : il devient amer lors d'une cuisson prolongée



Le poivre rouge de Kampot

Se récolte lorsque les grains sont arrivés à pleine maturité, d'une couleur rouge vif. Récolté grain par grain à la main sur les grappes de poivres, en sélectionnant uniquement les grains rouges. Très peu de poivres au monde sont cueillis selon cette technique manuelle très ardue. Puissants arômes fruités, goût avec des notes sucrées de fruits des bois et de citron, selon les spécialistes. Il est parfait avec le gibier ou toute autre viande « forte ».

Le poivre blanc de Kampot

Est issu des grains à pleine maturité (rouge vif) duquel est extraite naturellement l'enveloppe externe en le plongeant dans l'eau après récolte. Bouquet puissant et arômes délicats. Son goût épicé intense cache des notes d'herbe fraîche et de citron. Parfait avec les produits de la mer, les fruits, les sauces au poivre ou béchamel.

A ne pas confondre avec les poivres blancs classiques du marché, issus des grains de première maturité et traités avec des procédés chimiques pour leur donner leur couleur très blanche uniforme.

Le « vrai » poivre est issu de la liane « peper nigrum ». Grâce à la pipérine, notamment, il a un certains nombre de vertus pour la santé.

Par le passé, on mesurait la richesse de chacun à ses réserves de poivre. Cette épice servait de monnaie d'échange, à payer ses impôts (une idée à creuser ?...), la dot ou les rançons. C'est de là que vient l'expression « payer en espèces », qui veut dire « payer en épices ».



Et pour, à votre tour, goûter à ce poivre d'exception, ou bien en offrir un sachet pour Noël, adressez-vous à vos Présidentes de région qui se feront un plaisir de vous en procurer !

