Le poivre de Sichuan est le fruit issu de l'arbuste Zanthoxylum simulans (ou Zanthoxylum bungeanum), c'est-à-dire une baie et non un poivre, même s'ils sont souvent apparentés

Le poivre du Sichuan, appelé également poivre chinois ou baies chinoises, est l'une des plus anciennes épices chinoises et un ingrédient phare de la cuisine de Sichuan. On obtient cette épice en séchant et en moulant la coque entourant le fruit. Très utilisée dans la cuisine asiatique, elle apporte à une multitude de plats des saveurs citronnées et boisées.

 Cette épice est obtenue après avoir séché et moulu l'enveloppe entourant les fruits du poivrier du Sichuan (Zanthoxylum piperitum), un arbuste épineux et robuste connu sous le nom de « clavalier » en France. Il mesure généralement entre 3 et 4 mètres et il est couramment utilisé en plante d'ornement de jardin. En Asie, il est utilisé en cuisine pour son arôme puissant, légèrement anisé et citronné

Cette fameuse épice entre dans la composition du fameux mélange cinq-épices chinois. Son parfum puissant relève les [ragoûts](https://chefsimon.com/recettes/tag/rago%C3%BBt) de porc et les plats à base de poulet ou de canard. Le poivre du Sichuan parfume aussi [papillotes](https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/filet-de-cabillaud-en-papillote--6) et fruits de mer et se marie très bien avec n'importe quel dessert au chocolat.

Le poivrier du Sichuan, ou clavalier, est un arbuste épineux et rustique dont la résistance en fait une plante relativement facile à cultiver sur presque tous les types de terrain. Capable de supporter des températures allant jusqu'à -15°C en hiver, il est adapté au climat de la plupart des régions d'Europe de l'ouest et s'accommode parfaitement d'une exposition prolongée en plein soleil.

. 