

INTRODUCTION

Jaune ou vert, le citron compte parmi les fruits les plus universels : il sert à tout ! Aussi utile dans la salle de bains que dans la cuisine, dans le domaine du nettoyage que dans celui de la santé, c'est un concentré de bienfaits.

Né sur les contreforts de l'Himalaya, ce fruit a suivi les armées d'Alexandre le Grand jusqu'en Perse, puis les croisés jusqu'en Italie, où il trouva sa patrie de cœur, avant de gagner tout le pourtour méditerranéen, puis le Nouveau Monde à bord des goélettes de Christophe Colomb. Partout, il a su séduire autant par ses propriétés gustatives que par ses vertus médicinales, cosmétiques ou ménagères.

Ses aficionados ont chanté dans maintes langues son parfum ensoleillé et sa saveur acidulée. Les gourmets savent pour leur part qu'il se marie aussi bien avec la viande qu'avec le poisson, s'épanouit tout autant dans les recettes salées que dans les préparations sucrées, et ils s'entendent à exploiter pleinement les délices de son écorce, de sa chair et de son jus...

LE CITRON DANS L'HISTOIRE

**La naissance du citron**

Avant d'être chassée du paradis, Ève aurait dérobé un citron. Longtemps, elle erra avec Adam à la recherche d'un endroit qui pourrait leur rappeler le jardin d'Éden... jusqu'au jour où ils atteignirent le rivage méditerranéen. La première femme aurait alors posé le fruit sur le sol et dit : « Croïs et foisonne, ô fruit du ciel, dans ce jardin digne de toi. »

Selon la mythologie grecque (Diodore de Sicile), l'avant-dernier des douze fameux travaux d'Héraclès (Hercule) consista à dérober des pommes d'or du jardin des Hespérides, symboles de l'amour et de la fécondité... c'est-à-dire des citrons ! Pour ce faire, il dut occire leur gardien, Ladon, le dragon aux cent têtes. Lorsqu'il apporta son précieux butin à Zeus, celui-ci lui accorda en retour l'immortalité.

Pour les Romains, le citron fut créé le jour des épousailles de Jupiter et de Junon, en hommage au couple divin.

À en croire le folklore cinghalais, le citron vert serait, lui, né d'un combat entre deux dieux cobras : leurs crocs devinrent les pépins de cet agrume et leur venin, son jus acide.

La légende de Limone

La légende veut que le citron tire son nom de Limone, fils du dieu Benaco (Benaco étant l'ancien nom du lac de Garde, en Italie) et de la nymphe Phyllis. Malgré le souhait de leurs parents de voir Limone se consacrer à l'agriculture et son jumeau Grineo se vouer à la pêche, les deux jeunes demi-dieux préféraient chasser sur les pentes du mont Baldo. Lorsque Limone fut tué par un sanglier au cours d'une battue, Phyllis supplia son époux de le faire revenir à la vie. Ressuscité et assagi, Limone se serait alors établi dans une anse protégée sur les rives du lac de Garde pour y cultiver l'arbre aux fruits jaunes qui depuis porte son nom...



Le citron et ses cousins

Sur le plan botanique, il semble que tous les membres du genre *Citrus* descendent du même arbre sauvage originaire des forêts du nord de l'Inde. Au fil des siècles et des hybridations – naturelles ou provoquées par l'homme –, les rejetons de cet ancêtre commun ont donné naissance à des espèces extrêmement diverses. Un texte peu connu du médecin sévillan Nicolas Monardes (v. 1493-1588), intitulé *El tratado sobre los cítricos* (« Traité sur les citrus »), originellement publié en latin vers 1540, a posé le premier l'hypothèse d'une origine hybride du citron et de ses cousins. Cet auteur a intuitivement deviné, se fondant sur la simple observation des agrumes cultivés de son temps, une réalité qui ne devait être scientifiquement prouvée qu'à la fin du xx^e siècle. Sa conclusion : « Seuls le cédratier (*Citrus medica*), le mandarinier (*Citrus reticulata*) et le pamplemousse (*Citrus maxima*) peuvent être considérés

comme de véritables espèces, à partir desquelles se sont créés tous les agrumes cultivés que nous connaissons comme le citron vert (*Citrus aurantifolia*), le citron (*Citrus limon*), l'orange (*Citrus aurantium*) et le pomelo (*Citrus paradisi*). »

Le citron jaune est probablement le résultat d'un croisement entre le cédrat et la lime, ou citron vert. Les dernières études menées par les phytogénéticiens laissent penser que ce dernier aurait vu le jour en Malaisie à la suite de l'hybridation d'un cédratier cultivé et d'un papéda à petites fleurs (*Citrus micrantha*) sauvage – une espèce locale. Pour mieux connaître le citron, un bref survol de sa tribu s'impose.

La bergamote (*Citrus bergamia*)

Il s'agit d'un hybride du limettier et du bigaradier principalement utilisé en parfumerie et dans l'industrie agroalimentaire.

La bigarade (*Citrus aurantium*)

C'est l'orange amère, qui ne se mange que cuite ou confite. En provenance des pays arabes.

Le cédrat (*Citrus medica*)

C'est le premier arbre de la famille *Citrus* arrivé en Europe. Originaire d'Asie comme le citron, il est déjà cultivé à Babylone à l'époque où les Hébreux y sont exilés. Lors de leur libération, ils l'importeront en Palestine; le cédrat fait partie du rituel de la fête juive de Souccot (fête des Tabernacles, de l'hébreu *succa*, « cabane », d'où son autre nom de fête des Cabanes), qui célèbre les récoltes. Dans le Lévitique, Dieu dit à Moïse d'instruire le peuple: « Vous prendrez, le premier jour, du fruit de l'arbre de hadar, des branches

de palmier, des rameaux d'arbres touffus et des saules de rivière. » (Lv, XXIII, 40) Depuis des millénaires, on commémore ainsi la récolte nouvelle avec des « cabanes » symboliques et en apportant au temple deux bouquets, un dans chaque main, le premier composé d'une palme de dattier, d'une branche de myrte et d'une de saule, le second d'un rameau de cédratier porteur d'un fruit. Si l'on ignore, on l'a vu, la date exacte d'importation de cette espèce en Israël, le cédratier y était suffisamment connu à l'époque du second Temple pour figurer sur des monnaies hasmonéennes (II^e-I^{er} siècle av. J.-C.), des fresques dans les synagogues et des mosaïques. L'historien Flavius Josèphe (I^{er}-I^{er} siècle av. J.-C.) rapporte une autre coutume intéressante liée à ce fruit : lorsqu'un prêtre déplaisait à ses ouailles, celles-ci le bombardaient sans merci avec des cédrats ! Le Talmud évoque plusieurs exemples de ministres du culte ainsi blessés par des tirs de fidèles en colère... On ignore si c'est pour cette raison qu'aujourd'hui encore, aux Pays-Bas, la loi interdit de lancer un citron vers un policier !

De leur côté, les Grecs l'ont rapporté de Perse, d'où son nom de « citronnier de Médie » et son nom savant de *Citrus medica*. Pline, lui, ne l'appréciait guère, comme en témoigne cette description dans son *Histoire naturelle* (XXXI) : « Il est un autre arbre de même nom (*Citrus medica*, L.) (XII, 7), portant un fruit dont l'odeur et l'amertume sont en exécration à certaines personnes ; d'autres les recherchent ; on décore les maisons avec cet arbre, dont il ne faut pas parler plus longuement. »

Ce gros fruit sphérique (dont la taille peut varier de celle d'un citron à celle d'un melon), à peau bosselée, très aromatique, à pulpe peu acide mais amère, est généralement consommé confit (notamment son

écorce) dans le sucre ou le sel. À noter : il existe aussi une variété de cédratier à petits fruits très acides (*Citrus medica acida*). Le cédrat se révèle en outre très proche sur le plan génétique d'agrumes sauvages de Nouvelle-Guinée, d'Australie et de Nouvelle-Calédonie.

Citrons noirs, citrons rouges

Les citrons noirs, appelés *loomi* au Moyen-Orient (ou parfois « citrons d'Oman », « citrons de Bassora » ou « *noumi Basra* »), sont un ingrédient prisé des recettes iraniennes, irakiennes et koweïties notamment. En fait, il s'agit de citrons verts séchés au soleil après avoir été mis à bouillir dans de l'eau salée, ce qui leur confère une saveur particulière. Ils s'achètent entiers ou en poudre et s'utilisent moulus (au moulin à café, par exemple).

La lime rouge d'Australie (*Citrus australasica* var. *sanguinea*) est une variété spécifiquement australienne de lime digitée qui se distingue par sa chair rose à rouge et son écorce variant du rouge au violet, voire au noir. L'hybridation de cet arbre avec la lime 'Rangpur' (*Citrus jambhiri* 'Rangpur') donne la lime sanguine d'Australie.

Le combava (*Citrus hystrix*)

Ce petit fruit de couleur verte à la peau bosselée, aussi parfois appelé « lime kaffir », « limettier hérissé » ou encore « makrut », appartient en réalité à la famille des papédas. C'est un ingrédient essentiel pour les cuisiniers d'Asie du Sud-Est, qui emploient ses feuilles (vendues fraîches, séchées ou congelées dans les épiceries orientales sous le nom de *bai makrut* en thaïlandais ou de *daun jeruk purut* en indonésien) et sa pulpe. Les feuilles séchées sont moins parfumées.

Le kumquat (*Citrus japonica*)

C'est le plus petit de tous les citruses.

La limette (*Citrus lumia*)

C'est la lumie des botanistes d'antan. Gallesio, en 1811, parlait de « lime sucrée » ou de « limon orangé à jus doux » et voyait en elle la mythique pomme d'Adam. Pour lui, il s'agissait d'un hybride du cédrat et de l'oranger. Les recherches génétiques les plus récentes ont révélé que ce gros fruit arrondi ou en forme de poire doté d'une écorce jaune très épaisse résultait en fait de deux hybridations successives du cédrat avec le pomelo, puis avec le citron. Parmi les variétés les plus répandues figurent la lumie pomme d'Adam, la lumie poire du commandeur et la limette de Marrakech, aussi appelée limon doux.

La limette douce (*Citrus limetta*)

Issue d'une hybridation limette/citron vert, elle porte aussi le nom de limette douce de Palestine ou d'Inde.

La mandarine (*Citrus reticulata*)

Cette espèce englobe toutes les variétés de mandarine, clémentine et tangerine.

L'orange douce (*Citrus sinensis*)

C'est notre orange. Mais cette orange douce n'ayant fait son apparition sur les marchés européens qu'au xv^e siècle, toutes les mentions du mot « orange » dans des textes antérieurs à cette date font référence à l'orange amère, c'est-à-dire au fruit du bigaradier.

Le pamplemousse (*Citrus maxima*)

À ne pas confondre avec le pomelo (voir ci-après). Pour certains auteurs, ce serait lui la véritable *pomo d'Adamo* des textes antiques.

Le pomelo (*Citrus paradisi*)

Souvent improprement désigné par l'appellation de « pamplemousse », c'est en fait un hybride de ce dernier et d'une variété d'oranger.

Le yuzu (*Citrus junos*)

Tout comme le combava, cet agrume oriental appartient à la famille des papédas; il est issu d'un croisement avec le mandarinier. Il s'utilise au Japon pour la cuisine et les soins de beauté.



Les « faux citrons »

En dépit de leur nom, ces fruits n'appartiennent ni à la variété *Citrus limon* ni à la variété *Citrus aurantifolia*. C'est le cas du citron des collines (*Citrus pseudolimon*), cousin éloigné qui pousse sur les contreforts de l'Himalaya, du citron sambokan (*Citrus sulcata*) et de son cousin le nanshō-daïdai (*Citrus taiwanica*), qui appartiennent en réalité à la famille des oranges amères, ou du citron kulu (*Citrus kulu*), de la lime musquée (*Citrus microcarpa*), plus connue sous le nom de calamondin, qui est en fait un papéda. C'est également le cas des nombreux agrumes indigènes d'Océanie comme les diverses limes d'Australie (*Citrus australasica*), la lime sauvage de Nouvelle-Guinée (*Citrus warburgiana*), etc. Le citron ichang (*Citrus cavaleriei*), lui, est un hybride de pamplemoussier et de papéda d'Ichang et le citron

verruqueux (*Citrus jambhiri*), un croisement de mandarinier et de cédratier.

Le citron de Volkamer (*Citrus volkameriana*) et la lime khatta (*Citrus karna*) indienne sont pour leur part des hybrides de citron et d'orange amère, tandis que le croisement du citronnier et du mandarinier est parfois appelé « lime de Canton » (*Citrus jambhiri* 'Lemandarin'). Enfin, le citron Meyer (*Citrus meyeri*) et son « frère » le 'Lemonange' (*Citrus jambhiri* 'Lemonange') sont nés des amours d'un citronnier et d'un oranger doux. Le citron ponderosa (*Citrus pyriformis*), de couleur jaune et en forme de poire, est quant à lui un hybride du cédrat et du citron.

Les hybrides rares

Pour achever ce tour d'horizon de la famille agrumes, citons le lemonime, hybride du citron et du citron vert, le bien nommé 'Ugli' (en anglais, *ugly* signifie « laid »), issu d'un croisement entre pamplemoussier, mandarinier et bigaradier, ainsi que tous les hybrides du kumquat, du citremon (kumquat/citron) au calamondin (kumquat/mandarinier amer) en passant par le limequat (kumquat/citron vert).



Les tribulations du citron

Des contreforts de l'Himalaya...

Apparu dans le piémont himalayen, où ses ancêtres et une partie de sa parentèle poussent encore à l'état sauvage, notre citron a gagné la Chine deux mille ans avant notre ère, puis l'Empire perse avant d'essaimer vers le Moyen-Orient, la Mésopotamie, la « terre entre le Tigre et l'Euphrate » et le Bassin méditerranéen.

Les agriculteurs de la région perse de Médie surent les acclimater et même en améliorer la productivité et les propriétés gustatives.

Lorsqu'il marcha vers l'Inde en 327 avant J.-C., Alexandre le Grand découvrit le cédrat, que les scientifiques macédoniens baptisèrent « pomme des Mèdes ». Ses armées le rapportèrent en Grèce, où il fut implanté et cultivé. Le cédratier suivit également les Hébreux, qui avaient appris à l'apprécier, lors de leur libération de Babylone, jusqu'en Palestine. Ses fruits sont indissociables de la fête des Tabernacles.

On a longtemps cru que la Grèce et la Rome antiques ne connaissaient en fait d'agrumes que le cédrat, la pomme médique ou le citronnier de Médie. Cependant, les fouilles réalisées à Pompéi en 1951 ont mis au jour des fresques dépeignant un citronnier dans la casa del Frutteto (« maison du Verger »), une demeure patricienne située sur la via dell'Abbondanza. Sachant que l'antique cité fut anéantie par une éruption du Vésuve en l'an 79, on peut donc affirmer que le citron était déjà cultivé au 1^{er} siècle de notre ère, même s'il s'agissait encore sans nul doute d'une plante rare et précieuse. De fait, même s'ils connaissaient déjà les autres *Citrus* de longue date, les peuples gréco-romains les considéraient comme des arbres quasi mythiques, notamment à cause de leur propension à porter des fruits et des fleurs tout au long de l'année. Les Grecs, par exemple, réservaient au citron une place de choix dans les cérémonies nuptiales.

Le *Banquet des Savants* d'Athénée de Naucratis (1791) se penche sur la question de savoir si les Anciens connaissaient le citron : « Émilien prit la parole, et dit : "Juba, roi de Mauritanie, homme très savant, fait mention du citron dans ses mémoires sur la Libye, et assure

que dans cette contrée on l'appelle pomme des Hespérides; que c'est de là qu'Hercule apporta en Grèce les pommes, que leur conteur fit appeler pommes d'or. Selon le soixantième livre de l'histoire d'Égypte, que nous a laissé Asclépiade, la terre produisit ce fruit pour les noces de Jupiter et Junon." » Démocrite se récrie alors, soutenant que le fruit n'est mentionné dans aucun écrit ancien. L'auteur considère cependant que la « pomme que l'on appelle de Perse ou de Médie », mentionnée dans le livre IV, chapitre 4 de l'*Histoire des plantes* de Théophraste d'Érèse (III^e siècle av. J.-C.), est bien notre citron. Le premier ouvrage connu mentionnant en détail la culture des agrumes est l'*al-Filahah al-Nabatiyah* (« Livre de l'agriculture nabatéenne »), au III^e siècle.