

## Le Durian, voyage entre paradis et enfer

**Auteurs :** Cuttat Aurélie

Le durian, avez-vous dit ?

Sous ce nom se cache le plus gros fruit du monde. Ce fruit exotique, peu ou pas connu en Occident, est on ne peut plus populaire en Asie, plus particulièrement en Asie du Sud-est. Au vu des projections d'exportation des producteurs, toutes les chances sont réunies pour que son nom apparaisse dans nos contrées. Qu'on se le dise, cette gourmandise assimilée à un « bijou dans un écrin malodorant » (5) gagne à être connu...



(Image personnelle, Thaïlande 2008)

**Mots clés :** Durian, fruit exotique, Asie, arbre à fromage, pestilence, gastronome.

### Les origines

Les pays d'origine du durian sont l'Indonésie, la Malaisie, le Brunei et l'île de Bornéo. Chaque pays cultive des variétés de durian différentes, ce qui participe à la diversité génétique des espèces (10). Plus récemment, les Philippines se sont mises à le cultiver dans la région de Davao. Chaque année, à Davao City, a lieu le festival de Kadayawan qui est entièrement dédié au durian.

Même s'il n'est pas natif de Thaïlande, le durian y est massivement produit. D'autres pays le cultivent, mais en quantités restreintes : Cambodge, Laos, Viêt-Nam, Birmanie, Inde, Sri Lanka, Floride, Hawaï, Nouvelle-Guinée occidentale, Polynésie, Madagascar, Chine et Australie (21).

### L'arbre porteur de durian

L'arbre tropical producteur de durian est issu de la famille des *Bombacaceae* (10, 11, 15). Selon les botanistes, il s'agit d'un arbre très ancien, peut-être même préhistorique (17). Il peut atteindre 30m de hauteur pour 1.2m de diamètre. L'arbre comporte un dense feuillage vert foncé brillant au-dessus, empli d'écailles velues au-dessous.

Les fleurs hermaphrodites de l'arbre peuvent éclore deux fois par an. Elles sont de couleur blanchâtre à brun doré et dégagent une forte odeur âcre. Cette odeur caractéristique permet leur pollinisation par une espèce de chauve-souris, *Eonycteris spelaea* (10, 13). La pollinisation a également lieu au travers d'oiseaux et d'abeilles (7). La période de floraison, qui dure 3 semaines, dépend de l'espèce de durian et du lieu de culture (8). Hors de cette période, les chauves-souris « pollinisatrices » se nourrissent de fleurs issues de la mangrove (forêt aux racines inondées, se développant le long d'une côte). Cette dernière subit des destructions humaines ayant pour impact une diminution des populations de chauve-souris et ainsi une pollinisation amoindrie des durians (10).



(Image personnelle, Thaïlande 2008)

A Ceylan, la floraison a lieu entre mars et avril et les fruits arrivent à maturité entre juillet et août. Certains arbres commencent à produire des fruits lorsqu'ils sont âgés de 4-5 ans au plus tôt, d'autres n'en donnent pas avant d'avoir atteint 21 ans (23). Le rendement de la récolte augmente avec leur âge. Un arbre de 10 ans peut donner jusqu'à 200 fruits par an (5).

Les zones tropicales sont les plus propices à la culture du durian qui ne pousse pas au-dessus de 800m. Il requiert d'abondantes pluies, des sols profonds alluviaux ou limoneux et une température minimale de 22°C, au-dessous de laquelle sa croissance cesse (21).

### Le fruit

Le durian est un fruit volumineux, ovoïde-oblongue, pouvant peser jusqu'à 8kg. Ses dimensions sont de 30cm de long, 15cm de large et un diamètre de 15 à 30 cm (2).

Il est fait d'une carapace épaisse recouverte de grosses épines coniques. Son nom, issu du malais *duri*, signifie d'ailleurs « piquant » (5). Sa manipulation avec des gants est fortement recommandée. La couleur de la coque est verdâtre et peut, selon les espèces, comprendre du brun, du rouge et du jaune. Le fruit mûr dégage une odeur pénétrante souvent jugée repoussante par les occidentaux.

Il se compose de 5-6 compartiments renfermant une pulpe blanche onctueuse et odorante. Chaque compartiment contient 2 à 3 noyaux bruns de la taille d'une châtaigne (9, 10, 20).



(Tiré de :  
Wikipedia 2009)

Le genre *Durio* répertorie 30 espèces dont 9 d'entre elles sont comestibles (*zibethinus*, *dulcis*, *grandiflorus*, *graveolens*, *kutejensis*, *lowianus*, *macrantha*, *oxleyanus*, *testudinarum*). Il existe probablement d'autres espèces sauvages qui n'ont pas encore été découvertes.

Le *Durio zibethinus* (18), résistant aux longs trajets, est la seule espèce disponible sur les marchés internationaux. Le terme *zibethinus* fait référence à la civette indienne *Viverra zibetha* qui émet également une certaine odeur et est grande amatrice de durians (24). Selon d'autres sources, le nom *zibethinus* serait issu de l'italien *zibetto* signifiant « odeur forte » (2).

Au fil des ans et du développement de la culture du durian, la sélection des graines a fait apparaître des cultivars (variétés pour la culture à grande échelle). Des techniques modernes utilisent ces derniers pour des greffes. Chaque cultivar a un nom commun et un code commençant par la lettre *D*. En voici quelques exemples : *Kop* (D99) ; *Chanee* (D123) ; *Mon Thong* (D159). Il existe plus de 200 cultivars de *Durio zibethinus* en Thaïlande. Ce pays a été le premier à obtenir, après croisement de 90 variétés de durian, le *Chantaburi N°1*, cultivar dépourvu d'odeur. Le *Chantaburi N°3* développe, quant à lui, son odeur caractéristique 3 jours après la récolte. Ces variétés hybrides permettent un transport sans désagréments dus à l'odeur habituelle du durian. Il existerait même une variété sans épines facilitant ainsi les manipulations de conditionnement pour l'exportation (2). Le concours annuel de cultivars, qui a lieu lors du salon de l'agriculture, horticulture et agrotourisme malaisien, montre bien l'engouement des populations asiatiques pour le durian.

Comme pour d'autres espèces de fruits, le durian a des ravageurs et est sensible à certaines maladies. La principale affection provient d'un champignon, le *Phytophthora palmivora*, traité par fongicide. Le cultivar *Chanee* est apprécié pour sa robustesse et sa résistance à ce champignon. Un des grands ravageurs de durian est la cochenille.

Attention à ne pas confondre le durian avec le *ti jac* (fruit du jacquier), ni avec le fruit de l'arbre à pain qui lui ressemblent passablement (image ci-contre).



(Fruit du jacquier, tiré de : Webshots 2003)

### Production et exportation

Historiquement, on trouvait déjà un commerce florissant de durians entre la basse et la haute Birmanie, ce fruit étant très prisé au sein du Palais Royal.

Bien plus tard, fut créée, en 1959, « l'Association des producteurs et vendeurs de durian » qui avait pour but de normaliser la qualité et la commercialisation de ce fruit (23). En 2001, on estimait la production annuelle mondiale de durians à 1'500'000 tonnes, les 3 plus gros producteurs étant la Thaïlande, la Malaisie et l'Indonésie. La majeure partie est exportée et consommée en Asie (Chine, Singapour, Taïwan) alors qu'une part minime est exportée vers les Etats-Unis (2000 tonnes en 01) et l'Union européenne (500 tonnes en 01).

En Suisse, le durian se trouve principalement dans des magasins asiatiques spécialisés, mais pas de manière régulière. On peut acheter le fruit frais (variété Thaïlandaise *Zibethinus*) en fonction des arrivages ou le trouver sous forme congelée. Cette dernière est vendue autour des 15CHF le kilo. Les connaisseurs disent que la variété importée est moins goûteuse que les variétés locales (12).

Les échoppes asiatiques proposent aussi des produits dérivés aromatisés au durian (glaces, pâtisserie, etc.).

Une célèbre marque Suisse de produits issus des plantes propose, dans les commerces spécialisés, un muesli complet contenant du durian (9). Il s'agit vraisemblablement du seul produit occidental à l'inclure dans sa composition. Malheureusement, il semble que l'argument de vente reposant sur le durian, « fruit énergisant du muesli », soit inversement proportionnel à la quantité de celui-ci contenue dans le paquet (0.3%).

### Saveurs et odeurs

Toute personne ayant eu affaire au durian dans sa vie vous parlera de l'odeur puissante qui en émane. Elle est reconnue pour être repoussante et désagréable au premier abord (25). En Malaisie, un proverbe dit à son propos : « Le durian, c'est le paradis, son odeur, l'enfer » (2).

Dans de nombreux pays d'Asie du Sud-est, il est même interdit d'emporter du durian dans les transports publics, les véhicules de location, les aéroports ou les chambres d'hôtels (5).

L'odeur est si tenace qu'elle peut imprégner une pièce durant plusieurs jours (5).

Panneau interdisant les durians dans le métro de Singapour



(Tiré de : Wikipedia 2009)

Sur un plan chimique, l'odeur du durian provient d'un composant organo-sulfuré représenté par un groupement thiol (R-S-H). Toutes les espèces de durian ne dégagent pas la même odeur. Les connaisseurs sont capables de déceler les nuances à la manière des dégustateurs de « Grands Crus ». L'odeur varie aussi en fonction du degré de maturité. Les diverses odeurs peuvent contenir des proportions variables d'esters, cétones et composés organo-sulfurés (10).

Certains animaux sont capables de détecter cette odeur alliée à une distance de plus d'un kilomètre. Les écureuils, cochons, orangs-outans, éléphants et tigres l'apprécient et en consomment. Le rejet des graines dans leurs excréments contribue également à la dispersion du durian (8). Les chasseurs ont bien compris que son odeur attire gibiers et oiseaux et utilisent pour cela des appâts de durian dans leurs pièges (19).

Le naturaliste britannique Alfred Russel Wallace a réalisé en 1856 une description des saveurs du durian : « Les cinq quartiers du fruit sont d'un blanc soyeux au-dedans, et sont constitués d'une texture à la pulpe ferme de couleur crème, contenant environs trois noyaux chacun. Une crème riche au goût prononcé d'amande donne le meilleur aperçu du durian, mais il y a parfois des apparitions occasionnelles d'une saveur qui rappelle une crème au fromage, une sauce à l'oignon, du vieux sherry et autres odeurs incongrues. Ensuite, il y a une onctuosité visqueuse et riche dans la pulpe que rien d'autre ne possède mais qui contribue à sa délicatesse. La chair n'est ni acide ni sucrée ou juteuse ; et pourtant le fruit ne revendique ni n'a besoin d'aucune de ces qualités, car il est parfait en lui-même et se suffit à lui-même tel quel. Il ne produit aucune nausée ou autre mauvais effet, et plus vous le mangez, moins vous serez enclin à vous arrêter. En fait, manger du durian est une nouvelle sensation qui vaut à lui-même un voyage vers l'Asie, tant l'Asie a produit un mets d'une saveur aussi exquise et jusqu'ici inégalée » (25).

Une autre description, faite par Anthony Bourdain, célèbre chef de cuisine américain est moins généreuse : « Votre haleine ressemblera à celle que vous auriez si vous aviez embrassé intensément votre grand-mère morte depuis des lustres ». Richard Sterling, écrivain, gastronome et voyageur, parle de l'odeur du durian en mots encore plus durs : « (...) son odeur peut être décrite come celle des excréments de porc, de térébenthine et d'oignons, le tout garni par une vieille chaussette ». De nombreuses analogies ont été faites avec l'odeur des égouts, du vomi, de la viande pourrie ou du putois (21).

A l'inverse, A.Vogel, médecin suisse pionnier en phytothérapie a décrit, dans les années 60, une odeur qui rappelle un mélange d'ail, d'oignon et de fromage blanc à maturité avant de qualifier son goût d'exquis (9).

Une chose est sûre, le durian ne laisse personne indifférent et bien souvent, soit on l'apprécie, soit on l'abhorre. Dans les familles asiatiques, il est source de division où celui qui l'apprécie est prié d'aller se délecter dans l'arrière cour de la maison (19).

### **Maturité et critères de choix**

Le durian arrive à maturité 3 à 4 mois après pollinisation et lorsque la coque commence à s'entrouvrir (21). Dans les zones rurales, les villageois déblayent le terrain sous les arbres et construisent à proximité des huttes, pour y loger durant la période de récolte (6-8 semaines). Celle-ci se fait au sol, car le fruit tombe tout seul de l'arbre lorsqu'il est mûr (5). Cette activité est dangereuse pour les travailleurs, car la chute d'un durian peut causer des blessures très graves.

Définitivement mûr 2 à 4 jours après sa chute, il est très périssable et peut perdre ses qualités gustatives en 5 à 6 jours et dégager une odeur putride.

La vente de durians se fait dans les marchés ou au bord de la route et le choix du fruit a souvent des allures de rituels (5).

En Indonésie, l'achat de *durian kampung* signifie que les fruits proviennent d'un village (*kampung*) et non d'une plantation. Dans ce pays, seuls les hommes sont habilités à vendre le durian (Bali fait

exception). C'est le « durian tukang », le vendeur qui se chargera de choisir le meilleur fruit pour vous (12).

Souvent, lors de l'achat, le fruit est coupé d'une manière typique et refermé ensuite à l'aide de piquets de bois. Ceci a pour but de vérifier sa qualité en matière de goût et texture. Grâce à cette pratique, le client a normalement la possibilité de goûter son durian avant l'achat.

En Thaïlande, la dégustation n'est pas de mise et une autre technique est utilisée pour le choix du durian. Le vendeur va frapper le fruit pour écouter s'il est mûr ou pas. Un fruit mûr produit un son étouffé alors qu'un non-mûr produit un son creux, comme si l'on frappait du bois. Le durian est aussi secoué pour voir si les graines sont bien détachées à l'intérieur, signe de maturité. Il semble que la technique consistant à sentir le fruit ne soit pas fiable (12). Lors de l'achat, certaines mauvaises surprises peuvent survenir : fruits trop mûr (goût sulfurique trop prononcé), pourriture d'un des segments (nécessite de jeter les segments attenants), durian dit « froid » (n'ayant pas mûri sur l'arbre).

Marchande de fruits frais coupant un durian.



(Image personnelle, Bali 2009)

Les vrais amateurs de durian conseillent de le consommer dans les 6 heures suivant sa chute (12). Pour les Asiatiques, manger du durian est un véritable événement social. Plusieurs fruits sont ainsi dégustés, chacun apportant son lot de saveurs et de contentement.

Le choix d'un durian congelé est moins évident à faire. Il faudrait choisir un exemplaire avec une couleur fraîche combinant vert et marron et éviter ceux de couleur brun sombre ayant passé trop de temps dans le congélateur. Si possible, rechercher la variété *Mon Thong* qui conserve mieux les qualités gustatives. Un fruit congelé à maturité optimale a une légère fente sur la peau à l'inverse des fruits trop mûrs fendus de manière trop importante.

Le gel affecte autant la texture que le goût et lors du dégel, le fruit se détrempe. Ceux qui n'apprécient pas cela, ainsi que son odeur, le mangeront encore partiellement gelé (19).

Sa conservation au réfrigérateur doit impérativement se faire en récipient étanche sous peine de transmettre l'odeur à tous les autres aliments (5).

### Analyse nutritionnelle

A. Vogel dit du durian qu'il « donne des forces permettant d'accomplir de grandes choses » et que « de petites quantités de sa chair savoureuse suffisent pour redynamiser tout en douceur un métabolisme fatigué ». Ce serait pour sa richesse en minéraux (et pour son odeur caractéristique) qu'il a été surnommé « arbre à fromage » (9).

Alors qu'en est-il en réalité ?

De manière générale, le durian se situe entre les fruits frais et les fruits séchés. (cf : tableaux comparatifs des valeurs nutritionnelles de durian, banane, moyennes pour fruits crus, secs et exotiques. Les valeurs s'entendent pour 100g de partie comestible).

Preuve en est, le durian est deux fois plus riche en énergie et en glucides que la moyenne des fruits frais et exotiques et il est deux fois moins riche en énergie et glucides que la moyenne des fruits secs.

Au niveau de la teneur en eau, le durian s'approche de celle de la banane tout en étant un peu moins hydraté. Au niveau des fibres, le durian en contient deux fois plus que les fruits frais et exotiques. Ceci

est intéressant pour l'organisme, car les fibres végétales sont des substances de lest qui préviennent la constipation. On en trouve trois fois plus dans les fruits secs qui sont donc considérés comme riches en fibres.

Fruit	Energie (Kcal)	Eau (g)	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)
<b>Durian frais<sup>1</sup></b>	124	66.8	2.5	1.6	28.3
<b>Banane fraîche<sup>2</sup></b>	91	74	1.1	0.3	21
<b>Fruits crus<sup>3</sup></b>	43	85*	0.7	0.3	9.3
<b>Fruits secs<sup>3</sup></b>	246	23*	2.8	1	56.5
<b>Fruits exotiques<sup>3</sup></b>	54	83*	0.5	0.2	12.4

Fruit	Fibres (g)
<b>Durian frais<sup>4</sup></b>	4.4
<b>Banane fraîche<sup>2</sup></b>	2
<b>Fruits crus<sup>3</sup></b>	2.2
<b>Fruits secs<sup>3</sup></b>	11.2
<b>Fruits exotiques<sup>3</sup></b>	1.9

La teneur en protéines du durian est semblable à celle des fruits secs. Du point de vue des lipides, le durian est quatre fois plus riche que les fruits crus et exotiques. Les fruits en général et plus particulièrement le durian ne sont pas à considérer comme étant des aliments sources de protéines et de lipides.

Si l'on compare les apports en micronutriments (minéraux et vitamines), le durian se révèle être un fruit intéressant. Il contient un peu moins de minéraux que les fruits secs mais, rapporté aux 100g, il sera plus aisé de consommer du durian que des fruits séchés. On trouve une grande quantité de potassium dans le durian et les personnes devant le limiter doivent donc en être informées. Sa teneur en magnésium est très proche de celle de la banane.

Fruit	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Fer (mg)	Magnésium (mg)	Potassium (mg)
<b>Durian frais<sup>1</sup></b>	20	63	0.9	33	601
<b>Banane fraîche<sup>2</sup></b>	8	22	0.4	30	385
<b>Fruits crus<sup>3</sup></b>	19.8	17.5	0.5	11.7	184
<b>Fruits secs<sup>3</sup></b>	48.3	87	2.5	47.7	865
<b>Fruits exotiques<sup>3</sup></b>	17.5	16.5	0.8	12	148

Au niveau des vitamines, le durian est relativement riche dans celles du groupe B (Vit. B1, B2, B3) et peut donc être considéré comme une source. Les personnes ne consommant pas ou peu de produits d'origine animale (ce qui est souvent le cas en Asie), trouvent dans le durian un aliment de complément. Il n'est cependant pas considéré comme étant une source importante de vitamine C, car il n'en contient pas beaucoup plus que la moyenne des fruits crus ou exotiques et bien moins que les agrumes ou le kiwi.

Fruit	Thiamine B1 (mg)	Riboflavine B2 (mg)	Niacine B3 (mg)	Vit.C (mg)
Durian frais <sup>1</sup>	0.27	0.29	1.2	37
Banane fraîche <sup>2</sup>	0.04	0.07	0.6	12
Fruits crus <sup>3</sup>	0.05	0.04	nd	32.6
Fruits secs <sup>3</sup>	0.09	0.13	nd	6.8
Fruits exotiques <sup>3</sup>	0.06	0.04	nd	31

<sup>1</sup> : Table de composition des aliments à l'usage de l'Asie de l'est, FAO 1976.

<sup>2</sup> : Table de composition nutritionnelle suisse, Société Suisse de Nutrition 2004.

\* : Moyenne de l'eau calculée à partir de la Table de composition nutritionnelle suisse, Société Suisse de Nutrition 2004.

<sup>3</sup> : Composition nutritionnelle des aliments, filière de formation des diététiciennes et diététiciens, Haute Ecole de Santé 2006.

<sup>4</sup> : La composition des aliments, Tableaux des valeurs nutritives, MedPharm 2008.

En conclusion, le durian est une source d'énergie par son apport considérable en glucides. D'un point de vue nutritionnel, l'intérêt se situe au niveau des fibres, du magnésium et des vitamines du groupe B. Outre sa disponibilité réduite chez nous, ce fruit est bien moins pratique à consommer qu'une banane ou une pomme et ne se prête pas à être mangé « sur le pouce ».

### Utilisations culinaires du durian

Ce fruit est apprécié bien frais, mais est également apprêté dans des recettes et préparations savoureuses.

Le *durian pulut* est un plat Malaisien composé de riz gluant, cuit à la vapeur dans du lait de coco et servi avec du durian mûr. Il s'agit probablement d'une version adaptée du célèbre « sticky rice mango », riz gluant à la mangue, incontournable en Thaïlande (19). Le fruit vert, peut être cuit en entier et consommé comme un légume (23). La spécialité de Sumatra est le *Sambal Tempoyak*, fait de durian fermenté, lait de coco et *sambal ulek* (pâte de piments retrouvée sous l'appellation *sambal oelek* chez nous). Pour ce faire, la pulpe du durian est salée puis mise pendant une semaine dans un récipient hermétique. La fermentation lui donne une forte odeur acide. Les ingrédients sont ensuite mélangés, constituant ainsi une sauce au goût inhabituel et qui accompagne les plats de légumes et riz. D'autres sauces à base de durian comme le *Pengat durian* ou le *Kuah durian* sont utilisées dans la cuisine Malaisienne (5).

Certains conseillent d'éviter de consommer de l'alcool avec le durian sous peine d'obtenir une importante fermentation et les inconforts qui y sont liés (5). Le phénomène s'explique par la fermentation des glucides du fruit par les bactéries coliques. L'alcool n'a pas de rôle dans ce processus, car il est majoritairement éliminé par le foie (1).

Il est d'usage de remplir une coque vide de durian avec de l'eau, d'y ajouter un peu de sel et de boire le tout. Cela permettrait, selon la conception chinoise, d'apaiser la « chaleur » apportée par ce fruit (5).

Les Malaisiens raffolent particulièrement du durian et les produits dérivés sont nombreux : on trouve des gâteaux, des bonbons, des mousses, du pudding, des crêpes, des crèmes glacées, des milk-shakes aromatisés, des chips et même du dentifrice au durian (20). On confectionne aussi des blocs de pâte de durian vendus sur les marchés, débités en tranches, que les amateurs croquent en guise de friandises.

Afin de prolonger la conservation du durian et d'en avoir à disposition tout au long de l'année, les fabricants proposent des conserves sucrées et salées, le fruit séché ou encore du sirop.

**Autres utilités de l'arbre et du durian**

Les graines comestibles sont grillées ou rôties comme des châtaignes et sont consommées ainsi ou servent à produire de la farine utilisée en confiserie à Java (2). Les enfants raffolent des graines émincées et cuites avec du sucre.

On peut aussi les frire et obtenir un aliment de consistance proche de l'igname. Certains Indonésiens cuisent les jeunes feuilles et les pétales de fleurs de durian qu'ils consomment comme des légumes (12).

L'écorce du fruit est utilisée comme combustible et sert à fumer les poissons. Le bois est utilisé pour la confection de mâts et d'intérieurs de huttes.

**Propriétés médicinales et croyances populaires**

Les propriétés médicinales citées ci-dessous relèvent d'études relativement anciennes ou de coutumes d'utilisation. Ces vertus mériteraient d'être vérifiées par des études plus actuelles.

Le durian aurait une propriété largement citée, celle d'être aphrodisiaque (2, 19, 22, 23). Il aurait également des propriétés apéritives, carminatives et sudorifiques (22). Il semble que lorsque l'on mange des grandes quantités de durian, on ressent une sensation de chaleur à la gorge. Cela rejoindrait alors les conceptions chinoises qui classent ce fruit dans les aliments dits « chauds ».

En Malaisie, on réalise une décoction de feuilles et de racines de durian et on l'applique sur la tête pour abaisser la fièvre (22). Les feuilles (contenant de l'hydroxy-tryptamine et de l'huile de moutarde) sont utilisées en bain médicinal contre la jaunisse. Une autre décoction faite de feuilles et de fruits est appliquée sur la peau pour lutter contre les gonflements et maladies dermatologiques.

Les femmes consommeraient les cendres de l'écorce après l'accouchement.

Les feuilles séchées entrent dans la composition de poudres de beauté en Indonésie. La chair sert également de vermifuge, car elle est bactériostatique (23).

Une légende vietnamienne transmise oralement, évoque les propriétés de guérison du durian : « il s'agit de l'histoire d'un guerrier du nord du Vietnam s'étant retrouvé dans le sud du pays au cours d'une bataille. Blessé, il a été recueilli par une jeune fille dans un village. Elle l'a soigné en lui donnant du durian et, grâce aux vertus de ce fruit, il a pu guérir. Finalement, ils sont tombés amoureux l'un de l'autre et se sont mariés. Malheureusement, quelques années plus tard, la villageoise décède après une grave maladie. Ayant perdu sa femme, le guerrier est retourné chez lui, dans le nord du pays. A chaque fois qu'il voyait du durian, il pleurait, se remémorant la rencontre avec sa femme. Ce fruit lui rappelait la douceur de celle-ci ». Suite à cette légende, au nouvel an vietnamien (têt), pour les festivités, on n'achète pas de durian, à cause des épines du fruit qui font mal et de l'association de la tristesse à ce fruit.

**Conclusion**

Au vu de l'odeur que dégage le durian, nombre d'Occidentaux seraient tentés de dire que ce fruit est « une chose typiquement asiatique » (19), que seuls ceux qui vivent au quotidien à côté des durians peuvent trouver en lui des aspects positifs.

Ceux qui se sont petit à petit familiarisés avec lui disent que : « rencontrer un durian pour la première fois ne diffère pas de rencontrer quelqu'un avec une personnalité autoritaire, et que l'odeur forte, de même que le goût étrange, sont en fait une sorte de façade cachant un caractère plus délicat et délicieux » (19).

Le fait que les Asiatiques le considèrent comme une véritable gourmandise, alors que les Occidentaux le jugent répugnant, est interpellant et mérite une petite analyse.



Notre culture participe grandement à la genèse de nos préférences en matière d'olfaction et de gustation. Dès notre enfance, nous multiplions les expériences de goût et d'odeurs et nous les qualifions petit à petit de bonnes ou mauvaises.

Dans la culture française, les odeurs se rapportant à la dénomination de fétide ou pourri et rappelant les excréments, sont perçues comme étant extrêmement désagréables et répugnantes (16). A l'opposé, en Asie, ces odeurs tenaces, douces et âcres, légèrement fétides, sentant le moisi, sont perçues comme agréables. Dès lors, il n'est pas étonnant que le voyageur grimace lors de la traversée d'un marché local asiatique.

Une anecdote illustre la différence de préférences en matière de perceptions sensorielles entre Français et Américains. Il s'agit du fromage, si cher à la gastronomie française et si appétissant pour eux. Lors du débarquement des soldats américains en Normandie, ces derniers, alertés par une odeur fétide ont craint de découvrir des corps en putréfaction dans les maisons abandonnées (16). En réalité, il ne s'agissait que de fromages (camemberts) laissés sur place.

Chacun d'entre nous, une fois adulte, a expérimenté la découverte de nouvelles saveurs, que ce soit dans un restaurant, chez des amis ou en voyage. Cette expérience est devenue un bon ou un mauvais souvenir. Quoiqu'il en soit, apprécier un nouveau goût résulte d'un apprentissage et « Il n'existe pas de bonne ou de mauvaise odeur universelle » (17). Selon les époques et les lieux, une odeur sera perçue comme agréable ou au contraire ignoble.

L'activité de manger s'apprend depuis le plus jeune âge, de même que le fait d'apprécier ce que l'on mange. Aimer le vin, les fromages forts, le durian se construit au fil des dégustations. On ne naît pas gourmet, on le devient.

Tout cela n'est évidemment possible que si la curiosité et l'ouverture au monde sont au rendez-vous. Les personnes qui dépassent leur a priori olfactif et leur appréhension face à l'inconnu découvrent alors des plaisirs jusque-là insoupçonnés.

Lorsque vous vous retrouverez nez à nez avec un durian, souvenez-vous que les apparences peuvent parfois être trompeuses...



(Tiré de : Wikipedia 2009)

**Références publiées :**

1. Bernier, J-J & Co. (1988). *Les aliments dans le tube digestif*. Paris : Doin Editeurs.
2. Bonnassieux, M-P. (1988). *Multi guide nature, tous les fruits comestibles du monde*. Paris : Editions Bordas.
3. Filière de formation des diététiciennes et diététiciens (2006). *Composition nutritionnelle des aliments*. Genève : Haute Ecole de Santé.
4. Infanger, E. (2004). *Table de composition nutritionnelle suisse*. Berne : Société Suisse de Nutrition SSN.
5. Schlagenhauser, M & Co. (2008). *Encyclopédie gourmande Sud-est asiatique*. Königswinter : Editions h.f.Ullmann.
6. Souci, S.W & Co. (2008). *La composition des aliments. Tableaux des valeurs nutritives (7<sup>ème</sup> édition)*. Stuttgart : MedPharm
7. Yumoto, T. (2000). Bird-pollination of Three Durio Species (Bombacaceae) in a Tropical Rainforest in Sarawak, Malaysia. *American Journal of Botany* ; vol. 87, n° 8, 1181–1188

**Documents électroniques :**

8. Australian Centre for International Agricultural Research (2009). Search durian. *Australian Government ACIAR*. [Page Web]. Accès : <http://www.aciar.gov.au/home> (consulté le 9 décembre 2009)
9. Site commercial Suisse des produits A.Vogel (2010). Le durian, fruit tropical énergisant du muesli A.Vogel. *A.Vogel système immunitaire*. [Page Web]. Accès : <http://www.avogel.ch/fr/avogel-monde/produit-affaire/durian.php> (consulté le 27 novembre 2009)
10. Organisation à but non lucratif de recherche pour la biodiversité dans l'agriculture (2009). Durian free text search. *International Plant Genetic Resources Institute IPGRI*. [Page Web]. Accès : [http://www.biodiversityinternational.org/biodiversity\\_international\\_homepage.html](http://www.biodiversityinternational.org/biodiversity_international_homepage.html) (consulté le 9 décembre 2009)
11. Catalogue taxonomique des espèces (2009). Catalogue of Life 2009 Annual Checklist durio. *Integrated Taxonomic Information System (ITIS)*. [Page Web]. Accès : [http://www.catalogueoflife.org/show\\_species\\_details.php?record\\_id=735381](http://www.catalogueoflife.org/show_species_details.php?record_id=735381) (consulté le 9 décembre 2009)
12. Site dédié au durian par Lionel Bauer (2008). Durian.net. *Eating durian for health and youth*. [Page Web]. Accès : <http://www.durian.net/> (consulté le 27 novembre 2009)
13. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO (2010). Durian search results. *FAO Home*. [Page Web]. Accès : [www.fao.org](http://www.fao.org) (consulté le 27 novembre 2009)
14. Table de composition des aliments à l'usage de l'Asie de l'est (1976). Chapitre 6 Fruits, durian. *Archives de documents de la FAO*. [Page Web]. Accès : <http://www.fao.org/DOCREP/003/X6881F/X6881F00.HTM> (consulté le 27 novembre 2009)
15. Site officiel de Integrated Taxonomic Information System IT IS (2010). Durio zibethinus Murray. *ITIS Home*. [Page Web]. Accès :

[http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search\\_topic=TSN&search\\_value=506099](http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506099) (consulté le 9 décembre 2009)

16. Site conçu et géré par l'OCHA : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (Cniel = Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) (2009). Entre durian et fromages : des odeurs et d'une meilleure compréhension des autres. *idem*. [Page Web]. Accès : <http://www.lemangeur-ocha.com/auteurs/detail/auteur-texte/0/entre-durian-et-fromages-des-odeurs-et-dune-meilleure-comprehension-des-autres/disp/> (consulté le 27 novembre 2009)

17. OCHA, texte de Matty Chiva sur l'amateur de durian (1993). 3 Partir. *Lemangeur-ocha*. [Page Web]. Accès : [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/09-amateur\\_de\\_durian.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/09-amateur_de_durian.pdf) (consulté le 9 décembre 2009)

18. National Center for Biotechnology Information (2008). Taxonomy Browser durio zibethinus. *NCBI taxonomy homepage*. [Page Web]. Accès : [http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has\\_linkout&id=66656](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=66656) (consulté le 9 décembre 2009)

19. Site dédié à la cuisine asiatique (2010). Thai food and travel, explore with Kasma Loha-Unchit durian king of fruits. *Thai food and travel home*. [Page Web]. Accès : <http://www.thaifoodandtravel.com/features/durian.html> (consulté le 27 novembre 2009)

20. Site Canadien regroupant des articles sur divers sujets (2006). Suite101 write for us, durian fruit : the king of fruit. *Suite 101 home*. [Page Web]. Accès : [http://asiancuisine.suite101.com/article.cfm/durian\\_the\\_king\\_of\\_fruit#ixzz0Virt5OKe](http://asiancuisine.suite101.com/article.cfm/durian_the_king_of_fruit#ixzz0Virt5OKe) (consulté le 27 novembre 2009)

21. Encyclopédie libre (2009). Durian. *Accueil bienvenue sur Wikipedia*. [Page Web]. Accès : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Durian> (consulté le 27 novembre 2009)

22. Site non officiel encyclopédique sur les plantes (2000). Durio zibethinus. *Jardin ! L'encyclopédie*. [Page Web]. Accès : [http://nature.jardin.free.fr/1105/durio\\_zibethinus.html](http://nature.jardin.free.fr/1105/durio_zibethinus.html) (consulté le 27 novembre 2009)

23. Université de Purdue (USA), Center for New Crops & Plant Products (1999). Durian. *Welcome to New Crop the New Crop Ressource Online Program*. [Page Web]. Accès : [http://newcrop.hort.purdue.edu/newcrop/morton/durian\\_ars.html](http://newcrop.hort.purdue.edu/newcrop/morton/durian_ars.html) (consulté le 27 novembre 2009)

24. Département américain de l'agriculture NRCS (2010). Plants database, plants profile Durio zibethinus Murray. *United States Department of Agriculture Natural Resources Conservation Service*. [Page Web]. Accès : <http://plants.usda.gov> (consulté le 9 décembre 2009)

25. Site dédié à Alfred Russel Wallace, citation sur le durian (2009). On the Bamboo and Durian of Borneo. *The Russel Alfred Wallace page home*. [Page Web]. Accès : <http://web2.wku.edu/~smithch/wallace/S027.htm> (consulté le 27 novembre 2009)

26. Site de partage de photos (2003). Webshots fruit du jacquier. *Webshots American Greetings home*. [Page Web]. Accès : <http://travel.webshots.com/photo/1103896616042291070jzjdyn> (consulté le 25 janvier 2010)