

# VOYAGE VIRTUEL À L'ÎLE DE LA RÉUNION



[Votez](#) [Aidez-](#)

[nous !](#)

[Nord](#) · [Est](#) · [Sud](#) · [Ouest](#) · [Plaines](#) · [Cirques](#) · [Volcan](#) · [Coutumes](#) · [Nature](#) · [Cuisine](#) · [Rando.](#) · [Fleurs](#) · [Divers](#) · [Fonds d'écran](#)

*CULTURE > Les dossiers thématiques > Les fruits tropicaux de la Réunion*  
(Message posté sur notre liste de discussion par un de nos membres)



## Les fruits tropicaux de l'île de la Réunion : D'où viennent ces fruits ?

**La carambole** a été introduite d'Inde par Bernier en 1764. Il s'agit d'un fruit côtelé, d'un goût aigrelet, peu répandu, contrairement à la papaye, banane etc. Il vient de l'espagnol " carambolo ". Au Brésil, avec ce fruit on en fait du punch, alors que dans l'île on le sert en salade de fruits, en confiture, ou en pâte de fruits.



**La papaye** introduit au début du XVIII ème siècle viendrait des Moluques. Les feuilles de l'arbre sont ouvertes comme des doigts. Le fruit se mange nature ou en confiture et demeure savoureux, digestif et calme la soif. Plus récemment on commence à la manger verte en salade, gratin (c'est délicieux).



**Le letchis** fut introduit de Chine par Cossigny. Ce fruit exotique est connu en Europe. Sa pulpe juteuse a un léger parfum de rose. Ce fruit est consommé en décembre, et le créole ne concevra pas de passer un Noël sans letchis ! Il est devenu comme l'emblème de la Nativité dans les réceptions familiales. L'arbre est aussi important qu'un cerisier mais a un feuillage vert sombre.



**Le longani**, tout comme le letchis a été introduit par Cossigny à la même époque. L'arbre a un feuillage dense qui peut atteindre une dizaine de mètres. Ses fruits sont disposés en grappes et d'une taille légèrement supérieure qu'une cerise.



**La mangue** fut introduite de Goa (Inde) vers 1770 par Deguigné de la Berangerie. Ses fruits sont de forme allongée plus ou moins ovale d'une couleur allant du vert au jaune et au rouge. Elle ne fut pas toujours appréciée par les Métropolitains qui lui reprochaient son odeur de térébenthine. A l'intérieur se trouve un long et plat noyau qui porte des filasses. Sa chair est parfois filandreuse selon les variétés : la mangue José, la mangue greffe, la mangue carotte etc..



**L'orange** fut introduite du Sud-Est asiatique à l'île de France (Maurice) par Matelief en 1606 et à une date inconnue à Bourbon. Il en est de même pour les autres agrumes (pamplemousse, clémentine, citron, bigarrade, combava, mandarine etc.



**Le tamarin** provient d'Inde. Il est attesté dans l'île dès 1711. Ce fruit, chanté par J. Farreyrol, est en forme de gousses marron. Il est utilisé pour faire de la pâte de fruits. Il entre aussi dans la cuisine, surtout celle des Indiens.

**La tomate arbuste** est originaire des montagnes d'Amérique tropicale (Pérou, Argentine) et la date n'est pas précisée.

**La bibasse** est originaire d'Extrême Orient (Chine, Japon) vers 1825, (autrement dit des nèfles). Elle a une peau veloutée d'un jaune ananas, de la grosseur d'un abricot, sa chair est légèrement acidulée. Sur l'arbre les fruits se présentent en grappes.

**Le jam-rose ou jambrosade** fut introduit avant 1800 et est d'origine indo-malaise. Ce fruit a la saveur et le parfum de la rose. On le trouve de moins en moins dans l'île, mais l'arbre vient surtout en altitude.

**L'évi (pomme de Cythère)** est originaire des îles Pacifique Tahiti (à Fidji). Il a été introduit à Bourbon par Bougainville ou Commerson vers 1768.

**Le jaques** serait originaire de l'Asie méridionale et Joseph Hubert en reçut quelques plants. Le jaquier porte d'énormes fruits dont la peau est cloutée brun rouge. Sa pulpe est extrêmement parfumée à maturité et de consistance visqueuse et contient des noyaux qui sont comme des gousses.

**Le fruit à pain** est originaire de Tonga-Tabon (archipel des Amis dans le Pacifique). Ces plants qu'on appelle l'arbre à pain ont transités par Java et arrivèrent tout comme le jaquier, chez Joseph Hubert (grand botaniste).

**L'atte** a été introduit d'abord à Maurice à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle et de là à Bourbon par Joseph Hubert qui en rapporte un plant.

**La sapote** est originaire des forêts du Mexique, du Guatemala et des Antilles. Ce fruit est de chair farineuse, marron à maturité, et fut introduit dans l'île entre 1760-1780, mais par qui ?

**Le jujube** est originaire d'Asie Centrale. Il fut introduit à Madagascar via le Mozambique et sa première introduction est incertaine.

**Le coeur de boeuf** est originaire des régions basses d'Amérique tropicale et venait des Moluques. Il fut introduit par Joseph Hubert vers 1778, qui ramena des plants de l'île voisine.

**La cerise de Cayenne** est originaire du sud du Brésil et du nord de l'Argentine. Comme il n'y a guère que le Brésil qui la cultive vraiment on l'appelle à tort ici : cerise du Brésil, alors que celle du Brésil (la véritable) a l'aspect extérieur d'un goyavier. La cerise de Cayenne est un tout petit fruit côtelé qu'on trouve encore à l'heure actuelle dans les vieilles cours. Sa date d'introduction dans l'île est incertaine, mais il est sûr que c'est avant 1825. Le cerisier de Cayenne est un arbuste.

Je vais m'en tenir à là car il y aurai encore trop de choses à dire sur les fruits tropicaux. Je dirais seulement : "Ô saveurs de mon île !! " *Texte de Chantal.L.*

*N'oubliez pas de laisser votre avis sur ce site dans le [livre d'Or](#)*

*Pour vous abonner à notre liste de discussion, cliquez [ici](#). Merci par avance pour votre soutien et vos critiques.*



[A faire](#) : [Signer le livre d'or](#) • [S'abonner à la Newsletter](#) • [Envoyer une Carte Postale](#) • [Liste de Discussion](#)

[Qui sommes nous ?](#) - [Renseignements ?](#) - [Partenaires](#) - [Dialogue en direct](#) - [Sommaire](#)