

Kaloupilé



Cet article est une ébauche concernant la botanique.

Vous pouvez partager vos connaissances en l'améliorant (**comment ?**) selon les recommandations des projets correspondants.

Consultez la liste des **tâches à accomplir** en page de discussion.

Kaloupilé



Murraya koenigii

Classification

Règne	Plantae
Division	Magnolophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordre	Sapindales
Famille	Rutaceae
Genre	Murraya

Nom binominal

Murraya koenigii

(L.) Spreng., 1825

Classification APG III (2009)

Classification APG III (2009)

Clade	Angiospermes
Clade	Dicotylédones vraies
Clade	Noyau des Dicotylédones vraies
Clade	Rosidées
Clade	Malvidées
Ordre	Sapindales
Famille	Rutaceae
Genre	Murraya

Le **kaloupilé** (ou **caloupilé**) est un arbre de 4 à 10 mètres de haut, possédant un tronc et des branches d'une grande finesse, importé par les engagés indiens après l'abolition de l'esclavage dans l'île de la Réunion. Les feuilles luisantes, vert foncé, ont une forme pennée, à 11-21 feuillettes opposées disposées régulièrement de part et d'autre des branchiales., chaque feuillet mesure 2-4 cm de long et 1-2 cm de large. Ils sont très aromatiques. Les fleurs sont petites, blanches et parfumées. Les fruits sont des baies noires et brillantes comestibles, mais leurs graines sont toxiques.

Description

Son nom scientifique est *Murraya koenigii*. Ce nom évoque les botanistes Johann König, un des premiers botanistes à avoir exploré l'Inde, et le suédois J.A. Murray, qui édita au XVIII^e siècle le *Linnaeus Systema vegetabilium*. Il fait partie de la famille des Rutacées. Il est aussi connu sous le nom de « feuille de curry ». Il est originaire d'Asie tropicale plus particulièrement de l'Inde, et pousse à l'état sauvage en Thaïlande du nord et est cultivé en Malaisie. Il est peu répandu aux Antilles, alors que dans les jardins réunionnais et mauriciens il s'est acclimaté au point même de devenir envahissant. Le poète et peintre réunionnais Jean Albany signale qu'à la Réunion on « trouve souvent cet arbrisseau près des chapelles malbares ». C'est qu'il était autrefois planté là.

Culture

Il se reproduit par rejet, ce qui le rend particulièrement rapide à coloniser un espace. On peut le multiplier par semis, les fruits doivent être récoltés mûrs et semés dès la cueillette : les fruits secs ou ridés ne sont pas viables. On peut planter le fruit entier, mais il est préférable d'enlever la pulpe avant la plantation. Le terreau doit être maintenu humide, mais pas mouillé. Les boutures et les marcottes sont également un moyen de propagation.

Utilisation

Dans la gastronomie

Le kaloupilé est surtout utilisé dans la cuisine indienne, sri-lankaise et birmane. Il se rencontre dans tous les pays de l'Asie du Sud-Est, l'Inde du Sud, la Birmanie, Thaïlande, Viêt Nam. La plupart des plats cuisinés au massalé à la Réunion comporte quelques feuilles de kaloupilé pour relever le goût. Certains préparateurs de poudre de massalé incorporent des feuilles grillées et réduites en poudre dans leur condiment. Danielle Mukherjee, dans son livre sur la cuisine indienne considère cette épice du pauvre comme « *le complément indispensable de certaines préparations du sud de l'Inde, tel l'opuma* ». on utilise les feuilles fraîches frites avec l'oignon haché dans la première étape de la préparation. On les utilise pour les préparations suivantes: thoran, vada, rasam et kadhi. Les feuilles fraîches ont une durée de conservation très courte (pas plus de 24h), et ne se conservent pas mieux au réfrigérateur. On peut les conserver plusieurs mois séchées, mais l'arôme est alors beaucoup moins prononcé. Au Cambodge, les Khmers font

griller les feuilles à la flamme et les pilent dans un mortier pour préparer en soupe aigre appelé Maju Krueng.

Usage médicinal

Les racines, l'écorce et les feuilles de l'arbre sont utilisées en médecine, en usage interne et externe. En infusion, les feuilles feraient baisser la tension. Écrasées avec du son de riz, elles lutteraient contre les coliques.

Une étude sur la girinimbine, un alcaloïde carbazole isolé à partir de cette plante, a constaté en 2011 que cette substance inhibe la croissance et provoque, in-vitro, l'arrêt du cycle cellulaire pour le carcinome hépatocellulaire humain (cancer du foie)^[1].

Liens externes

- Référence Flora of China ^[2] : *Murraya koenigii* ^[3] ([en](#))
- Référence Flora of Pakistan ^[4] : *Murraya koenigii* ^[5] ([en](#))
- Référence ITIS : *Murraya koenigii* (L.) Spreng. ^[6] ([fr](#)) (+ version anglaise ^[7] ([en](#)))
- Référence NCBI : *Murraya koenigii* ^[8] ([en](#))

Références

[1] The Growth Suppressing Effects of Girinimbine on Hepg2 (<http://www.mdpi.com/1420-3049/16/8/7155>).

[2] http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=2

[3] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200012463


[4] http://www.efloras.org/flora_page.aspx?flora_id=5

[5] http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=5&taxon_id=200012463

[6] <http://www.cbif.gc.ca/acp/fra/siti/regarder?tsn=506401>

[7] http://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506401

[8] http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=311449

-  Portail de la botanique

Sources et contributeurs de l'article

Kaloupilé *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=105553194> *Contributeurs:* Berichard, Callisto, Channer, Chaoborus, EDUCA33E, Iznogood, Kilom691, Le pro du 94 :), Manu1960, Matou91, Naereen, Paardappel, Renaudsechet, Rlab, Speculos, Strangeways, Thierry Caro, Vibby, Zawer, 11 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image: Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:CurryTrees.jpg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:CurryTrees.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Dlanglois, Slaunger

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
