

# Bergamote

---

Bergamotier



*Citrus bergamia*

## Classification

<b>Règne</b>	Plantae
<b>Division</b>	Magnoliophyta
<b>Classe</b>	Magnoliopsida
<b>Ordre</b>	Sapindales
<b>Famille</b>	Rutaceae
<b>Genre</b>	Citrus

Nom binominal

*Citrus bergamia*

Risso & Poit., 1819

Classification phylogénétique

---

## Classification phylogénétique

**Ordre** Sapindales

**Famille** Rutaceae

La **bergamote** est le fruit du bergamotier, arbre, de la famille des Rutacées principalement cultivé en Calabre (Italie). Selon Giorgio Gallesio<sup>[1]</sup> elle serait issue d'un croisement entre une orange amère et une lime (aussi appelée citron vert).

Ce fruit ressemble à une petite orange à la chair verdâtre et à la peau lisse et épaisse, de couleur jaune à maturité. Sa chair est légèrement acide et amère, on emploie uniquement le zeste. Il pèse entre 80 et 200 grammes<sup>[2]</sup>.

## Utilisations

Le fruit est récolté pour l'huile au parfum « *suave et piquant* », dit Gallesio<sup>[1]</sup>, contenu dans son écorce. Celle-ci est utilisée pour moitié dans le domaine alimentaire et pour moitié en parfumerie-cosmétique.

L'essence de bergamote est utilisée dans :

- l'eau de Cologne ;
- le thé (Earl Grey et Lady Grey) ;
- les bergamotes de Nancy (bonbons) ;
- les madeleines de Commercy ;
- confite, c'est un ingrédient du tajine marocain ;
- certaines crèmes solaires anciennes (voir paragraphe « Propriétés thérapeutiques ») ;
- comme agent mutagène pour la recherche génétique.

## Production

Le bergamotier (*Citrus bergamia* Risso et Poit.) est principalement cultivé en Calabre (95 % de la production mondiale), où la qualité de l'huile essentielle est reconnue comme la meilleure, et marginalement en Côte d'Ivoire, au Maroc et au Portugal.

Il n'en existe que quatre cultivars principaux : *Fantastico*, *Castagnaro*, *Calabrese* & *Femminello*.

## Histoire

Selon certains, la bergamote vient d'Orient et aurait été introduite en Europe par les croisés et son nom serait une déformation du mot turc *beg armudi* qui veut dire « poire du seigneur », alors que d'autres soutiennent qu'elle a été rapportée des îles Canaries par Christophe Colomb et qu'elle tirerait son nom de la ville de Berga, au nord de Barcelone, où elle fut cultivée à l'origine. Selon la légende, par une nuit de pleine lune, la bergamote nous fait voir l'endroit où naissent les fées<sup>[3]</sup>.

## Propriétés thérapeutiques

L'huile essentielle de bergamote contient du bergaptène, une furocoumarine qui provoque une photosensibilisation de la peau et des mutations cellulaires pouvant induire des cancers. Ses propriétés photosensibilisantes ont été utilisées par le passé dans des crèmes solaires pour accélérer le bronzage, mais depuis que le bergaptène a été reconnu comme dangereux, il est retiré de l'huile essentielle par un traitement chimique avant sa commercialisation (débergapténisation). Le bergaptène seul est utilisé comme agent mutagène des cultures de cellules en recherche génétique, notamment dans la recherche contre le cancer.

L'huile essentielle de bergamote extraite de fruits peu mûrs a de nombreuses propriétés utilisées en aromathérapie. Elle contient du limonène, de l'acétate de linalyle (un des composé de l'essence de menthe) et différentes

furocoumarines dont le bergaptène. Elle est :

- antiseptique ;
- antispasmodique ;
- vermifuge ;
- stimulante pour l'estomac.

Elle est principalement conseillée dans des cas de colique intestinale, de parasites intestinaux, de digestion difficile ou d'inappétence. Cependant l'huile essentielle de bergamote est photosensibilisante.

## Annexes

### Articles connexes

- Bergamote de Nancy
- Bergamotto di Reggio Calabria (it) est le nom d'une huile essentielle (DOP).

### Notes et références

[1] Giorgio Gallesio, *Traité du citrus*, p. 118-120

[2] Le guide des aliments de Québec Amérique.

[3] « La bergamote » ([http://lesateliersduparfum.typepad.fr/les\\_ateliers\\_du\\_parfum/2007/05/la\\_bergamote.html](http://lesateliersduparfum.typepad.fr/les_ateliers_du_parfum/2007/05/la_bergamote.html)), Les Ateliers du parfum, 30 mai 2007.

### Liens externes

- Toil'd'épices - Bergamote (<http://www.toildepices.com/>)
- Culture sciences (<http://culturesciences.chimie.ens.fr/dossiers-experimentale-extraction-article-bergamote.html>)

# Sources et contributeurs de l'article

**Bergamote** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85166282> *Contributeurs*: 2A01:E35:2433:EB60:224:D7FF:FED0:27BC, Abrahami, Acer11, Amdescombes, AnneJea, Bertol, Bigfan, Bjankuloski06fr, Bpierreb, Callisto, Cayambe, Chirosophe, Chris93, CommonsDelinker, Céréales Killer, Dereckson, Erasmus, Exporthailand, Fransouski, Freb, Gede, Givrix, H2O, Hendumaica, Inisheer, Jeffdelonge, Jtombeur, Kilom691, Koryn, LairepoNite, Le sotré, Leag, Lemarsu, Lomita, Mbenoist, Nimbus3d, Orthogaffé, PRA, Pancrat, PhilBois, PurpleHz, Richieman, RémiH, Schiste, Seawind, Sebleouf, Shao, Simon Villeneuve, Ske, Skiff, Sylveno, Tengu84, Vyk, Xoussef, Émilie 90, 43 modifications anonymes

# Source des images, licences et contributeurs

**Fichier:Citrus\_bergamia\_-\_Köhler--s\_Medizinal-Pflanzen-184.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus\\_bergamia\\_-\\_Köhler--s\\_Medizinal-Pflanzen-184.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus_bergamia_-_Köhler--s_Medizinal-Pflanzen-184.jpg)  
*Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen

# Licence

---

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

---