



136

nom vernaculaire	français	Cédratier
	créole	Sédra
	anglais	Cedarlemon, citron
	espagnol	Cidra
	allemand	Zitronatzitrone ou Cedrat



Son nom scientifique est « *Citrus medica* L. »
 Son nom vernaculaire vient de l'italien < cedrato >, car le fruit a une odeur proche de celle du cèdre.
 La variété « *Citrus medica* var. *sarcodactylus* » est appelée < main de Bouddha > pour sa ressemblance à des doigts.

fleur

Fleur blanche.



fructification

Septembre à novembre dans le bassin méditerranéen.



fruit Cédrat

gros fruit rond-ovale de 10cm de diamètre, avec une écorce jaune, épaisse et à la pulpe très acide.

origine	Inde
habitat	Asie du Sud-Est et pourtour méditerranéen. Le cédrat fut le premier agrume à se diffuser dans l'ensemble des régions de l'Asie, du Moyen-Orient puis de l'Europe dès le 4ème siècle avant J-C. Il était appelé < pomme de Médie > par Alexandre le Grand (roi grec -356 à -326 avant J-C) qui l'a introduit au Moyen-Orient, d'où le cédrat s'est diffusé en Grèce puis en Italie. Très cultivé en Corse au 19ème siècle (la production était essentiellement destinée à l'industrie du fruit confit d'Italie et d'Europe du Nord), le cédratier est maintenant principalement cultivé au Maroc, en Italie, en Chine, en Californie et en Amérique du Sud.
type	Arbre fruitier de la famille des < Rutacées >, ancêtre du citronnier, aux tiges avec des épines acérées, plus petit et beaucoup plus feuillu que le citronnier. Les jeunes rameaux sont de couleur rouge pour les variétés à chair acide et de couleur verte pour la variété à saveur douce.

utilisations

Sa chair verte ou jaune est peu juteuse, le parfum de son zeste est très agréable.

Le zeste de cédrat est rarement utilisé frais. Il est surtout confit et utilisé en pâtisserie, en confiserie ou à des fins décoratives.

Il est également transformé en confiture et en liqueurs.

L'etrog, une variété de cédrat, constitue l'une des « Quatre espèces » (les trois autres étant la branche de dattier -le loulav-, la branche de myrte -le hadass-, et la branche de saule -la aravah-) utilisées depuis 136 ans avant J.C, lors d'une cérémonie particulière de balancement durant la fête juive de Soukkot (*une des trois fêtes de pèlerinage prescrites par la Torah, au cours de laquelle on célèbre dans la joie l'assistance divine reçue par les enfants d'Israël lors de l'Exode et la fin du cycle agricole annuel. Elle est fêtée selon les années, aux mois de septembre ou octobre dans le calendrier grégorien et dure sept jours*).

L'essence de cédrat est employée en parfumerie.

La variété appelée < main de Bouddha > est très aromatique (*voir photos ci-contre* >).

Sa peau peut être confite. Dans la cuisine occidentale, elle est souvent utilisée pour son zeste.

La chair blanche interne n'est pas amère comme celle de tous les cédrats, ainsi les doigts peuvent

être coupés et tranchés avec la peau, et utilisés dans les salades ou dans des préparations culinaires à base de poisson.

