



32

nom vernaculaire

français	Cerisier de Cayenne, Pitanga, Eugénier
créole	Siriz kòt
anglais	Surinam cherry, Brazilian cherry.
espagnol	Cereza de cayena
allemand	Surinamkirsche, Pitanga, Kirschmyrte

Son nom scientifique est « *Eugenia uniflora* » de la famille des < Myrtaceae >, tout comme le goyavier (n°137), le giroflier (n°62), le bois d'Inde (n°23), le pommier malacca (n°61), le pommier rose (n°70), le framboisier (n°135)... Son nom provient de la langue Tupi et signifie < rouge >. L'arbre et les fruits sont appelés « cerises à côtes » ou « cerises-côtes » en Martinique et en Guadeloupe.



fleur

Avril à juillet aux Antilles. Fleurs blanc-crème, parfumées d'un cm de diamètre, individuelles ou en petites grappes.



fruit cerise-côte.

Fruits pendants verts puis jaune orangé, enfin rouge-cerise à maturité, ronds (jusqu'à 5 cm de diamètre), avec 8 sillons. La chair molle, juteuse et fondante a une saveur acidulée et épicée; elle recouvre un gros noyau.

utilisations

Les fruits très riches en vitamines C, sont consommés frais, crus et en jus. Cuits, ils servent à la réalisation de tartes, de clafoutis, de confitures et de gelées. Ils permettent aussi la réalisation de sorbets très parfumés ainsi que d'une liqueur appelée « Cognac de Pitanga » à base de rhum blanc. Ils peuvent être macérés dans de l'eau de vie ou du rhum blanc. En Asie, les fruits immatures sont utilisés comme condiments (crus au vinaigre, cuits en chutneys). Au Brésil, le jus fermenté sert à la confection de vin, de vinaigre et de liqueur. Les fruits épépinés puis saupoudrés de sucre et mis au frais, perdent leur âpreté et s'utilisent alors comme des fraises.

origine	Sud du Brésil.
habitat	Amérique du Sud (Brésil, Uruguay Argentine, Surinam, Guyane), Caraïbes, Inde, Chine. Cultivé en zones tropicales (Asie du Sud-Est et Amérique tropicale).
type	Arbre ou arbuste persistant de 5 à 7 m de haut, utilisé parfois comme haies. Chez les sujets âgés, l'écorce se desquame en plaques. Le genre < Eugenia > compte une multiplicité d'espèces (1000), la plupart sont comestibles sous une forme ou sous une autre (clou de girofle, feuilles et baies du bois d'inde, fruits : goyave, pomme malacca, pomme d'eau...)

fructification Avril à juillet aux Antilles.

