



42

nom vernaculaire

français	Citronnelle
créole	Sitwonnèl
anglais	Lemongrass
espagnol	Citronela
allemand	Zitronengras

origine	Inde.
habitat	Toutes les régions chaudes du monde. Aux Antilles, la citronnelle est traditionnellement cultivée dans tous les jardins. La multiplication se fait par division des touffes.
type	Plante herbacée aromatique qui pousse en touffes. Bulbe à la base et rhizome en terre. Ses feuilles, d'un vert légèrement bleuté, sont longues de 40 cm à 2 m.



photo LMHTAG

Le nom de la plante est dû à l'odeur citronnée qu'elle dégage lorsque l'on froisse les feuilles. Son nom en botanique « *Cymbopogon cidratus* » vient du grec < kumbè > (petite barque) et < pogon > (barbe) pour sa fleur en épis.

fleur

Floraison (rare) lors de la saison des pluies.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

La citronnelle est très prisée dans la cuisine asiatique comme condiment alimentaire pour parfumer des préparations culinaires - potages et plats - à base de poissons, de crustacés, de viandes (ragoûts de porc et de volaille) : c'est la partie tendre du bulbe qui est utilisée.

Aux Antilles, la citronnelle est plutôt utilisée comme tisane, pour ses propriétés digestives : on utilise alors les feuilles par infusion (*feuilles jetées dans l'eau bouillante*) ou par décoction (*feuilles placées dans l'eau froide qui est ensuite portée à ébullition*).

Il est nécessaire de bien filtrer la tisane, car les feuilles libèrent des micro-filaments qui peuvent provoquer des lésions en bouche.

On utilise l'essence de citronnelle pour éloigner les moustiques.