



45

nom vernaculaire

français	Cives
créole	Siv
anglais	Chives, Escallion (Jamaïque)
espagnol	Cebollana
allemand	Schnittlauch

Le nom scientifique des cives est « *Allium fistulosum* ». Elles sont aussi appelées ciboule, oignon-pays aux Antilles et cébettes en Afrique du Nord. La ciboulette « *Allium schoenoprasum* », portait avant le nom de cive.

utilisations

Ingrédient incontournable du « bouquet garni » (*composé de cives, persil à large feuilles, branches de thym France*), les cives (jaunes et rouges) sont utilisées comme aromates dans la plupart des plats antillais. Avec le goût très fort et aromatique de ses feuilles et fausses tiges, la cive rouge est celle la plus appréciée dans la cuisine antillaise.

À Pâques, en Poitou (région de Poitiers en France), le chevreau est toujours servi sur un lit de cives cuites.

Les Asiatiques en font aussi une grande consommation dans leur cuisine.

Les cives sont commercialisées fraîches, vendues en botte ou déjà émincées (GMS), ainsi qu'émincées surgelées ou déshydratées. Fraîches, elles sont débarrassées de la partie terreuse et des racines, lavées puis hachées, et sont utilisées comme l'oignon France. Elles entrent dans la confection des accras, des boudins antillais; crues dans celle de salades, de crudités, de la sauce chien, de la sauce créole, et assaisonne les fromages frais, cuites (fondues ou rissolées dans une matière grasse) elles entrent dans la réalisation d'omelettes, de plats en sauce (ragoûts, colombo).

origine	Asie centrale.
habitat	Tous les jardins créoles.
type	<p>Plante aromatique. Il existe deux types bien différents, au moins par leur mode de reproduction :</p> <p>1) les ciboules (cives) « <i>Allium fistulosum</i> » à multiplication sexuée et qui présentent des caractéristiques botaniques proches de l'oignon bien que ne formant pas à proprement dit de bulbe. Une fois semées, ces ciboules peuvent être multipliées par éclatement de touffes pendant de nombreuses années. Les variétés les plus connues sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la ciboule commune, la ciboule blanche, - la cive jaune des Antilles et le cebollin de Cuba. <p>2) les ciboules (cives) intermédiaires entre l'oignon « <i>Allium cepa</i> » et « <i>Allium fistulosum</i> » à multiplication végétative vivace. La base des fausses tiges se transforme en un bulbe allongé, plus ou moins renflé selon les variétés. Les variétés les plus connues sont : la ciboule de St-Jacques, la cive du Poitou, la ciboule jaune de la Drôme, et la cive rouge antillaise.</p>



ciboulette



ciboule



cive jaune



cive rouge