



## *Solanum sisymbriifolium*, Morelle de Balbis

La Morelle de Balbis ou Tomate litchi est une plante de la famille des Solanacées, comme la tomate, l'aubergine ou la pomme de terre. Originaires d'Amérique du Sud, elles ont été introduites en Europe au XV<sup>e</sup> siècle. Cette plante a été dédiée à Giovanni Battista Balbis, médecin et professeur de botanique à Turin, puis directeur du Jardin botanique de Lyon au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

La Morelle de Balbis est une plante annuelle qui peut atteindre 1,5 m de hauteur. Elle est entièrement recouverte d'épines. Elle possède des feuilles découpées, dont la forme rappelle celle d'un fer de lance. Ses inflorescences forment des grappes d'environ 5 à 10 fleurs, d'un diamètre de 5 cm. De couleur blanche, elles varient parfois au bleu et ressemblent très souvent aux fleurs d'aubergines. Les fruits poussent en grappe de 10 à 12 unités et sont parfaitement comestibles une fois arrivés à maturité. Ils possèdent une forme sphérique, de couleur rouge, et ressemblent de très près à la tomate cerise, avec un goût très sucré.



Bien que peu connue, la Morelle de Balbis se cultive facilement sous nos latitudes et se révèle très efficace dans les jardins. Moins sensible aux maladies que la tomate, elle peut être également utilisée comme culture-piège afin de lutter contre le nématode, un ver parasite vivant dans les racines de la pomme de terre et de la tomate, et qui provoque un retard de croissance de ces dernières.

### Le saviez-vous ?

La Morelle de Balbis était très utilisée par de nombreuses civilisations précolombiennes. Utilisée pour ses fruits comestibles depuis des siècles, la plante était également connue pour ses vertus médicinales et tinctoriales.

Vous pourrez observer cette plante dans le potager ornemental du jardin.

