



Citrus hystrix DC., combava ou kaffir



Le combava est un agrume peu connu en Europe, mais très prisé en Asie du Sud-Est et dans l'ouest de l'océan Indien (Madagascar, Mascareignes). Peu sucré, il dégage un parfum fort et épicé. Ces caractéristiques font qu'il est peu utilisé dans les plats sucrés, mais plutôt pour rehausser les plats salés à base de piment ou de gingembre. On utilise aussi bien la pulpe que le zeste ou même les jeunes feuilles en salade. Le zeste râpé dans le café relève agréablement les arômes, tandis que la pulpe peut donner un rhum arrangé savoureux...

Originnaire des îles de la Sonde (Sunda en Bahasa), on lui doit son nom à l'île de Sunbawa. C'est le célèbre Pierre Poivre, botaniste et agronome lyonnais, qui serait à l'origine de son introduction dans les Mascareignes vers la fin du 18^{ème} siècle, avec de nombreuses plantes utiles et épices, dont *Piper nigrum* qui a gardé son nom : le poivre.

La plante en elle-même est un buisson, au port classique pour un agrume. Légèrement épineux, il présente des pétioles ailés et un limbe arrondi, ce qui donne l'impression d'avoir une feuille en deux morceaux. Les fruits sont granuleux, irréguliers, et semblent presque épineux. Ce sont eux qui ont donné son nom à l'espèce : « hystrix », signifie « piquant » en grec. Ce terme est d'ailleurs utilisé comme nom de genre pour le porc-épic !

