

Les agrumes

La collection

Conservées dans une orangerie durant l'hiver, 27 espèces d'agrumes ornent la place pavée à l'entrée du jardin en été.

A la fin de l'été et en automne, la floraison des agrumes parfume l'air de senteurs entêtantes qui ravissent les sens. En hiver, au chaud dans l'orangerie, c'est la période de formation des fruits.

Sont présentées des espèces d'agrumes telles que des citronniers, orangers, mandariniers, bergamotiers mais également des cumbavas, kumquats ou mains de Bouddha, aux fructifications originales.



Une grande famille

Les agrumes appartiennent à la famille des *Rutaceae* (sous-famille des *Aurantioideae*) et se divisent en six genres : *Citrus*, *Fortunella*, *Poncirus*, *Microcitrus*, *Eremocitrus* et *Clymenia*. Ce sont des petits arbres ou arbustes, entre 5 et 15 mètres de hauteur, dont le feuillage est persistant. Aucune espèce d'agrumes n'est présente à l'état sauvage en Lorraine.

Il est difficile de dénombrer les espèces de ce groupe car elles ont une très grande capacité à se croiser entre-elles, ce qui peut engendrer la création d'une nouvelle espèce : c'est le phénomène de l'hybridation. Les variétés cultivées actuelles sont le résultat de croisements de quelques espèces de *Citrus* : les cédratiers (*Citrus medica*), les pamplemoussiers (*Citrus grandis*), les mandariniers (*Citrus reticulata*) et les limettiers (*Citrus aurantiifolia*).

Les espèces d'agrumes sont cultivées par les Hommes depuis plusieurs milliers d'années. Elles se déclinent en une multitude de variétés appelées cultivars : plus de 2 500 appellations peuvent être rencontrées.

Les agrumes, du latin *acrumen*, qui désigne des arbres produisant des fruits à saveur acide, sont originaires du sud-est de l'Asie. Ils font partie des espèces de fruits cultivés les plus anciennes.

Du point de vue botanique, le fruit est un hespéride : une baie avec sa pulpe divisée en quartiers contenant les graines. Le jus des agrumes est riche en hydrates de carbone, acide citrique et tartrique, protéines, vitamine C, lipides, caroténoïdes et chlorophylle.

De nombreux agrumes sont utilisés dans l'alimentation, ou, s'ils ne sont pas comestibles, leurs huiles essentielles sont employées dans l'industrie cosmétique.

La bergamote, emblème nancéien

L'origine botanique de la bergamote reste incertaine. Il s'agirait d'un croisement entre un bigaradier et un citronnier. Les bergamotiers apprécient les régions chaudes. La plupart des plantations est située en Calabre, au sud de l'Italie. Les fruits sont récoltés de la fin du mois de novembre jusqu'au mois de février.

L'essence naturelle est extraite de la peau du fruit du bergamotier. Elle est utilisée en parfumerie, en cosmétique, dans le thé et pour confectionner les fameuses bergamotes de Nancy.

Au XVIII^e siècle, Gilliers, cuisinier de Stanislas, utilisait l'essence de bergamote pour parfumer une pâte sucrée et colorée notamment consommée en petits bonbons ou pastilles.

Une nouvelle recette de la confiserie « bergamote de Nancy », carré alliant sucre cuit et huile essentielle de bergamote, est créée en 1850 par le confiseur Jean Godefroy-Lillich. A la fin du siècle, les confiseurs nancéiens en font une spécialité locale. Elle est présentée dans une boîte métallique décorée emblématique (que l'on peut d'ailleurs apercevoir dans le film *Amélie Poulain*).



© Pierre-François VALCK

Pierre-François VALCK
Jardins Botaniques Nancy