



101

nom vernaculaire

français	Pomme cythère, prune cythère
créole	Pom sitè, prin sitè
anglais	Ambarella
espagnol	Manzana de oro, ciruela (Cuba)
allemand	Goldpflaume, Ambarella, Mombinpflaume

Son nom botanique est « *Spondias dulcis* Foster » de la famille des < Anacardiées >, comme le manguier (n°81) et la pomme-cajou (n°9). La pomme cythère porte le nom de < Zévi > sur l'île de la Réunion.



fleur

Avril à août.
Petites fleurs blanches groupées.

fructification

Septembre à mars aux Antilles.



origine	Polynésie et Mélanésie (<i>ensemble d'archipels et d'îles du sud-ouest du Pacifique, constitué essentiellement par la Papouasie-Nouvelle-Guinée, les îles Salomon, Vanuatu, les îles Fidji et la Nouvelle-Calédonie</i>).
habitat	La pomme cythère est très commune en Asie du Sud-Est et dans toutes les zones tropicales du globe. Elle a été introduite aux Antilles et en Amérique tropicale au 18ème siècle.
type	Arbre ornemental pouvant atteindre 20 m de hauteur, au tronc recouvert d'une épaisse écorce de couleur gris-beige. Il existe aussi une variété naine (celle présente dans ce jardin). Les feuilles sont d'un beau vert luisant, qui deviennent de couleur jaune-or en saison sèche, puis tombent (feuillage caduc ou caduque).

fruit Pomme cythère - prune cythère.

Les fruits sont ovales et ont une peau de couleur verte qui devient jaune à maturité. Ils pendent en grappes au bout de leur long pédoncule. A l'intérieur du fruit, se trouve un noyau fibreux et hérissé d'épines qui adhère à la pulpe juteuse.



utilisations

La pomme cythère est utilisée en Asie comme condiment : le fruit vert croquant et aigrelet est conservé dans du vinaigre et les jeunes feuilles, acides, se mangent en légume.

Aux Antilles, on fait, avec la prune cythère, un jus vert populaire au goût herbacé.

Le fruit à peine mûr peut être cuit avec du sucre puis servi tel quel dans son sirop ou élaboré en confiture.

Le fruit jaune, mou et de saveur musquée, s'apprécie frais.

Le < Zévi > est consommé à la Réunion, vert, à la croque au sel ou en < rougail >.

(Le rougail est un condiment très épicé, composé traditionnellement de tomates coupées en petits dés, de gingembre (n° 126) pilé, d'oignon émincés, de piments martin (piment oiseau voir fiche n° 163), de combava (n°113) plus l'élément déterminant l'appellation).