

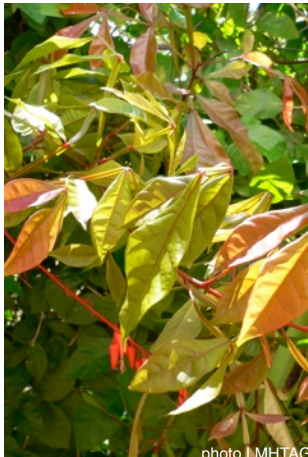


107

nom vernaculaire	français	Quinquina de Cayenne, quassia
	créole	Kasya, kenkina, kina
	anglais	Bitter wood, quassia wood
	espagnol	Palo muneco, cuassia, cuisia amarga
	allemand	Brasilianischer, Quassiabaum, Bitterholz

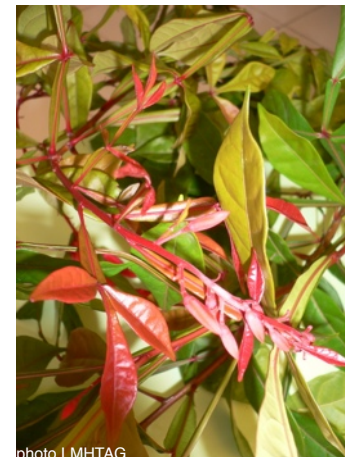
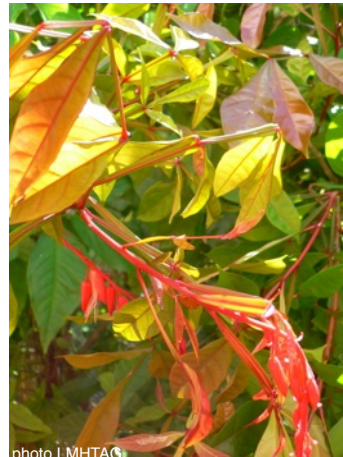
origine	Nord de l'Amérique du Sud (en montagne: versants est des Andes).
habitat	Quinquina est un terme générique. Différentes variétés de quinquina (jaune, rouge, gris), sont aujourd'hui cultivées en Asie, en Indonésie, en Afrique (Côte d'Ivoire, Cameroun, République démocratique du Congo).
type	Arbrisseau de 3 à 6 m de haut (quassia). Les autres variétés sont des arbres pouvant atteindre 30 m.

Son nom scientifique est « *Quassia amara* ». kina signifie < écorce > en amérindien. Kina-kina < écorce des écorces > était le nom attribué au quinquina gris « *Cinchona officinalis* ».



fleur

Mars à juin.
Grappe de fleurs rouges (quassia).



utilisations

L'écorce du quinquina est utilisée pour la réalisation d'apéritifs toniques obtenus par sa macération dans du vin blanc ou rouge comme l'Ambassadeur, le Byrrh, le Dubonnet et le Saint Raphaël.

En vue de donner une saveur amère, la quinine est présente dans le Schweppes et autres « sodas » portant la mention « Tonic ». Suivant la tradition, le goût amer de la quinine utilisée contre le paludisme (malaria) incita les coloniaux britanniques en Inde à la mélanger avec du gin, créant ainsi le cocktail « gin tonic ».

La substance amère du quassia (la quassine) tue les larves de l'aedes aegyptii, vecteur de la dengue.