



118

nom vernaculaire	français	Tamarinier
	créole	Tamaren
	anglais	Tamarind
	espagnol	Tamarindo
	allemand	Tamarindenbaum



origine	Afrique tropicale (Afrique de l'Est).
habitat	Régions tropicales d'Afrique et dans tous les pays tropicaux où il sert d'ombrage et d'arbre fruitier. Il a été introduit aux Antilles et en Amérique tropicale au début du 17ème siècle et est aujourd'hui répandu au Mexique, au Honduras et au Guatemala. Aux Antilles, il est commun en bord de mer (tararen bo lanmè). En Inde, il est planté pour sa production de fruits (300 000 tonnes/an), en Thaïlande elle atteint 140 000t. La récolte par arbre et par an est 150 à 500 kg de fruits.
type	Arbre de 10 à 15 m, pouvant atteindre 20 m de haut, au tronc vigoureux et souvent crevassé, aux branches larges et au feuillage persistant. De croissance lente, il a une longue durée de vie. Il supporte la taille (ce qui facilite la cueillette des fruits). Les feuilles se ferment à la fin du jour. Rien ne pousse à l'ombre de cet arbre.

Son nom scientifique est « *Tamarinus indica* » de la famille des < Fabacées >. Les Arabes comparaient sa pulpe séchée aux dattes et l'appelaient < Tamur Hindi > (datte indienne), dont son nom scientifique est issu. Mais le tamarinier est originaire d'Afrique, où il est considéré comme un arbre sacré : en langue < Wolof > (langue parlée au Sénégal, en Gambie et en Mauritanie) il est appelé < dakhar > qui aurait donné le nom à la ville de Dakar (capitale de la République du Sénégal). À Madagascar, chez les « Sakalava » (*peuple malgache de la côte occidentale de l'île*), le tamarinier est aussi considéré comme un arbre sacré, le « Roi des Arbres ».

fleur

Juin-août aux Antilles.
Très belles fleurs jaunes tachetées de rouge-pourpre, en grappes. Elles sont mellifères.

fructification

Mars à juillet
aux Antilles.

fruit Tamarin.

Gousse bosselée de couleur marron, épaisse mais cassante. A l'intérieur, se trouve une à dix graines arrondies, plates, dures, de couleur marron, engluées dans une pulpe entremêlée de fibres, pulpe à la saveur rafraichissante douce-acidulée.

utilisations

Les fruits sont ouverts et la pulpe est mangée fraîche saupoudrée de sucre (tamarin balls en Jamaïque). Bien souvent, on suce les graines pour consommer tel quel, la pulpe. Aux Antilles, les fruits sont confits au sucre de canne. Les fruits sont utilisés pour réaliser des sauces, des sorbets, des confitures, des pâtes de fruits et des bonbons, ainsi que du jus, du sirop, des boissons (< refresco de tamarindo > en Amérique latine ou < tamarinade > aux Antilles et à la Réunion), La pectine contenue dans le tamarin est utilisée dans la confiture industrielle.

En Asie (Thaïlande et Chine), les jeunes feuilles au goût acidulé sont consommées en soupe et en salade, dans les plats «sweet and sour», tout comme les fleurs (comestibles) consommées, elles, crues ou cuites dans la pâte de crevettes et dans les soupes. Quant aux fruits verts ils sont utilisés comme condiment. Les fruits verts sont aussi employés comme épice dans la cuisine indienne et du Moyen-Orient, dans les currys, les plats de lentilles, les chutneys doux, ou servent à parfumer le riz. Le jus très acide (riche en acide tartrique) a un usage comparable au jus de citron.

Le tamarin est l'un des ingrédients de la Worcestershire sauce.

Le tamarin nettoie le cuivre. Il suffit de le saupoudrer d'une poignée de sel, de le mouiller et d'en frotter l'ustensile.

Par ailleurs, le tamarinier est utilisé pour ses très nombreuses vertus médicinales.

