



124

nom vernaculaire	français	Oranger - bigaradier ou oranger amer
	créole	Zoranj gwos-po, zoranj anmè, zoranj gospo
	anglais	Sour orange, bitter orange tree
	espagnol	Naranja agria
	allemand	Pomeranze, Bitterorange

origine	Asie du Sud-Est (Chine et Inde : contreforts de l'Himalaya).
habitat	Le bigaradier s'est répandu en Orient (Égypte, Arabie, Syrie) puis sur tout le bassin méditerranéen à partir du 11ème siècle, principalement en Andalousie (de là son surnom < oranger de Séville >) d'où il a migré vers les Antilles à bord des bateaux des conquistadors espagnols.
type	Petit arbre épineux. de la famille des « Rutaceae ».

À l'oranger amer ou oranger bigaradier « *Citrus aurantium* » est apparenté le bergamotier « *Citrus aurantium ssp. bergamia* » dont le nom vient de la ville de Bergame (Italie).

fructification Novembre à février.



fleur Juillet à octobre.
Fleurs blanches, parfumées.



fruit orange amère.
Fruit (agrume) sphérique d'un diamètre 5 à 8 cm. Sa peau est très épaisse. Le fruit est immangeable, en fruit de bouche, car très amer.

utilisations

L'**orange amère** est utilisée en remplacement du citron pour nettoyer le poisson ou acidifier certains plats de viande et de poisson, ainsi que pour réaliser des confitures, des sirops, de l'orangeat et de la marmelade d'orange.

Confite, c'est un ingrédient du Tajine marocain.

Très parfumée, sa peau (écorce séchée) aromatise les liqueurs (Shrub, Curaçao, Grand-Marnier, Cointreau, Triple-sec).

L'eau de fleur d'oranger est extraite par distillation des fleurs du bigaradier : elle est utilisée en pâtisserie pour aromatiser les pâtes et les crèmes.

En Calabre (Italie du Sud), on extrait l'**essence de bergamote** de l'écorce du bergamotier « *Citrus aurantium ssp. bergamia* » : cette essence est utilisée, entre autre, dans la fabrication de bonbons (bergamotes de Nancy);

l'écorce, elle, est utilisée pour parfumer le thé Earl Grey.