



158

nom vernaculaire	français	Caloupilé, karouvaipilai
	créole	Kaloupilé
	anglais	Curryleaf tree
	espagnol	Árbol del curry, árbol de hojas de curry
	allemand	Indisches Curryblatt

Le **caloupilé** a pour nom scientifique « *Murraya koenigii* ». Ce nom évoque deux botanistes : l'allemand Johann König (un des premiers botanistes à avoir exploré l'Inde au 18ème siècle), et le suédois J.A. Murray (qui édita au 18ème siècle le < Linnaeus Systema vegetabilium >).

Cet arbre appartient à la famille des < Rutacées > (comme tous les agrumes). Il est aussi connu sous le nom de « feuille de curry ».

Le mot curry trouve son origine dans le mot Tamil < kariveppilai >, kari signifiant sauce et ilai feuille.

#### fleur

Les fleurs, en forme de petites étoiles, sont blanches et très parfumées.

#### utilisations

Le **caloupilé** est utilisé dans les cuisines indienne (états du sud : Tamil Nadu, Kerala), sri-lankaise et birmane, mais aussi dans celles de tous les pays de l'Asie du Sud-Est.

Au Cambodge, les Khmers font griller les feuilles à la flamme et les pilent dans un mortier pour préparer une soupe aigre appelée Maju Krueng.

Au sud de l'Inde, on utilise le caloupilé dans beaucoup de préparations, tel l'opuma (plat à base de semoule salée, ail, oignons, piment, gingembre, moutarde, curcuma).

Sur l'Île de la Réunion, et encore plus sur l'Île Maurice, la plupart des recettes de caris massalé comportent quelques feuilles de caloupilé pour en relever le goût. Les feuilles sont utilisées de préférence fraîches.

Les feuilles fraîches ont une durée de conservation très courte (pas plus de 24h), et se conservent mal au réfrigérateur. On peut aussi les conserver plusieurs mois séchées, mais l'arôme est alors beaucoup moins prononcé.

Traditionnellement, on grille les feuilles dans de l'huile avant d'ajouter les autres ingrédients, ce qui accentue la diffusion des arômes dans l'ensemble du plat. Les feuilles sont gardées dans la préparation pendant toute la cuisson.

origine	Asie tropicale (Inde).
habitat	Le caloupilé pousse à l'état sauvage en Inde (à l'exception des hauteurs de l'Himalaya et des régions arides; il se plaît particulièrement dans les forêts tropicales du sud de la péninsule). Il pousse ou est cultivé dans de nombreux autres pays d'Asie (Chine, Bhutan, Laos, Népal, Pakistan, Sri Lanka, Thaïlande, ViêtNam...). Il fut probablement introduit dans les Mascareignes (archipel de l'océan Indien formé de trois îles principales, La Réunion, l'île Maurice et Rodrigues, ainsi que plusieurs petites îles proches) par les premiers engagés indiens. À La Réunion et sur l'Île Maurice il s'est acclimaté au point même de devenir envahissant. Il est peu répandu aux Antilles.
type	Le caloupilé est un arbre de 4 à 5 mètres de haut, possédant un tronc et des branches d'une grande finesse. Ses feuilles sont luisantes, vert foncé, en forme pennée (forme de plume) et mesurent 3 ou 4 cm de long, 1 à 2 cm de large.

#### fruit

Le caloupilé produit des petits fruits comestibles, ronds ou oblongs, rouges puis noirs et luisants.

Il faut cependant en ôter la graine car celle-ci est toxique.



photo Wikipedia



photo LMHTAG



photo Wikipedia