



16

nom vernaculaire	français	Aubergine (bélangère)
	créole	Bélanjè
	anglais	Eggplant
	espagnol	Berenjena
	allemand	Aubergine



origine	Inde.
habitat	L'aubergine est cultivée en tant que légume dans les régions tropicales et subtropicales du monde entier. En Europe sa culture a commencé en Italie au 15ème siècle. Ce n'est que deux siècles plus tard qu'elle s'est diffusée dans le Midi, puis dans toute la France.
type	Arbuste lignifié (tiges se transforment en bois) pouvant atteindre 3 m de haut. Tiges et feuilles couvertes d'un duvet gris. Racines profondes en terre. Dans les régions tempérées, c'est une plante potagère annuelle de 50 à 120 cm de haut. Les principaux pays producteurs d'aubergine au niveau mondial sont la Chine, l'Inde et la Turquie. En Europe, l'Italie, l'Espagne et la Grèce. En France, la production est concentrée dans le Midi (vallées du Rhône et de la Garonne).

Le nom « aubergine » provient du catalan (*langue parlée en Catalogne, province du nord-est de l'Espagne*) < albergínia >. Il est apparu dans la langue française en 1750. Sur l'île de la Réunion, elle est appelée < bringelle > et aux Antilles < bélangère > ou < bérangère > (Martinique).



fleur Fleur blanche ou violette de 3 à 5 cm de diamètre.



fruit **Aubergine** : baie de taille, de forme (ronde, ovale, allongée) et de couleur très différentes : blanche, noir-violet, verte, parme-violet, marbrée de blanc pour la bélangère ou bérangère.

utilisations

En Afrique, les feuilles sont utilisées pour la réalisation de soupe et comme légume, préparées comme les épinards. Les fruits sont consommés cuits à la vapeur ou à l'étuvée, frits à la poêle ou en beignets. Ils entrent dans la composition de la ratatouille, tians, papetons (*flan d'aubergine en Avignon*), compotées de légumes dans la cuisine du Sud de la France. Ils servent à la préparation du « caviar d'aubergine » (*cuits au four, entiers, incisés d'ail en lamelles. La chair, qui a confit dans sa peau se détache toute seule, est assaisonnée d'huile d'olive et d'épices*). L'aubergine est l'ingrédient essentiel de la « Moussaka » (Grèce) de la « Parmiggiana » (Italie) (*superposition de lamelles d'aubergines grillées, de tomates et de mozzarella*), du « Mutabal ou Mtabba » (cuisine libanaise) ou « Baba ganousch » (en Jordanie), de la « Escalivada » (cuisine catalane), des Pakoras ou beignets de légumes (Inde), du « Karniyarik » (cuisine turque). En Côte d'Ivoire, on utilise l'aubergine blanche et jaune dans la « sauce claire » avec des bananes plantain et du poisson, et pour réaliser la sauce aubergine.