



160

nom vernaculaire

français	Giromon
créole	Jiwomon
anglais	West Indian Pumpkin
espagnol	Auyama, calabaza
allemand	Riesenkürbis



origine	Cette espèce est originaire du nord de l'Amérique du Sud au sud l'Amérique centrale.
habitat	Le giromon n'a été introduit en Europe qu'après les voyages de Christophe Colomb en Amérique. Il demande plus de chaleur que les autres espèces du genre < Cucurbita >. Il est davantage cultivé dans le Sud de l'Europe et dans les pays tropicaux en plaine.
type	C'est une plante herbacée annuelle à longues tiges, rampantes, qui s'accrochent par des vrilles à tout support. Toute la plante est couverte de poils souples, non épineux.

fleur Les fleurs sont jaune orangé.

fruit **Giromon.**
Les fruits sont en général de forme allongée, avec une extrémité renflée en massue ou en forme de bouteille, parfois sphérique, plus aplatie ou côtelée. Leur couleur est aussi très variable : vert sombre, orangé, crème... À maturité, ils sont revêtus d'une poussière glauque caractéristique. Un caractère spécifique est la forme du pédoncule, qui présente cinq côtes bien marquées (tout comme les courges, voir fiche n°39).
La chair est épaisse et de couleur plutôt foncée, variant du rouge à l'orangé.

Le giromon est une plante de la famille des <Cucurbitaceae > de l'espèce « *Cucurbita moschata* » .

Étymologiquement, le terme < giromon > dérive de < jirumum >, mot emprunté à la langue tupi* qui désignait une sorte de courge cultivée dans les îles des Antilles par les indiens Caraïbes. Dans les Petites Antilles il est parfois orthographié "giraumon".

Cette espèce est aussi appelée : courge musquée de Provence, courge muscade, sucrine.

Dans la même famille on trouve la doubeurre, appelée aussi butternut (mot français et anglais), la courge longue de Nice, la courge de Naples...

* (la langue tupi est la langue parlée par les Tupis, un groupe ethnique d'Amérindiens autochtones de la côte brésilienne).

utilisations. Le giraumon est utilisé dans de très nombreuses recettes antillaises : il sert d'accompagnement au même titre que le riz ou que les racines.

Il peut être préparé en soupe (velouté de giromon), en purée (giromonade, migan), en gratin, en flan, en soufflé mais aussi en dessert (tarte, cake).

Sur l'île Maurice et aux Seychelles, on le sert en chatinis (giromon rapé assaisonné de vinaigrette pimentée).

La purée de giromon est utilisée en Haïti pour faire la < soupe giromon > : cette soupe fait partie du menu traditionnel du nouvel an.

Son écorce évidée est utilisée comme contenant (ex : soupière).

La doubeurre, arrivé à maturité, peut se manger cru comme une carotte. Sa chair ferme permet de la cuisiner comme une pomme de terre; toutes les recettes de la pomme de terre lui sont applicables.



courge musquée



courge longue de Nice



butternut