



22

nom vernaculaire	français	Bilimbi
	créole	Bilenmbi
	anglais	Belimbing, cucumber tree
	espagnol	Vinagrillo, Grosella china
	allemand	Gurkenbaum

origine	Asie (Indonésie et îles Moluques).
habitat	Zones tropicales asiatiques où il pousse à l'état sauvage et est aussi cultivé (Indonésie, Philippines, Sri Lanka, Bangladesh, Inde, Thaïlande, Australie-Queensland). Introduit à la Jamaïque en 1793, depuis le Timor (île de l'Archipel indonésien), il gagne alors le reste des Antilles puis le continent tropical américain et Hawaï.
type	Arbre au tronc court et peu ramifié, mesurant de 5 à 10 m de haut.

Son nom scientifique est « *Averrhoa bilimbi* » de la famille des < Oxalidaceae >, tout comme son cousin le carambolier « *Averrhoa carambola* ». D'ailleurs, il est parfois appelé carambolier cylindrique, mais plus communément, « arbre à cornichons » (pour ses fruits comestibles et acides qui ressemblent à des cornichons).

fleur

Presque toute l'année. Les fleurs, rouge sombre, poussent en bouquet sur le tronc et les vieilles branches.



photo CIRAD Guadeloupe

fructification

Presque toute l'année. Les fruits poussent par centaines sur un même arbre. Ils ressemblent à un petit cornichon. D'abord verts, ils prennent une coloration jaunâtre voire blanche à maturité puis tombent.



photo LMHTAG



photo CIRAD Guadeloupe

fruit Bilimbi.

fruit de 4 à 10 cm de long. Le fruit est charnu, arrondi, marqué de cinq angles, divisé en cinq loges.



photo CIRAD Guadeloupe



photo tradewindsfruit.com

utilisations

La chair, verte et juteuse, contient de l'acide citrique. En Asie, le bilimbi se consomme cru à la « croque au sel ». Il se prépare aussi au vinaigre comme les cornichons ou en condiments (achards, pickles, rougail).

Cuit, il entre dans la préparation de curry et du « sinigang » (*soupe épaisse - type stew - à base de tamarin*), spécialité des Philippines et dans la composition de sauces aigres-douces.

Aux Antilles, il s'utilise à la place du citron dans le blaff, le court bouillon, les sauces à base de crustacés (crabes, ouassous).

Mûr, il est utilisé pour réaliser de la confiture.

Le bilimbi, tout comme la carambole (*voir fiche n° 30*) contient, mais en proportion moindre, de l'acide oxalique qui a la propriété d'enlever la rouille des métaux et du linge et de faire briller les cuivres.