



35

nom vernaculaire	français	Chérimolier
	créole	Chérimolyé
	anglais	Cherimoya
	espagnol	Chirimoya
	allemand	Cherimoya



Son nom scientifique est « *Annona cherimola* » de la famille des < Annonaceae > (anones ou annones), tout comme la pomme cannelle (fiche n°100) et le corossol (fiche n°50) et le cachiman (fiche n°21). Le nom de < chérimolier > provient d'un mot quechua (amérindien) < chirimuya >, qui signifie « graines du froid » et indique que les graines sont capables de germer à de hautes altitudes.

Le chérimolier porte de nombreux noms, que ce soit :

- en français : chérimole, chérimoyer, corossol du Pérou,
- en anglais : custard-apple, chirimoyo, momona, kelemoio,
- en espagnol : chirimoyo, cherimoya, anón, chirimorrinón, chirimoya del Perú,
- en allemand : cherimolia, cherimoyabaum, Chirimoya, Chirimoyabaum, Jamaika-Apfel, Peruanischer Flaschenbaum...

fleur Les fleurs, solitaires, de couleur vert pâle, longues de 3 cm, portent 6 pétales charnus.

utilisations

Les cherimoles mûrissent à température ambiante et se conservent ensuite au réfrigérateur.

Lorsque le fruit est mûr, il est tendre au toucher -tout comme un avocat- et sa peau prend un ton marronnâtre.

Frais, il contient environ 15% de sucre (soit environ 60 kcal/100 g) et autour de 20mg/100g de vitamine C. Son parfum évoque la rose.

La pulpe blanche, crémeuse et fondante, juteuse et sucrée est mangée fraîche : sa pulpe se déguste à la petite cuillère (bien retirer les graines noires) et sert pour la confection de glaces et de sorbet ou simplement une demi-chérimole placée dans le congélateur pendant une heure aura la texture d'une glace.

On la trouve aussi en conserve (appertisée) dans les boutiques asiatiques.

Sa saveur est un mélange d'ananas, et de fraise. Certains lui trouvent le goût du bubblegum commercial (Malabar).

Les graines sont toxiques mais, concassées et mises à macérer dans l'eau, elles constituent un excellent insecticide.

La peau ne doit pas être mangée non plus (sa consommation peut entraîner une paralysie de 4 à 5 heures).



origine	Amazonie, Amérique tropicale (Colombie, Équateur, Bolivie, nord du Pérou) et cordillère des Andes.
habitat	Le chérimolier pousse à l'état sauvage à une altitude comprise entre 1300 et 2600 mètres. Il est cultivé en Amérique centrale et en Amérique du Sud, dans la Caraïbe (Jamaïque, Haïti), aux États-Unis (Porto-Rico, Floride, Californie, Hawaï), autour de la Méditerranée (Italie, Espagne, Egypte et Israël), sur l'île de Madère, en Afrique (Somalie, Tanzanie...) En Asie, il est cultivé sur l'île de Taiwan, en Inde, en Nouvelle-Zélande et à Singapour.
type	Le chérimolier est un arbuste épineux de 2 à 7 mètres, au port buissonnant, souvent ramifié depuis la base. Les jeunes rameaux sont couverts d'un duvet rougeâtre. Les feuilles ont un aspect soyeux (<i>brillant comme de la soie</i>), leur face inférieure est veloutée.

fruit Chérimole.

Fruit de la taille d'un pamplemousse avec une écorce veloutée, vert tendre, dessinée d'écaillés plus ou moins prononcées.

À l'intérieur du fruit, la chair est blanche et comporte de gros pépins noirs et brillants (mais non comestibles) qui se retirent facilement du fruit.