



44

nom vernaculaire

français	Giromon (potiron)
créole	Jiwomon
anglais	West Indian pumpkin
espagnol	Auyama, calabaza
allemand	Riesenkürbis



photo LMHTAG

origine	Régions tropicales d'Amérique du Sud.
habitat	Le potiron n'a été introduit en Europe qu'après les voyages de Christophe Colomb en Amérique, comme toutes les courges ( <i>Cucurbita</i> ). Aujourd'hui, le potiron est largement cultivé dans tous les pays chauds et tempérés. En Guadeloupe, la production de giromon s'élève à 1080 tonnes (2008, source INSEE).
type	Le potiron une plante herbacée annuelle à longues tiges rondes, sans épines, très vigoureuses, rampantes, éventuellement grimpantes, qui s'accrochent par des vrilles à tout support.

Le « **giromon** » (orthographe attestée dès 1614) est une variété de potiron cultivée dans les Antilles, appartenant à l'espèce « *Cucurbita maxima* » (tout comme le potiron, le potimarron, le giraumon (ou giraumont), le kabocha - d'origine japonaise), de la famille des < Cucurbitaceae >.

Il ne faut pas confondre les potirons et les citrouilles qui appartiennent tous deux à la famille des < Cucurbitaceae >, mais sont deux espèces différentes, en effet : citrouille = espèce « *Cucurbita pepo* », tout comme la courge, la courgette et le pâtisson (voir fiches n°39a et b).

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.

Le giraumon (écrit a-u) est une variété de potiron appelé potiron turban potiron couronné ou bonnet turc (turban squash en anglais) : photo ci-contre les deux parties de l'ovaire se développent inégalement, donnant naissance à une « calotte » caractéristique, séparée par un liseré.



photo LMHTAG

**utilisations** La chair du giromon est ferme, sucrée et farineuse.

Le giromon est utilisé dans de très nombreuses préparations 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 salé, en soufflé mais aussi en dessert (tarte, cake, flan).

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 une soupe appelée < soupe giromon > : cette soupe fait partie du menu traditionnel du nouvel an. Son écorce évidée est utilisée comme contenant (ex : soupière)

La giromonade est réalisée en cuisant à court mouillement le giromon coupé en morceaux, avec des cives, de l'ail, du thym, les morceaux sont grossièrement écrasés en fin de cuisson. Elle est servie avec du poisson ou de la viande.

Le migan est une purée de potiron (éventuellement additionnée de fruit à pain). Ces deux légumes sont cuits avec un mélange de viande de boeuf et de porc (queues de porc et poitrine salée) et des aromates (cives, persil, ail, piment), servi en plat principal.

Aux Antilles, on utilise les feuilles crues et lavées du giromon pour nettoyer les lambis (pour ôter le limon, en les frottant avec les feuilles).

**fleur** Les fleurs sont jaune orangé.

**fruit** Les fruits sont très polymorphes (tous de forme, de taille et de couleur différentes) : en effet, ils varient selon les variétés, par leur forme (sphérique plus ou moins aplatie, allongée, bosselée...), par leur taille (de moins d'un kilogramme à plus de 200 kg), par leur couleur à maturité (blanc, jaune, orange, rouge, vert, bleu-vert...).

Un caractère spécifique est la section cylindrique du pédoncule, très gros et spongieux. La chair est épaisse et de couleur jaune orangé. Les graines légèrement bombées, ovales, lisses, sont blanches et assez grandes (2 à 3 cm de long).