



59

nom vernaculaire	français	Fruit de la Passion
	créole	Marakoudja
	anglais	Passion fruit
	espagnol	Maracudja
	allemand	Passionsfrucht/Maracuja



La grenadille « *Passiflora edulis* » est un < Passiflore > dont les fruits, comestibles, sont nommés < maracuja >, < fruits de la passion > (du latin < *passio* > passion et < *floris* > fleur).

Mot d'origine Tupi (*indiens d'Amérique du Sud*), « maracuja » s'écrit avec ou sans < d >.

En Nouvelle-Calédonie, ils sont appelés pommes-lianes et à Haïti < grenadia >.

Le fruit de la passion de couleur pourpre est appelé en Colombie < gulupa >.

La grenadelle « *Passiflora ligularis* » ou < grenadille sucrée > appartient, elle aussi au genre des < Passiflores > (*Passifloraceae*). L'épithète < *ligularis* > vient de sa corolle en < ligule > (le rôle de la ligule est d'empêcher le pourrissement du végétal en déviant les gouttelettes d'eau).

origine	Amérique du Sud tropicale (Paraguay, Brésil et nord-est de l'Argentine).
habitat	Le genre < <i>Passiflora</i> > fort de ses 500 espèces est répandu dans toutes les zones tropicales de l'Amérique, de l'Asie, de l'Australie et en Polynésie. Quatre des vingt espèces comestibles sont cultivées à grande échelle, et principalement la variété « <i>P.edulis</i> » : en Inde, au Sri Lanka, en Nouvelle-Zélande, dans les îles de la Caraïbe, au Brésil, en Colombie, en Indonésie, au Pérou, en Californie, Floride et Hawaï, en Australie, en Afrique de l'Est, en Afrique du Sud, au Mexique et en Israël.
type	Arbuste grimpant au port vigoureux.

fleur Fleurs individuelles, rondes, de 6 cm de diamètre, blanches striées de pourpre. Son pistil, les dessins de sa corolle et diverses pièces florales ressembleraient à une couronne d'épines, au marteau et aux clous de la Crucifixion. C'est ce qui a fait donner à cette fleur le nom de « fleur de la Passion », en référence à la < Passion du Christ > (*ensemble des souffrances et supplices qui ont précédé et accompagné la mort de Jésus de Nazareth*).



fruit Fruit de la Passion.

Baies de la forme et de la grosseur d'un oeuf.

Leur couleur de la peau (lisse ou fripée) passe du vert au jaune ou violet à maturité.

Les baies contiennent de nombreuses graines qui sont enrobées d'un arille (*enveloppe charnue plus ou moins développée autour d'une graine*) comestible : la chair (pulpe) que l'on déguste est en fait l'arille.



utilisations

Ce fruit riche en vitamines A et C est utilisé frais comme fruit ou en salade de fruits.

On utilise la pulpe des fruits de la passion pour réaliser des boissons alcoolisées (cocktails, punches) et non alcoolisées (limonade, jus et sirop de maracudja) de façon domestique, artisanale et industrielle.

La pulpe est aussi utilisée pour réaliser des mousses, des entremets, des crèmes glacées, des sorbets, des coulis frais ou surgelés (industrie agro-alimentaire).

La pulpe du fruit de la passion permet de confectionner des sauces originales (poissons, viandes, volailles) ainsi que des gelées et des confitures.