



66

nom vernaculaire

français	Groseiller-pays
créole	Gwozèy
anglais	Sorrel, roselle, karkade
espagnol	Vinagrillo, acedera de guinea
allemand	Roselle, Karkade



Son nom scientifique est « *Hibiscus sabdariffa* ». < *sabdariffa* > est un nom d'origine turque : en langue turque, la plante s'appelle < *saddarifa* >. La plante est appelée < groseille > par analogie à la groseille européenne « *Ribes rubrum* », rouge et acidulée.

La groseille-pays porte aussi le nom de groseiller de Noël, de roselle, d'oseille de Guinée, de karkadé (variété à calices blanc vert), de thé rose d'Abyssinie.

Elle est aussi connue en Egypte sous le nom de « Karkadé » et au Mexique où elle porte le nom de < Flor de Jamaica >.

origine	Afrique occidentale.
habitat	La groseille-pays aurait été importée d'Afrique occidentale en Amérique tropicale au 17 <sup>ème</sup> siècle. Elle est aujourd'hui cultivée dans toutes les Antilles, mais reste très présente dans toute l'Afrique occidentale, au Sénégal, au Mali, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire..
type	Plante annuelle cultivée, de la famille des hibiscus ( <i>l'hibiscus comporte plus de 30 000 variétés et fait partie de la famille des &lt; Malvacées &gt;</i> ). La plante peut atteindre 3m de haut. Ses tiges sont vertes ou rougeâtres. Sa culture est proche de celle du gombo (fiche n°63), elles appartiennent toutes deux à la famille des hibiscus.

**fleur** Novembre-décembre.

Fleur jaune pâle, tachetée de brun-rouge à la base, typique des hibiscus.

**fruit** À maturité, le fruit capsulaire est entouré par le calice rouge ou blanc vert (variété Karkadé), persistant et devenu charnu.

### utilisations

À partir des fleurs séchées, et par décoction (*eau sucrée, départ à froid portée à ébullition pendant 5 minutes*), on prépare au Sénégal « le Bissap » : boisson nationale. De ce sirop rouge, très riche en vitamines C, plusieurs types de boissons au parfum de fruits rouges sont élaborés, tels que sirop, thé, bière ou infusion avec quelques feuilles de menthe.

Le Bissap est également un colorant alimentaire qui est de plus en plus utilisé en remplacement des colorants chimiques; cette utilisation concerne surtout le marché européen qui importe environ 3000 tonnes par an de calices rouges séchés.

Aux Antilles françaises, les calices rouges de la groseille-pays sont utilisés à la période de Noël pour préparer « le sirop de groseille » (*décoction filtrée des calices de la fleur, auquel on ajoute du sucre de canne en même quantité que le liquide; ce dernier est porté à ébullition, puis filtré de nouveau*). Refroidi et mis en bouteilles, ce sirop est consommé additionné d'eau ou sert à réaliser une liqueur (ajout de rhum).

Avec ce sirop, on réalise aussi de la confiture et des gâteaux.

Les feuilles, quant à elles, peuvent être consommées comme légumes, cuits comme des épinards, et entrent parfois dans la préparation du « calalou » (voir fiche n°63, gombos); leur goût, acidulé, rappelle celui de l'oseille d'où le nom d'oseille de Guinée (oseille = sorrel en anglais).

Dans les Antilles anglophones, la décoction sucrée des calices sert aussi à préparer une boisson tonifiante et rafraichissante.

En Jamaïque, c'est aussi la boisson traditionnelle à Noël : < sirop de « sorrel >, additionné de rhum et parfumé au gingembre.

En Guyane, on réalise de la confiture et de la gelée de groseilles.