



76

nom vernaculaire	français	Litchi
	créole	Létchi
	anglais	Lychee, leechee
	espagnol	Lechia
	allemand	Litschibaum



Son nom scientifique est « *Litchi chinensis* (ou *sinensis*) Sonnerat » de la famille des < Sapindacées >, tout comme le ramboutan n°109, le longanier n°134, l'ackée n°3, le kenettier n°72). Aussi appelé letchi. Son nom provient du chinois < lizhī > (Li-Tchi).

origine	Du nord du Vietnam au sud de la Chine.
habitat	<p>Le litchi est cultivé depuis plus de 2000 ans en Asie (Chine, Taiwan, Vietnam, Indonésie, Philippines, Malaisie), où il est une des principales espèces forestières. Le litchi a été introduit sur l'île Bourbon (île de la Réunion) par Pierre Poivre (botaniste et explorateur français) au 18ème siècle, puis aux Antilles. Aux Antilles, il y prospère sans difficulté car il se complait en climat chaud et humide, toutefois sa fructification y est irrégulière car il a besoin d'un stress pour fleurir : une courte saison fraîche (15°C) et sèche. Il est aussi cultivé, pour produire des fruits, en Inde, en Israël, à Madagascar, en Thaïlande, en Australie, à Hawaii, en Nouvelle-Calédonie, au Brésil dans l'État de São Paulo, en Afrique du Sud... sur l'île de la Réunion et sur l'île Maurice (sur ces 2 îles, le fruit est appelé letchi et l'arbre pied de letchi). Le litchi de la Réunion s'est vu attribuer le < Label rouge > en 2006. Le principal pays producteur est Madagascar, suivi de la Chine, Taiwan, l'Inde.</p> 
type	Arbre au tronc court qui peut atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Sa couronne large et dense, qui lui donne une forme ronde, est formée de feuilles de couleur vert foncé luisant dessus et gris vert mat, dessous. Les jeunes feuilles sont teintées de rose et de jaune.

fleur Janvier à avril.

Petites fleurs (5 mm de diamètre) de couleur blanc rosâtre à blanc verdâtre au bout de longues panicules pendantes. Le litchi est mellifère.

fructification

Hémisphère sud : arrive à maturité entre mi-novembre et mi-janvier. Hémisphère nord : récolté de juin à août. Les grappes pendantes portent les nombreux fruits.

fruit Litchi.

Fruit (3 cm) rond, ovale ou en forme de cœur à la peau écailleuse à la fois fine, coriace et cassante; d'abord verte, elle devient rouge voire pourpre à maturité. Elle s'épluche facilement avec les doigts et laisse apparaître une pulpe (arille) blanche translucide juteuse qui se détache facilement du noyau (brun vernissé et allongé).

utilisations

Les fruits sont consommés crus, cueillis à maturité (les garder au frais ou les congeler), comme fruits de bouche, en salade fruits, en brochette de fruits, en tarte, charlotte, mousse et entremets, ou en mignardise - glacés au sucre cuit. Ils permettent de réaliser des boissons (jus, cocktails, punches, « vin de litchi » en Chine) des sorbets et des crèmes glacées.

Cuits, ils accompagnent les viandes (poulet, porc...), voire le foie gras.

L'installation de ruches a proximité des vergers de litchis permet à la fois d'améliorer la production fruitière et de récolter un miel de litchi, très parfumé, à la saveur douce.

En Chine, le fruit est séché afin de pouvoir le consommer toute l'année comme un raisin sec ou pour sucrer le thé.

L'industrie agro-alimentaire commercialise les litchis épluchés, en conserve (appertisés), ainsi que sous forme de boissons (jus, thé aromatisé, bière, liqueur) et de sorbet.

Le bois de litchi, malgré ses formes souvent irrégulières et sa dureté qui rendent celui-ci difficile à travailler, est recherché par les ébénistes et les tourneurs pour la finesse de son grain et sa coloration chaleureuse. Il sert à fabriquer des meubles et objets divers.

Le litchi a de nombreux usages médicinaux en médecine chinoise et dans l'industrie pharmaceutique occidentale.

