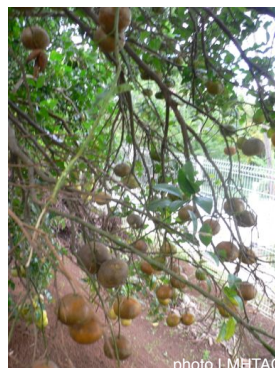


79

nom vernaculaire	français	Mandarinier
	créole	Madarin
	anglais	tangerine tree
	espagnol	mandarino
	allemand	Mandarinenbaum



Son nom scientifique est « *Citrus nobilis* », arbuste de la famille des < Rutacées > (dans laquelle appartiennent bigaradier, citronnier, oranger, pamplemoussier...). La mandarine, qui pousse dans un arbuste, le mandarinier, se déguste vers Noël. Comme l'orange, la mandarine des Antilles reste verte à maturité, mais n'est pas pour autant amère.

fleur

Novembre-décembre.
Petites, blanches,
à 5 pétales, au parfum
subtil et agréable.

fructification Novembre à février.

fruit Mandarine.

Fruit d'un orange brillant, tirant sur le rouge,
de 5-8 cm de diamètre. A l'intérieur des
segments se trouvent de nombreuses graines.

utilisations

Le fruit est consommé frais, en fruit de bouche : la mandarine a une écorce fine, facile à détacher. La pulpe est juteuse et douce, agréablement parfumée elle sert à la réalisation de jus, de mousse, d'entremets, de sorbet.

Les segments des fruits servent de décor aux gâteaux et entremets à base de mandarine. Ils peuvent être aussi glacés au sucre, servis en mignardises. On extrait de la peau, pourvue de nombreuses glandes, l'huile essentielle de mandarine qui est employée dans la fabrication des liqueurs et en particulier : la « Mandarine Napoléon » (*longtemps appelée « Mandarine Impériale » pour des raisons de droits concernant l'usage du nom « Napoléon »*), marque belge d'une liqueur de fruit à 38° à base de mandarines d'Andalousie et de Sicile et d'eau-de-vie issue d'une recette datant du 19ème siècle.

Cette liqueur est utilisée de façons très variées : en digestif avec ou sans glaçons, avec du tonic en long drink, ou en cocktail (avec du jus de fruits, de la vodka, du gin ou du champagne).

En cuisine, elle sert à aromatiser une sauce bigarade aux mandarines et en pâtisserie : soufflé, mousses, entremets et gâteaux.

Cette huile essentielle est aussi utilisée en parfumerie et en pharmacie pour aromatiser des médicaments.

type

origine Asie du Sud-Est (Chine et Vietnam).
Le mandarinier n'est connu en Europe que depuis le début du 19ème siècle.

habitat Pourtour méditerranéen, le mandarinier supporte la sécheresse (d'où ses feuilles vernissées).
Le mandarinier est cultivé, comme tous les agrumes, pour la consommation de son fruit (en Espagne, en Algérie, en Tunisie, au Maroc et aux USA).

Petit arbre de 4 m de hauteur maximum, au tronc droit et au feuillage persistant . Ses feuilles sont vert foncé, brillantes, lancéolées (en forme de fer de lance), plus petites que celles des autres agrumes et dépourvues de pétiole ailé (caractéristique de l'oranger, fiche n° 91).
Les trois principales variétés de mandariniers sont :
> le mandarinier Commun « *Citrus delisiosa* » : il possède un grand nombre de rameaux, de petites feuilles étroites et un port dense. Les principaux cultivars de cette variété sont < l'Emperor >, < le Willow leaf > et le < mandarinier de Blidah >.
> le mandarinier King « *Citrus Nobilis* » : il possède de gros fruits ressemblant à des oranges et est cultivé principalement dans le Sud-Est Asiatique.
> le mandarinier Satsuma « *Citrus Unshiu* » : Cette variété est une des plus résistante au froid (jusqu'à -12°C). Ses fruits sans pépins sont précoces.

Remarque concernant le clémentinier :

Le clémentinier est un hybride obtenu par le croisement d'un mandarinier et d'un bigaradier.

La clémentine est issue d'un croisement naturel entre une fleur de mandarinier et du pollen d'oranger. De ce mariage est née, en 1902, une graine qui a été semée parmi d'autres à Misserghin, près d'Oran (Algérie) par un ecclésiastique, le père Clément. Il souhaitait obtenir des mandariniers pour les enfants de l'orphelinat dont il avait la charge. À la première récolte, il découvre des fruits bien plus colorés que la mandarine avec une saveur douce et musquée : le nouveau fruit est baptisé « Clémentine » par la société d'horticulture d'Alger en hommage à son sélectionneur.

