



## LA CARTE D'IDENTITÉ

### DU PAMPLEMOUSSE

#### HISTORIQUE

Découvert en Jamaïque vers 1800, le pamplemousse provient d'un croisement ancien entre le citron et le vrai *citrus grandis* d'Asie. C'est la Compagnie néerlandaise des Indes Occidentales qui embarqua "l'original" à bord de ses navires en direction de ses comptoirs dans les Antilles à la fin du XVIIe siècle. À cette époque, le fruit né de ce croisement était absolument immangeable. C'était une curiosité botanique dont on présumait par contre de grandes propriétés médicinales.

#### LIEUX DE PRODUCTION

États unis (Floride, Californie) et Israël.

#### PERIODE DE PRODUCTION

Toute l'année mais meilleure période l'hiver.

#### PRINCIPALES VARIETES

##### Pamplemousse blanc

Sphérique comme un ballon avec les extrémités légèrement aplaties, généralement deux fois plus gros qu'une orange, bien jaune, le pamplemousse est de belle taille. Sa chair, croquante et juteuse, est divisée en 12 ou 13 quartiers et contient peu de pépins. Il a une saveur acidulée, légèrement astringente et plus ou moins sucrée.

Il existe quelques variétés dont:

- le Royal sans pépins, à chair blanche et douce, plus sucrée
- le Marsh d'Israël qui contient une pointe d'amertume.

##### Pamplemousse rosé

D'une saveur parfumée et sucrée, subtilement acidulée, il ne possède pas l'amertume de son parent, le pamplemousse blanc. L'épiderme est jaune vif avec, parfois de subtiles teintes roses. Sa chair est croquante, juteuse et rosée, due aux pigments dans la pulpe. Il existe plusieurs variétés dont

- le "Ruby" qui est très sucré
- le Red Blush, rose, sucré et juteux.

##### Pamplemousse sanguin

Mêmes caractéristiques que le pamplemousse rose. Sa chair peut devenir de couleur rouge sang selon les variétés et elle est plus sucrée.

##### Pamplemousse pomelo

C'est un pamplemousse à chair blanche, rose comme le Ruby ou rouge comme le Sunrise. Ce qui le caractérise c'est sa forme plus large à la base et ses quartiers moins réguliers et plus charnus. Sa pulpe est légèrement filamenteuse, ferme et granuleuse. Saveur sucrée et parfumée

#### UTILISATIONS EN CUISINE:

- Gratin de fruits.
- Salade de crabe.
- Plats exotiques.

#### PREPARATIONS EN SALLE

- Coupe Florida.
- Pamplemousse cocktail et cerisette.