

Zoom sur le citron

Le citron était peut-être cultivé par les Grecs et les Romains, voire par les Égyptiens, mais on ne trouve guère de traces de cette culture. Vers l'an 400, ce sont les Arabes qui prennent les rênes du commerce. Ils diffuseront le citron dans tout le bassin méditerranéen.

Enfin, lors des Croisades au Proche-Orient, les Européens découvriront les agrumes et développeront un goût pour ces fruits acides et juteux qu'ils rapporteront dans leur pays respectif. De là naîtront les premières serres, dites orangeries, dans lesquelles on cultivera d'abord des orangers et des citronniers, puis toutes sortes de plantes tropicales.



En France, **trois ou quatre variétés de citrons jaunes** sont principalement commercialisées. Une partie provient de **Côte-d'Azur et de Corse**. D'ailleurs, la fête du citron a lieu à Menton chaque année en février !

Le citron vert n'est pas à proprement parler un citron, mais une **lime, fruit du limettier**. Il se divise en 2 variétés selon la taille des fruits. Le citronnier fleurit plusieurs fois dans l'année, il est donc possible de trouver des citrons tout au long de l'année.

Les citrons sont très riches en vitamine C, nécessaire à un métabolisme énergétique normal. Ils peuvent se consommer crus ou cuits, en assaisonnement de plats chauds, en zestes, jus, desserts... Dilué dans de l'eau chaude, et avec du miel, le jus de citron atténue le mal de gorge. Très peu calorique, on peut en consommer régulièrement de préférence à des moments éloignés des heures de repas. Mais son goût très acide peut déranger certaines personnes, notamment les enfants, à qui on peut proposer de la citronnade (jus de citron frais mélangé avec de l'eau et du sucre).



Le citron s'est d'abord appelé « limon », terme emprunté à l'italien « limone ». Le mot est apparu dans la langue française en 1351. De là vient le mot « limonade » qui, contrairement à « limon », existe encore aujourd'hui. Le terme « citron », né en 1398, est dérivé du latin citrus.