



1



2



3



6

RÉCOLTE

Petits durs à chair tendre

SUR L'ÎLE DE LA RÉUNION, LA RÉCOLTE DES LITCHIS BAT SON PLEIN DE LA MI-NOVEMBRE AU DÉBUT DE FÉVRIER. LA PÉRIODE IDÉALE POUR DÉGUSTER CE FRUIT JUTEUX ET SAVOUREUX.

REPORTAGE AURÉLIE LAGLANTINE - PHOTOS FRANCK BEL



4

1. Les litchis de la Réunion sont vendus encore en grappe, à parfaite maturité.

2. Sur l'arbre, le fruit, d'abord vert, rougit sous l'action du soleil et de la chaleur. La maturité passée, la coque brunit doucement, et l'équilibre entre acidité et sucre se modifie.

3. Au bout des branches, les litchis sont regroupés en grappes pendantes, comportant de deux à vingt fruits.

4. La cueillette des litchis est un exercice d'adresse pour les récolteurs. On dit ici que l'on « casse » le litchi.

5. Case réunionnaise typique, près d'une plantation de litchis.

6. Verger de litchis. L'arbre donne des fruits dès la cinquième année, et entre en pleine production au bout de dix ans.



5

Sur les marchés et les étals des primeurs, rarement un fruit aura bénéficié d'autant d'orthographes fantaisistes que le litchi : on le trouve écrit à l'anglaise (lychee), francisé et féminisé (litchie), adoptant le créole réunionnais (letchi), voire à l'indonésienne (letsi)... Quelle que soit sa dénomination, le fruit de *Litchi sinensis* reste fidèle à ses caractéristiques : une coque plus ou moins rouge et rugueuse, abritant un gros noyau marron entouré d'une chair blanche, l'arille, translucide et très savoureuse ! Si Madagascar, l'Afrique du Sud, la Thaïlande, l'Inde ou Israël font partie des plus importants producteurs de ce fruit délicat, l'île de la Réunion s'est fait une spé-

cialité du litchi frais haut de gamme, cueilli mûr à point et transporté par avion en n'ayant subi aucun traitement conservateur après la récolte.

Introduit à la Réunion dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, en provenance de Chine méridionale, le litchi s'est remarquablement bien adapté au climat humide de l'est de l'île, de Sainte-Suzanne à Sainte-Rose, et du sud, de Saint-Joseph à l'Étang salé. L'arbre, qui peut atteindre une vingtaine de mètres de hauteur, requiert en effet une pluviométrie régulière tout au long de l'année, notamment entre juin et novembre, de la floraison à la fructification. La fécondation des fleurs étant réalisée par les abeilles, des ruches sont donc installées auprès des vergers pour favoriser ●●●

Panacotta de litchis

INGRÉDIENTS pour 4 personnes : 20 litchis, 50 cl de crème fraîche liquide, 75 g de sucre en poudre, 3 feuilles de gélatine (6 g environ), 1 cuillerée à café de graines d'anis vert.

- La veille (ou au minimum 5 heures avant de servir), dans une casserole, porter à frémissement à feu doux la crème, le sucre et les graines d'anis. Pendant ce temps, mettre la gélatine à tremper pendant 5 minutes, puis l'égoutter dans une passoire.
- Éplucher les litchis, les couper en deux et les dénoyauter. Quand la crème frémit, arrêter le feu. Incorporer la gélatine et mélanger vivement.
- Disposer les litchis dans des verrines, et verser la crème par-dessus. Laisser tiédir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur. Servir très frais. Ce dessert peut être réalisé sans souci avec des litchis au sirop, et l'on peut également filtrer les graines d'anis en passant la crème dans un chinois pour qu'elles n'apparaissent pas dans les verrines.



Délicat à choisir

Choisir un beau litchi, à la coque ferme et rouge n'est pas toujours simple ! Ce fruit ne se conserve qu'une dizaine de jours après la cueillette, au frais et à l'abri de la lumière. Les litchis réunionnais, expédiés par avion, sont ainsi cueillis rouges sur l'arbre. Ceux arrivant par bateau sont le plus souvent traités au soufre, qui les conserve, et surtout leur donne une couleur rouge... Le mode de transport et la maturité expliquent ainsi les différences de prix.



Des fruits mûrs à l'équilibre délicat entre sucre et acidité

... une bonne conformation des fruits... et produire un délicieux miel de litchi ! Ces derniers apparaissent en lourdes grappes sur les terminaisons des branches de l'année, dès le mois d'octobre. Il leur faut ensuite un à deux mois pour mûrir sur l'arbre, la récolte s'échelonnant de la mi-novembre au début du mois de février.

Le litchi nécessite peu de traitements phytosanitaires, à la Réunion, notamment si les vergers sont bien entretenus. Il faut pour cela pratiquer une taille d'aération, qui sert également à maintenir l'arbre à une hauteur raisonnable pour la récolte, et à retirer les fruits non cueillis ou dépérissant après la cueillette. Certaines années, la mouche des fruits apparaît dans les vergers, mais il semble que de simples pièges suffisent à s'en débarrasser sans que trop de dégâts ne soient constatés. Tous les trois ans, des analyses foliaires sont effectuées pour déterminer les besoins des sols. Ces pratiques culturales douces ont permis au litchi de la Réunion d'obtenir en novembre 2006

l'attribution d'un Label Rouge. Ce critère de qualité implique également que les fruits soient récoltés à maturité, avec une chair ferme, sucrée et parfumée. Les litchis mûrs présentent en effet un délicat équilibre entre sucre et acidité. Pour ce faire, ils sont cueillis tôt le matin, puis triés et expédiés dès le soir par avion.

label est essentiellement destiné à l'exportation des fruits en dehors de l'île, où la concurrence est rude (voir encadré page suivante). Le litchi de la Réunion ne fait l'objet d'une culture à vocation commerciale que depuis les années quatre-vingts. Sur le marché local, il est coutumier d'acheter ce fruit sur le bord des routes, ou sur les marchés forains. Quelle que soit la provenance, lorsqu'on l'achète sur l'île ou en métropole, il est fortement conseillé de le conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur et de le consommer rapidement... sans modération ! Le litchi est en effet un bon pourvoyeur de vitamine C, tout en étant peu calorique !

(Carnet d'adresses en fin de magazine.)



1 et 3. La récolte des litchis s'effectue toujours par équipe de deux cueilleurs : le premier grimpe dans l'arbre, à mains nues ou sur une échelle. Il casse les branches de l'année sur lesquelles ont poussé les fruits en grappes. Le second récupère ces dernières au sol et les met en ballot, à l'ombre des arbres. Ici, des cueilleurs à la plantation Méliissa.

2. Plus le litchi est gros, rond et rouge, plus il contient de sucre. Un délice !

4. Un beau litchi mesure 31 à 33 mm de diamètre, et sa chair, d'un blanc grisé translucide, est très juteuse. On le mange cru après avoir enlevé la coque et le noyau. Dans certaines régions du globe, il est commun de faire sécher le fruit pour le consommer hors saison.

5. Les litchis sont traditionnellement récoltés dans des sacs en vacoa (*Pandanus utilis*) tressé. Les fruits sont rapidement recouverts de feuillage pour les abriter du soleil afin d'éviter le brunissement des coques.

6. Ballots de litchis prêts à partir vers la station de conditionnement. Ils y seront triés, voire égrenés, séparés de leurs branches, selon le circuit de vente prévu. Aujourd'hui, la Réunion produit environ huit mille tonnes de litchis, dont l'essentiel est destiné au marché local.