

Une diversité exceptionnelle

Les Solanacées

Par Claude Bureaux*

Une famille exceptionnelle à plus d'un titre, qui fait l'objet cet été d'une exposition au Jardin des Plantes. En avant-première, découvrez sa diversité, son histoire, ses propriétés, et les portraits de quelques-unes de ses plus célèbres représentantes**.



Solanum jasminoides 'Album'.

A. Descat / MAP

Cette famille de plantes comprend entre 3 000 et 4 000 espèces, réparties en 90 genres aux morphologies variées : arbres, arbustes, lianes, herbes vivaces ou annuelles. Bien qu'elle soit présente presque dans le monde entier, la plupart des espèces croît dans les régions tropicales, et plus spécialement en Amérique du Sud. La famille des Solanacées revêt une grande importance économique, car beaucoup de plantes ornementales (pétunia, datura, tabac...), industrielles (tabac), et surtout bon nombre de fruits et légumes (tomate, aubergine, piments et poivrons, pomme de terre...) en sont issus. À celles-ci s'ajoutent des plantes officinales, toxiques, voire hallucinogènes, que le folklore associe à des histoires mythologiques et aux rituels de sorcellerie, telles que la belladone, la jusquiame, la stramoine et la mandragore.

Quelques éléments de botanique

Les feuilles sont composées ou entières, généralement alternes, et portées par un pétiole. Solitaires ou réunies en inflorescence (cymes), les fleurs sont régulières, et constituées de :

- cinq sépales verts, soudés, persistant sur le fruit,
- cinq pétales colorés, soudés, formant souvent un long tube : fleur en trompette ou campanulée, comme celles du tabac ou du datura. Parfois, la partie soudée de la corolle est bien plus courte que les lobes, et les fleurs sont en forme d'étoiles, comme celles de la tomate ou de la pomme de terre,
- cinq étamines fixées sur les pétales,
- un ovaire supère, à deux loges mais un seul stigmate.

Le fruit est entouré à la base par le calice persistant. Il est soit charnu (baie), soit sec et s'ouvrant par des fentes (fruit déhiscent = capsule). Il contient de nombreuses petites graines rondes et aplaties.

Les Solanacées à l'Herbier de Paris

En raison de leur intérêt scientifique et économique, les Solanacées ont été choisies comme "famille test" dans le cadre du programme de rénovation et de reclassement de l'Herbier de Paris : l'informatisation des planches en collections est en

* Chef-jardinier du Jardin des Plantes jusqu'en 2003, en charge maintenant de la diffusion des connaissances.

** À l'exception de la pomme de terre, qui a fait l'objet d'un article spécifique dans le numéro Jardins de France de mars 2008.

L'aubergine

L'aubergine est originaire d'Asie du Sud-Est où elle est cultivée depuis les temps préhistoriques. Mais elle n'a été introduite en Europe, via les Perses et les Arabes, qu'entre le XIII^e et le XV^e siècles.

Plante pérenne à courte durée de vie, l'aubergine a besoin d'humidité et de beaucoup de chaleur, et elle est donc cultivée en annuelle dans nos régions. La plante atteint 2 m de haut. Elle présente de grandes feuilles (20 X 10 cm) et de grandes fleurs mauves, peu nombreuses.

Chez l'aubergine sauvage, les fruits sont jaunes, globuleux, et ils font moins de 3 cm de long (contre plus de 20 cm en culture). Contrairement aux variétés traditionnelles de nos régions, on cultive en Asie des aubergines d'aspects beaucoup plus variés : rondes, ovoïdes, en forme de concombre..., blanches, jaunes, mauves, roses, vertes, parfois tigrées...

Certaines variétés anciennes ont la forme, la taille et la couleur d'un œuf d'oie, d'où leur nom anglais d'"Eggplant" ("plante œuf"). Les plus grosses proviennent d'Inde, sont ovoïdes, vert pâle, et peuvent dépasser 1 kilo.

L'aubergine est la plante comestible qui contient le plus fort taux de nicotine, cependant cet apport est tout à fait négligeable par rapport au tabagisme passif...



cours, et pourrait être terminée à la fin de l'année. Cela représente près de 40 000 planches d'herbiers, dont environ 15 000 pour le genre *Solanum* à lui seul. Cette collection de Solanacées, de grand

intérêt patrimonial, compte plus de mille types, c'est-à-dire plus de mille spécimens ayant servi de référence pour la description de nouvelles espèces. Ainsi, le genre *Petunia* a été décrit en 1803

par Antoine Laurent de Jussieu, alors directeur du Muséum, à partir de plantes récoltées en 1767 à Montevideo (Uruguay) par Philibert Commerson, naturaliste et explorateur français. Ces plantes, les pre-

Pétunias, Revue Horticole - 1851



Exposition au Jardin des Plantes

Les Solanacées sont bien représentées dans les collections scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, aussi bien dans les collections vivantes réparties sur ses différents jardins et sites, que dans les collections de l'Herbier National où elles constituent un important matériel d'étude pour les chercheurs du monde entier. Elles font plus précisément cette année l'objet d'une exposition végétale thématique, depuis le 15 avril et jusqu'au 1^{er} novembre dans le carré Lamarck du Jardin des Plantes. Le grand public, les scolaires, les membres des associations et sociétés d'horticulture y découvriront cette importante famille, qui sera, pendant toute la belle saison, au cœur d'animations et de conférences.

Courge patate, Revue Horticole - 1892.



nières à avoir jamais porté le nom de *Petunia*, sont les spécimens-types de ce genre, toujours conservées à l'Herbier de Paris.

Mais l'Herbier National compte de nombreux autres spécimens de Solanacées datant des XVII^e et XVIII^e siècles. Il s'agit souvent de plantes récoltées dans le Jardin du Roy ou Jardin des Plantes, et faisant partie des herbiers des plus éminents botanistes : Adanson, Jussieu, Lamarck, Tournefort... ou bien encore de plantes récoltées lors des grandes explorations scientifiques de l'époque, comme le voyage aux Amériques de Humboldt et Bonpland (1799 à 1804).

La recherche sur les Solanacées

Étant donné l'importance économique des genres *Nicotiana* et *Solanum*, la plupart des recherches sur cette famille est actuellement réalisée par des équipes internationales (par exemple *Planetary Biodiversity Inventory-Solanum Project*).

Cependant, les Solanacées sont aussi l'objet d'études plus particulières au Muséum. Ainsi, un nouveau genre endémique de Madagascar, appelé *Tsoala*, a été décrit par un botaniste de l'Herbier en 1992. Et dans le cadre de la rédaction de la Flore de Madagascar, l'étude complète de la famille a été publiée en 1994 par le Muséum. Autre exemple du travail des chercheurs,

la solution apportée au mystère des traces de tabac trouvées dans les momies égyptiennes : en 1976, l'étude botanique de la momie de Ramsès II avait été confiée au Muséum, en la personne du Dr. Michèle Lescot, spécialiste en anatomie végétale de l'Herbier National. Elle fit une découverte sensationnelle : des fragments de feuilles de tabac parmi les débris végétaux du baume viscéral de la momie. Cette identification la laissa perplexe et provoqua les railleries de ses confrères, car le tabac pousse naturellement en Amérique, et est donc censé arriver dans l'Ancien Monde plus de 2 500 ans après Ramsès II ! La découverte sera cependant confirmée par plusieurs autres botanistes européens et par un entomologiste du Muséum, le Dr. J. R. Steffan, qui découvrit la présence d'un coléoptère parasite du tabac dans ces mêmes fragments végétaux. Enfin, en 1992, des analyses toxicologiques effectuées en Allemagne révéleront que les baumes et les cheveux prélevés sur des dizaines de momies royales et princières contiennent de la nicotine, composant du tabac, et ce en proportions parfois très importantes !

Toutes ces données scientifiques ont été récupérées par divers individus pour soutenir des théories plus ou moins farfelues : traversées transatlantiques par les Egyptiens ou les Phéniciens plusieurs milliers d'années avant notre ère, contacts culturels entre les constructeurs des pyramides az-

tèques et égyptiennes, liens commerciaux entretenus à travers le Pacifique par les Chinois... voire existence de l'Atlantide ! Cependant, la vérité est bien moins extraordinaire. En effet, une espèce de tabac (*Nicotiana africana*) pousse à l'état sauvage au sud de l'Afrique (Namibie), mais bien que découverte en 1975, son existence est restée méconnue pendant longtemps.

On sait aussi maintenant qu'il existe des espèces sauvages de tabac en Australie et en Polynésie...

Dans les jardins du Muséum

Les collections végétales vivantes du Muséum comprennent près de 250 espèces et variétés de Solanacées. Les variétés ornementales les plus florifères (pétunias, tabacs...) sont un élément important du fleurissement estival des parterres du Jardin des Plantes, tandis que des espèces médicinales ou toxiques sont représentées dans les collections ethnobotaniques.

Les Solanacées étant pour la plupart originaires des climats chauds, elles sont quasiment absentes des jardins alpins de Paris et de Samoens, mais représentées dans les serres tropicales du Jardin des Plantes et de l'arboretum de Chèvreloup.



Belle harmonie de couleurs dans ce massif de tabacs et pétunias.



Brugmansia arborea ou trompette des anges.

Y. Mionel / MAP

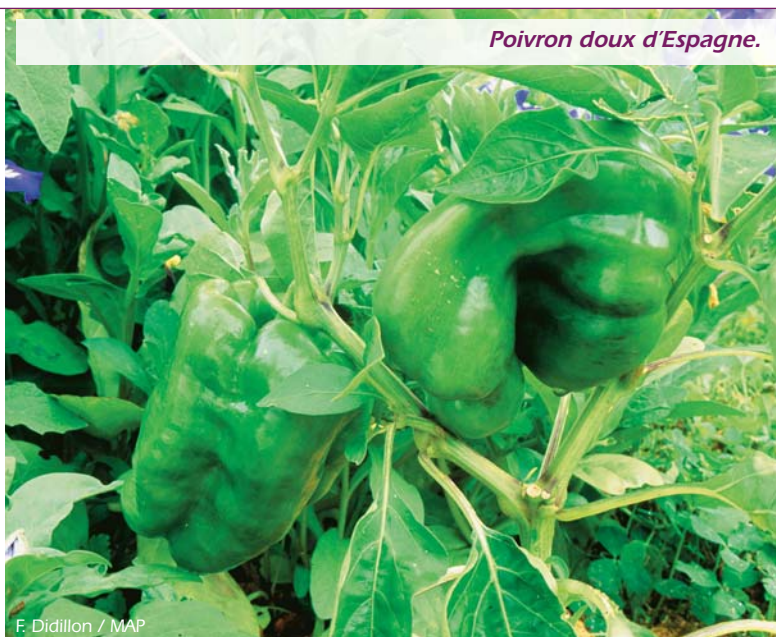
Piments et poivrons

Cultivés depuis des milliers d'années par les peuples d'Amérique centrale et méridionale, et aujourd'hui dans le monde entier, de très nombreuses variétés de ces plantes ont été sélectionnées : poivron, paprika, piment cerise, piment de Cayenne, Chilli pepper, piment d'Espelette... Certaines petites variétés à fruits colorés sont même cultivées pour l'ornement.

Ces plantes très variées, tant dans la forme que dans la saveur, appartiennent en fait toutes à une seule et même espèce, *Capsicum annuum*. Une autre espèce, *Capsicum frutescens*, donne le piment tabasco. Toutes sont caractérisées par leur fruit de type particulier : une baie creuse à chair coriace, peu épaisse, contenant de nombreuses graines rondes et aplaties.

Les fruits de la plupart des espèces de *Capsicum* contiennent de la capsaïcine, un alcaloïde qui produit une forte sensation de brûlure dans la bouche du consommateur peu habitué. Les mammifères y sont sensibles, mais les oiseaux ne sont pas affectés par la molécule. La production de la capsaïcine serait donc une adaptation pour protéger les fruits des mammifères tandis que leurs couleurs vives attireraient les oiseaux qui vont disséminer les graines.

La concentration de capsaïcine est particulièrement importante dans les graines et la membrane interne du fruit, et il faut prendre garde d'éviter le contact avec les yeux lors de la préparation des variétés les plus fortes, car le composé est suffisamment puissant pour causer de réelles brûlures.



Poivron doux d'Espagne.

F. Didillon / MAP

Brugmansias et daturas

Toutes ces "Trompettes des Anges" étaient autrefois connues sous le nom de *Datura*, jusqu'à ce que les botanistes remarquent les nombreuses différences entre les deux groupes.

Les vrais daturas sont des plantes herbacées, généralement annuelles et capables de vivre dans les régions tempérées. Ils présentent des fleurs dressées de 10-20 cm et des fruits épineux. Il en existe une quinzaine d'espèces, originaires d'Amérique, d'Inde et d'Australie. Les daturas sont en fait peu communs dans les jardins, le plus souvent rencontré étant la très toxique stramoine (*Datura stramonium*).

Au contraire, les brugmansias, aux fleurs encore plus grandes (jusqu'à 50 cm), pendantes, et aux fruits non épineux, sont des arbustes pouvant vivre jusqu'à 70 ans et atteindre une dizaine de

mètres dans les régions tropicales. Cinq espèces, toutes originaires d'Amérique du Sud, ainsi que de nombreux hybrides et variétés horticoles, sont cultivés comme plantes ornementales dans les parterres estivaux, comme plante d'orangerie ou encore dans les régions tropicales.



Datura sanguinea de Désiré Bois.

Le site le plus méridional du Muséum, le jardin botanique exotique du Val Rahmeh à Menton, en a même fait depuis longtemps une de ses spécialités. En effet, Miss Maybud Campbell, la botaniste passionnée d'horticulture qui a légué ce jardin au Muséum en 1966, a développé à partir des années 1950 une belle collection de Solanacées, et en particulier de *Brugmansia*, arbustes tropicaux plus connus sous le nom de Trompettes des Anges. Cette collection a été entretenue et enrichie jusqu'à nos jours par les jardiniers du Val Rahmeh.

Le cas du tabac

Déjà cultivé comme plante médicinale ou "magique" à l'époque précolombienne par les Amérindiens, le tabac ne sera découvert par les Européens qu'au XVI^e siècle, en même temps que l'Amérique. En 1556, de retour du Brésil, l'aumônier André Thévet introduit les premières graines

de tabac en France et le cultive dans sa ville d'Angoulême, d'où son nom d'"Herbe Angoumoisine".

"Je puis me vanter avoir été le premier en France qui a apporté la graine de cette plante et pareillement semé et nommé la dicte plante l'Herbe Angoumoisine. Depuis, un quidam qui ne fit jamais le voyage, quelque dix ans après que je fusse de retour de ce pays, lui donna son nom".

Ce quidam était Jean Nicot, ambassadeur français au Portugal qui, en 1561, le présente à la cour de France en tant que plante médicinale. Celle-ci ayant soulagé les migraines de la Reine Catherine de Médicis, elle devient à la mode sous le nom d'"herbe à Nicot". Ainsi la plante et son principe actif seront plus tard désignés scientifiquement sous les noms de "Nicotiana" et de "Nicotine".

L'usage du tabac à fumer et à priser va se propager dans toutes les couches de la société, ce qui incitera Richelieu à créer vers 1620 les premières taxes sur son commerce, puis Colbert à instaurer un monopole d'état sur sa vente. Le tabac deviendra alors de ce fait une très importante source de revenu pour l'État français.

La toxicité chez les Solanacées

Les plantes de cette famille sont riches en alcaloïdes tels que l'atropine, la hyoscamine, la scopolamine, et la nicotine (jusqu'à 5% du poids sec de la feuille de tabac), ce qui rend de nombreuses espèces toxiques et hallucinogènes, mais qui, à des doses modérées, peuvent aussi leur conférer des propriétés médicinales.

Même la pomme de terre peut s'avérer toxique, en raison de la présence de solanine, si on en consomme les parties vertes, et a fortiori le feuillage ou les petites baies vertes qui composent sa fructification. À haute dose, la nicotine provoque des nausées et vomissements, puis la mort par paralysie respiratoire. En horticulture, la nicotine a été couramment utilisée comme insecticide.

Les autres alcaloïdes, tous proches de (suite p. 31)

Les Solanum d'ornement

Le genre *Solanum* comprend plus de 1 400 espèces provenant du monde entier, mais moins de 70 ornent nos jardins. La plupart sont cultivées dans les régions tropicales, mais aussi en serre ou dans les plates-bandes estivales. L'une des plus connues est le pommier d'amour, *Solanum pseudocapsicum* (ce qui signifie "faux piment"). Il forme un petit arbuste à toutes petites fleurs blanches, portant pendant longtemps de petits fruits globuleux rouge vif. Il est principalement cultivé en potée, pour la décoration intérieure.

Le genre compte aussi quelques lianes, *Solanum crispum*, *S. jasminoides*, *S. wendlandii*, dont les fleurs sont blanches à bleu vif. Seules les deux premières sont assez rustiques pour être cultivées toute l'année en pleine terre.

Solanum sisymbriifolium est une annuelle au feuillage épineux et aux fruits décoratifs. Une des espèces ayant le plus de succès ces dernières années pour l'ornement des plates-bandes estivales est connue sous le nom de *Solanum rantonnetii*, ou parfois d'"arbre aux gentianes". Il forme en effet de petits arbustes à fleurs bleu violacé, rappelant celles de la pomme de terre (on l'appelle "Blue Potato Bush" en anglais), mais beaucoup plus vives et abondantes. Des études botaniques approfondies ont toutefois montré qu'il ne fait pas partie des *Solanum*, dont il se distingue par un calice tronqué et divers caractères anatomiques, et doit être appelé *Lycianthes rantonnetii*.



Le pétunia

Le nom "pétunia" vient du mot "petun", qui signifie "tabac" dans un dialecte indien du Brésil. Il semble en effet que les pétunias, comme les tabacs, aient été fumés ou introduits dans des préparations magiques lors des rituels religieux de ces Indiens. Ainsi à l'origine, les botanistes ne faisaient pas la différence entre ces plantes. Cependant, Jussieu a distingué le genre *Petunia* en 1803 et les spécimens ayant servi à ce travail de description se trouvent toujours à l'Herbier de Paris.

Bien que les pétunias soient généralement des plantes herbacées pérennes dans leurs contrées d'origine, ils ne résistent pas aux rigueurs de l'hiver en Europe et sont cultivés comme des annuelles. Ils comprennent environ 45 espèces, toutes originaires d'Amérique du Sud. Certaines espèces à petites fleurs sont parfois placées dans le genre *Calibrachoa*.

À partir de trois ou quatre espèces sauvages seulement, plusieurs centaines de variétés ont été obtenues en culture grâce à un important travail d'hybridation et de sélection.

Bois. Plantes de jardins.



Pl. 206. *Pétunias hybrides*.
Famille des Solanées.

Du marketing dans nos plates-bandes

Botaniquement, les Surfinias, de même que les "Millions Bells", plantes à la mode dans nos jardinières ces dernières années, ne constituent pas une espèce distincte. Il s'agit en fait de simples dénominations commerciales, noms de marque déposés par une société japonaise pour de nouveaux types de pétunias hybrides, créés il y a une quinzaine d'années. Ces nouvelles variétés sont cependant remarquables par leurs fleurs, plus petites mais très abondantes, leur port étalé, et, en particulier pour les Millions Bells, hybrides de *Calibrachoa*, par l'introduction de coloris jaunes à rouges.



F. Strauss / MAP

La mandragore

Ce nom grec classique, déjà utilisé par Hippocrate pour désigner la plante, vient du grec "mandra", qui veut dire "étable", et "agauros", "nuisible" : il évoque la toxicité de la plante pour les troupeaux.

Les mandragores comprennent six espèces, poussant du sud de l'Europe à la Chine. Ce sont des plantes vivaces à feuilles en rosette, plutôt malodorantes, d'allure anodine. Les fruits sont de grosses baies aromatiques, toxiques, jaunes ou rouges.

Elles sont surtout réputées pour leurs grosses racines peu ramifiées, et parfois anthropomorphes.

Cette racine "humanisée", source d'envie mais aussi de crainte révérencieuse, faisait l'objet, essentiellement au Moyen Âge, d'un culte macabre. Pour se procurer la racine de mandragore si dangereuse, il fallait des rituels magiques. Celui qui arrache la mandragore sans précautions, s'il ne devient pas fou en entendant les hurlements de la plante, sera poursuivi par sa malédiction !



Alain Rullier

Mandragore officinalis L.
Exercices de botanique à l'usage des commerçants
de J. C. Philibert (pseudo de Le Gendre) - 1806

Les tabacs d'ornement

Sur les quelque 70 espèces de tabac sauvage existant dans le monde, *Nicotiana* en botanique, seule une dizaine est couramment cultivée dans les jardins.

Ce sont des plantes originaires presque exclusivement d'Amérique du Sud, caractérisées par leurs feuilles entières, leurs fleurs tubulaires disposées en panicule au sommet de la tige, et leurs fruits secs, contenant de nombreuses graines minuscules. Peu résistantes au froid, elles sont généralement cultivées comme des annuelles dans nos régions.

Les tabacs d'ornement le plus souvent rencontrés se répartissent en deux types principaux. Les premiers sont des plantes de taille moyenne, très florifères, aux corolles de couleurs variées : blanches, jaunes, roses, rouges, et même vert vif (*Nicotiana X sanderae*). Les seconds sont de grandes plantes, pouvant atteindre 2 m de haut, appréciées pour leurs élégantes fleurs blanches à tubes très allongés, très parfumées le soir (*Nicotiana sylvestris* ou tabac sylvestre).

Enfin, certaines variétés géantes étaient à la mode dans les corbeilles du début du XX^e siècle, en raison de leur feuillage panaché important.

Même le tabac industriel n'est pas dénué d'intérêt esthétique et parfois cultivé pour ses fleurs.



Physalis (amour en cage).



Les coquerets

Ces plantes sont connues également sous les noms d'amour en cage, cerise de terre (au Québec), groseille du cap, ou encore alkékengé (nom datant du XVI^e siècle, dérivant de l'arabe al-kâkang).

Le genre *Physalis* comprend environ 80 espèces de plantes des Amériques, avec une grande diversité au Mexique. Une seule, l'alkékengé vrai, probablement originaire de Chine, est indigène dans l'Ancien Monde. Cependant, plusieurs espèces ont été répandues par l'homme sur la plupart des continents, et se sont naturalisées.

Les coquerets sont des plantes herbacées annuelles ou vivaces, dont le fruit est caractéristique : c'est une baie semblable à une petite tomate, jaune à rouge, partiellement ou totalement incluse dans un calice membraneux renflé et persistant, évoquant une petite lanterne de papier. Le feuillage et les fleurs, jaunes, solitaires à l'aiselle des feuilles, sont beaucoup plus banals.

Plusieurs espèces sont recherchées comme ornementales, pour leur calice coloré qui persiste longtemps ("lanternes chinoises"), d'autres sont cultivées pour leurs fruits comestibles. Les plus appréciées pour leurs qualités gustatives sont le coqueret du Pérou (*Physalis peruviana*) et le Tomatillo (*Physalis philadelphica*), base de la fameuse "salsa verde" en Amérique latine.



La tomate

Originnaire du nord-ouest de l'Amérique du Sud, la tomate fut introduite en Europe au XVI^e siècle comme plante ornementale, alors nommée "pomme d'or", ou "pomme d'amour", et ne sera cultivée comme légume qu'à partir du XVIII^e siècle.

Son introduction en France fut lente : en 1600, Olivier de Serres, alors un des premiers agronomes français, utilise la tomate comme plante d'ornement. Étant de la même famille que la belladone, ses fruits n'étaient pas considérés comme comestibles, mais utiles en médecine.

En 1760, la tomate apparaît toujours comme étant une plante ornementale sur les catalogues Vilmorin. C'est en 1778 qu'elle fut classée comme plante potagère, et il faudra attendre l'édition de l'encyclopédie du Bon Jardinier de 1785 pour la voir qualifiée de "légume".



Variétés de tomates, Revue Horticole - 1861

l'atropine, partagent un même type d'action sur le système nerveux. D'abord excitant à faible dose, ils peuvent entraîner des délires et hallucinations, accélérer le rythme cardiaque, accentuer des sensations douloureuses, et provoquer une sécheresse de la peau et une élévation de la température corporelle par arrêt de sudation. Enfin, à doses importantes, ces substances provoquent une paralysie, un coma, puis la mort par dépression de la respiration et du système cardio-vasculaire.

Aux fortes doses, on observe souvent des séquelles psychiatriques plusieurs mois après l'intoxication. La scopolamine a été testée comme "sérum de vérité" pendant la Seconde Guerre mondiale. Elle est encore utilisée, notamment pas des bandes d'escrocs en Colombie pour dépouiller des victimes qui, sous son effet, perdent leur volonté et se laissent faire, oubliant ensuite ce qui s'est passé. ■



N. et P. Micoliane / MAP

Les morelles comestibles

Le nom de morelle s'applique aux espèces du genre *Solanum*. Au sens botanique, les morelles comprennent donc les tomates, aubergines et pommes de terre. Ainsi, cette dernière était autrefois connue sous le nom de "morelle tubéreuse". Cependant, le nom est plus généralement employé pour désigner diverses espèces moins connues et rarement cultivées.

Il en est ainsi de nos deux petites espèces indigènes en France, la morelle noire (*Solanum nigrum*, fleurs blanches et fruits noirs) et la morelle douce-amère (*Solanum dulcamara*, fleurs violettes et fruits rouges). Beaucoup de ces espèces sont toxiques ou présentent des propriétés médicinales. Quelques-unes sont cependant comestibles.

Le feuillage de la morelle noire était autrefois consommé en guise d'épinard. Il l'est encore à la Réunion et à Madagascar, sous le nom de brède. Autrefois considérée comme une variété à fruits plus gros et plus sucrés que ceux de la morelle noire, l'Ogomoh (*Solanum scabrum*) est cultivé essentiellement en Amérique du Nord pour ses fruits. Mais attention, il semble que la comestibilité des morelles noires soit variable selon les variétés !

De nombreuses autres espèces sont, ou ont été cultivées dans les régions tropicales, pour leurs fruits ou, plus rarement, leur feuillage comestible (*S. aethiopicum*, *S. americanum*, *S. aviculare*, *S. linearifolium*, *S. sisymbriifolium*, *S. xanthocarpum*, etc.)

Une des plus connues est la morelle de Wallis ou pépino (*S. muricatum*), originaire d'Amérique latine, parfois proposée dans les catalogues de "fruits anciens" sous le nom de poire-melon en raison de sa saveur particulière. Le fruit ovoïde, à chair épaisse, jaunâtre, presque sans graines, est typiquement marbré de violet.