

Le Kumquat Fukushu



Le Kumquat Fukushu, *Fortunella obovata* en latin, est l'un des agrumes les plus faciles à cultiver sous nos climats en raison de sa bonne résistance au froid. Il se distingue des autres variétés de Kumquat par ses feuilles vert foncé plus rondes, son écorce plus douce et sa chair plus acide. Il est cultivé et apprécié pour ses qualités ornementales et pour ses petits fruits qui ressemblent à des oranges miniatures, mais de forme plutôt ovale, des fruits que l'on consomme dans leur intégralité. Il retient l'attention au moins deux fois par an : en été, ses toutes petites fleurs d'agrumes, remarquablement parfumées, embaument tout un secteur du jardin ou de la terrasse. En hiver, ses jolis fruits permettent de s'essayer, en cuisine, à la réalisation de délicieuses confitures et confiseries.

Les Kumquats devraient être rattaché au genre *Citrus* selon des études récentes. Il s'agit d'un arbuste peu épineux de la famille des Rutacées, au port buissonnant plutôt érigé, originaire du Nord de la Chine. Dans la nature, il culmine à 4 ou 5 m de hauteur. Sous nos climats, il atteindra en moyenne 2,50 m de hauteur pour 1,75 m d'envergure, sa taille étant encore réduite s'il est cultivé en pot. Sa croissance est lente. Relativement rustique, il peut être planté en pleine terre dans de nombreuses régions épargnées par les fortes gelées. Ailleurs, il sera cultivé en pot et remisé dès les premiers froids. Le Kumquat Fukushu produit des petites fleurs blanches au parfum suave caractéristique de la fleur d'oranger qui laissent place à de petits fruits de 2 cm de diamètre. Ils se récoltent à maturité, généralement de janvier à mars, lorsqu'ils ont revêtu une belle teinte orange vif. La peau très douce, moyennement épaisse, est exempte du principe brûlant des autres agrumes. Elle recèle une saveur sucrée et un parfum subtil d'orange amère. La pulpe, juteuse et acidulée contient peu de pépins. Les feuilles arrondies, persistantes, sont d'un vert foncé luisant sur le dessus, plus pâles au-dessous. Comme tous les *Citrus*, le *Fortunella* contient dans ses feuilles, ses fleurs et ses fruits des poches à essence souvent visibles à l'œil nu dont on extrait par distillation (fleur et feuilles) ou par pression (zeste) de l'huile essentielle.

Le Kumquat est l'un des agrumes les plus rustiques. Il est nécessaire de préciser que si la plante endure sans dommage des gelées de l'ordre de -10°C, les fruits, eux, sont détruits en dessous de -4°C, ce qui est dommage pour la récolte qui se fait en hiver. Le fruit s'utilise en cuisine, salée ou sucrée, en confiture, confit au sucre ou préparé au sirop. Sa saveur subtile accompagnera des plats salés comme les tajines ou le fameux canard à l'orange. On peut aussi préparer avec le Kumquat des sauces aigre-douce raffinées,

pour accompagner les mets asiatiques. La peau du kumquat est agréable au palais, comparable à une explosion de saveurs lorsque le fruit est consommé tel quel. Si vous goûtez les saveurs acidulées, vous apprécierez le mariage équilibré entre l'acidité et la douceur, propre à ce fruit unique au monde.

La plupart des agrumes se plaisent en pleine terre dans les régions littorales méditerranéennes où ils trouvent la chaleur qui leur est nécessaire toute l'année. Il s'agit d'un arbuste autofertile ce qui signifie qu'un seul individu suffit pour une pollinisation complète et assurer la fructification. En revanche, si votre agrume reste en permanence en intérieur il faudra de temps à autre laisser les pollinisateurs œuvrer ou, si vous vous en sentez la délicatesse, d'effectuer une pollinisation au pinceau.

Catégorie: Citrus

Famille: Rutaceae

Genre: Fortunella

Espèce: obovata

Zone Géographique d'Origine: Extrême-Orient

Zones Climatiques: Littoral subtropical, sud de l'Italie et îles

Port: Arbuste

Feuilles: Feuille ovée

Colore Foglie: Verde 

Période de Floraison: Febbraio / Marzo / Aprile / Maggio

Fleur: Fleur simple

Colore Fiori: Bianco 

Sol: Moyennement acide / Moyenne sol

Besoins en Eau: Eau moyenne

Exposition à la Lumière: Demi ombre / Plein soleil

Forme: Bol / Palissées / Pyramide / Tige

Colore Frutti: Arancione 

Parfumé: oui