

C'EST MALIN

POCHE

ALIX LEFIEF-DELCOURT

**LE
PAMPLEMOUSSE
MALIN**



VIE QUOTIDIENNE

**Tous les bienfaits pour la santé,
la beauté et la maison
d'un ingrédient **100 % naturel****

LE PAMPLEMOUSSE MALIN



Santé, beauté, maison, cuisine... Le pamplemousse est un ingrédient magique ! Sa chair juteuse, son goût légèrement acide et ses multiples vertus vont vous rendre addict... En fruit (tout simplement), en huile essentielle ou en extrait de pépins, vous allez faire des miracles.

Au programme :

- Apaiser vos envies de grignotage et perdre vos kilos superflus
- Vous protéger des petits maux de l'hiver (grippe, rhume...)
- Assainir l'air de la maison
- Dire adieu à vos problèmes de digestion
- Déloger la fameuse cellulite
- Faire des économies en fabriquant vos propres produits d'entretien bio
- Redonner de la brillance à vos cheveux
- Cuisiner des plats délicieusement parfumés

**UN GUIDE PRATIQUE POUR DÉCOUVRIR TOUS LES BIENFAITS
DU PAMPLEMOUSSE... ET NE PLUS S'EN PASSER !**

Alix Lefief-Delcourt, rédactrice pour de nombreux médias, est l'auteur de best-sellers aux éditions Leduc.s, dont *Le raisin malin* et *L'ail malin*.

ISBN 979-10-285-0161-7

illustration de couverture : valérie lancaster

design : bernard amiard



6 euros
Prix TTC France

RAYON : MAISON

L E D U C . S
E D I T I O N S

DU MÊME AUTEUR, AUX ÉDITIONS LEDUC.S

Le grand livre du bicarbonate, pour se soigner et pour la maison, 2015.

Le raisin malin, 2015.

L'ail malin, 2015.

Mes petites recettes magiques à la courgette, 2015.

Découvrez la bibliographie complète de l'auteur :
www.editionsleduc.com/alix-lefief-delcourt

REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ DES LECTEURS
MALINS!

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez chaque mois :

- des conseils inédits pour vous sentir bien ;
- des interviews et des vidéos exclusives ;
- des avant-premières, des bonus et des jeux !

Rendez-vous sur la page :

ou scannez ce code :

[http://leduc.force.com/
lecteur](http://leduc.force.com/lecteur)



Découvrez aussi notre catalogue complet en ligne sur notre
site : www.editionsleduc.com

QUOTIDIEN MALIN SUR NOTRE BLOG

sur notre blog : www.quotidienmalin.com

sur notre page Facebook : www.facebook.com/QuotidienMalin

Mise en garde

Les conseils santé proposés dans ce livre ne dispensent pas d'un
diagnostic et d'un avis médical.

Illustrations : Delétraz

*Ce livre est la réédition de l'ouvrage du même titre paru en
2009.*

© 2016 Leduc.s Éditions

17, rue du Regard

75006 Paris – France

ISBN : 979-10-285-0161-7

ISSN : 2425-4355

C'EST MALIN
POCHE

ALIX LEFIEF-DELCOURT

LE
PAMPLEMOUSSE
MALIN

L E D U C . S
E D I T I O N S

*À Xavier,
Pamplemousse addict*

Sommaire

Préface de Guillaume Gérault.....	11
Introduction : 4 bonnes raisons d'aimer le pamplemousse.....	13
Partie 1 : Le pamplemousse sous toutes ses formes.....	17
Le fruit	19
L'huile essentielle de pamplemousse	55
L'extrait de pépins de pamplemousse	69
Partie 2 : Utilisations pratiques.....	87
Utilisations beauté.....	89
Utilisations santé.....	103
Utilisations dans la maison	131
Utilisations en cuisine.....	153
Bibliographie.....	179
Table des matières	183

Préface

Que pourrait-il manquer à ce pomélo ?

Considéré par beaucoup comme un fruit béni, il symbolise la fécondité et la prospérité. Porteur d'une énergie d'action et de vitalité, il est souverain en cas de surmenage, tant physique que psychique.

L'huile essentielle extraite de sa pelure stimule le cerveau droit, favorisant les qualités d'intuition, de calme, de douceur, d'harmonie, de créativité... Avec elle s'envolent idées sombres, doutes, incertitudes...

Et si vous pensiez en avoir fait le tour, il vous reste encore à découvrir le pouvoir de ses pépins, véritable mine d'or pour combattre toutes les infections et les bobos du quotidien.

Le pamplemousse n'a pas fini de vous étonner et risque de vous réserver quelques surprises de taille, que Alix Lefief-Delcourt nous livre dans ce guide complet et pratique qui accompagnera votre quotidien.

Guillaume Gérault, naturopathe.

Introduction

4 bonnes raisons d'aimer le pamplemousse

Un guide entier sur le pamplemousse? Drôle d'idée, me direz-vous... Mais savez-vous que, sous sa chair juteuse et son goût légèrement acide, il cache bien d'autres vertus?

1. Un sacré caractère!

Une chose est sûre : le pamplemousse ne laisse pas indifférent. Voilà qui fait tout son intérêt! Contrairement aux autres agrumes, orange et citron en tête, il suscite des avis tranchés. D'un côté, il y a ceux qui se délectent de son goût acidulé, et en consomment quasiment tous les jours au petit déjeuner. Et de l'autre, ceux qui font la

grimace à la simple évocation de son nom, et le trouvent toujours trop acide. Sûrement parce qu'ils ont encore en tête le demi-pamplemousse amer qu'on leur servait à la cantine quand ils étaient petits, avec lequel ils bataillaient pour en extraire les quartiers et dont le jus éclaboussait leurs voisins de tablée. Stop! Un bon pamplemousse, ça se mérite. Et ce guide vous livre tous les secrets pour bien le choisir, le conserver et le préparer. Parions même que ses détracteurs changeront d'avis...

2. Un fruit encore mystérieux...

Le pamplemousse a fait – et fait toujours – l'objet de multiples recherches scientifiques. Aliment minceur par excellence, il est également source de nombreux vitamines et minéraux. On le dit même excellent pour prévenir certaines maladies : cancers, maladies cardio-vasculaires, cholestérol... Rançon de la gloire, ou revers de la médaille : il est même capable de démultiplier l'efficacité de certains traitements médicamenteux... contre le cholestérol justement! Voilà pourquoi son jus doit, chez certaines personnes, être consommé avec modération (voir p. 44).

3. Une huile essentielle aux vertus étonnantes

La chair juteuse du pamplemousse n'est pas sa seule richesse. Son huile essentielle, issue du zeste, regorge elle aussi de bienfaits... et de paradoxes : on la dit à la fois énergisante et apaisante, apéritive et antifringales. En massage, en diffusion, en masque, elle se révèle bien utile pour résoudre de nombreux petits soucis du quotidien. En cuisine, elle apporte un petit grain de folie très original. Et dans la maison, son pouvoir désinfectant et sa délicieuse odeur, qui peut vite rendre accro, en font un produit efficace et totalement naturel.

4. Des pépins aux propriétés magiques

Les pépins de cet agrume contiennent une substance aux propriétés, n'ayons pas peur des mots, **MAGIQUES!** L'extrait de pépins de pamplemousse (EPP pour les intimes) est capable de tuer virus, champignons et bactéries sans aucun effet indésirable. On le qualifie même d'antibiotique naturel parfait! Application en externe sur

les bobos et autres problèmes de peau, utilisation en interne pour guérir les maux de gorge ou les problèmes intestinaux, sans compter ses emplois dans la maison pour désinfecter le linge ou les jouets des enfants : ses usages sont innombrables.

Santé, beauté, maison, cuisine : le pamplemousse sous toutes ses formes va vite devenir un indispensable. Son goût, son odeur et ses multiples vertus vont vous rendre addict! **Grâce à lui, vous pourrez...**

16

- vous concocter des soins de beauté pour votre peau et vos cheveux ;
- déloger cette fameuse peau d'orange ;
- vous accorder une pause zen à moindre frais ;
- soigner de nombreux bobos de manière efficace et naturelle ;
- vous protéger des petits maux de l'hiver ;
- dire adieu à vos problèmes de digestion ;
- oublier (dans la plupart des cas) les antibiotiques ;
- assainir l'air de la maison ;
- faire des économies en fabriquant vos propres produits d'entretien ;
- épater vos amis avec des plats parfumés et des desserts originaux ;
- et bien d'autres choses encore!

**Le pamplémousse
sous toutes
ses formes**

CHAPITRE I

Le fruit

Pamplemousse... ou pomélo?

Saviez-vous que ce que l'on nomme couramment « pamplemousse » est en réalité un « pomélo » ? On les confond souvent, mais il s'agit bien de deux fruits différents, de deux espèces de la même famille, celle des *Citrus*. Voici leurs portraits croisés...

Le pamplemousse

Citrus maxima, *Citrus grandis*

Ce gros fruit lourd, à l'écorce épaisse (3 cm environ) et aux nombreux pépins est très prisé

en Asie. Il pousse sur un arbre appelé pamplemoussier. Il peut avoir une forme sphérique ou piriforme (en poire). Sa peau est généralement verdâtre, rosée ou jaune. Sa chair, amère et peu juteuse, est jaune, rosée ou rouge. Il est composé de 16 à 18 quartiers. En Asie, on le consomme le plus souvent cuisiné ou dans des salades.

20

Le saviez-vous ?

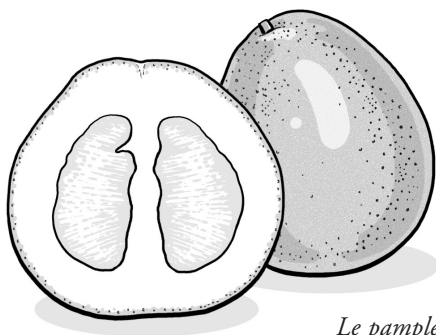
Les plus gros pamplemousses peuvent atteindre 60 cm de diamètre pour un poids de... 10 kg!

En Chine, il existe une version plus sucrée, produite dans le sud du pays depuis plus de 500 ans. Depuis quelques années, elle est vendue en Europe, de septembre à février, sous le nom « pomélo exotique », « pomélo de Chine » ou « honey pomélo », ce qui accentue la confusion avec le « vrai » pomélo! Sa chair, douce et peu parfumée, est presque dépourvue de jus. Ce qui rend les quartiers quasiment croquants. Inutile donc de vouloir le presser! Pour le manger, il faut l'éplucher en entier, et s'armer de patience.

Sur les marchés...

On trouve peu de « vrais » pamplemousses en France. Le plus facile à dénicher est le « honey

« pomélo ». Certains supermarchés ou marchands de primeurs en proposent au rayon fruits exotiques. Sinon, allez faire un tour du côté des boutiques asiatiques. Ces fruits viennent principalement d'Asie du Sud-Est (sud de la Chine, Thaïlande, Malaisie, Indonésie...).



Le pamplemousse

Un drôle de nom !

Le mot « pamplemousse » vient du néerlandais *pompelmoes* qui, littéralement, veut dire gros citron. Il a longtemps été féminin : on disait alors « une » pamplemousse. Depuis le ^{xx}e siècle, les dictionnaires lui attribuent les deux genres. Et c'est toujours le cas aujourd'hui. Ainsi, lors d'un dîner, n'hésitez à dire : « Elle est délicieuse, cette pamplemousse ! » Vous surprendrez à coup sûr vos hôtes, qui se précipiteront sur le diction-

naire pour vérifier vos affirmations... et votre maîtrise irréprochable de la langue française.

Le pomélo

Citrus x paradisi

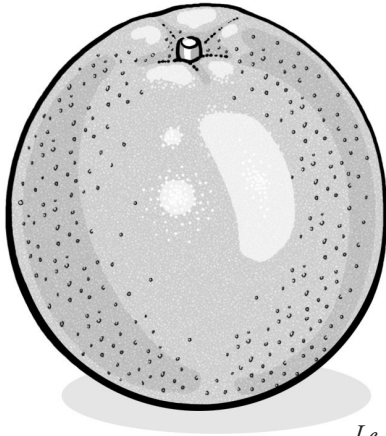
Plus petit que le pamplemousse (le pomélo a un diamètre de 10 à 15 cm), ce fruit bien rond ressemble à une grosse orange. Sa peau est généralement jaune ou légèrement rosée; sa chair, jaune, rosée ou rouge. Il est composé d'une douzaine de quartiers. Selon les scientifiques, il serait issu d'un croisement naturel, ou hybridation, entre deux espèces : le pamplemoussier et l'oranger doux.

22

Le saviez-vous ?

Les États-Unis sont le premier producteur de pomélos et de pamplemousses au monde*. On les cultive majoritairement en Floride, au Texas, en Arizona et en Californie. En 2007, les Américains en ont produit plus de 1,5 million de tonnes. Au deuxième rang, on trouve la Chine (580 000 tonnes) puis l'Afrique du Sud (430 000 tonnes), le Mexique (390 000 tonnes), la Syrie (290 000 tonnes...).

* Food and Agricultural Organization of United Nations, Economic and social Department, The Statistical Division.

*Le pomélo*

Sur les marchés...

Il est normalement vendu sous son appellation véritable de « pomélo ». Mais parfois, on le trouve abusivement étiqueté « pamplemousse ». Il vient généralement des États-Unis et d'Israël entre l'automne et le printemps (de novembre à mai), d'Afrique du Sud et d'Argentine en été.

Les principales variétés :

- Marsh seedless. Sous sa peau jaune, se cache une chair blanche. Son jus est généralement assez amer.
- Thompson et Ruby. Ils ont une chair rosée et plus sucrée.
- Star Ruby. Il a une chair rouge, un goût bien sucré et pas de pépin. Ce qui explique sa popularité sur les tables des petits déjeuners français.

Un drôle de nom !

Le mot « pomélo » aurait été calqué sur l'anglais *pomelo*, qui lui-même vient du latin *pomum melo*, littéralement « pomme melon ». D'autres linguistes avancent qu'il s'agit simplement d'une déformation du mot néerlandais *pompelmoes*, qui a par ailleurs donné le nom pamplemousse... Bref, rien n'est sûr !

24

Pour la petite histoire...

Le pomélo est le seul agrume qui n'est pas originaire d'Asie. C'est dans les Caraïbes, et plus précisément à la Barbade, qu'il a été observé pour la première fois au XVIII^e siècle. Selon les historiens, le révérend Griffith Hughes aurait fait les premières descriptions de ce fruit surnommé « l'une des sept merveilles de la Barbade » ou « le fruit défendu » en 1750. Mais c'est le comte français Philippe Odet, chirurgien des armées napoléoniennes, qui, capturé par les Anglais lors de la bataille de Trafalgar et exilé aux Caraïbes, eut l'idée d'en emporter quelques pépins lorsqu'il fut libéré. Il en rapporta en Caroline du Sud puis en Floride dans les années 1820. Après quelques recherches, il trouva l'endroit idéal pour cultiver son arbre à pomélos : Tampa Bay, en Floride. La renommée du pomélo de Floride date de cette époque. Et on la doit à... un Français !

Lors de sa découverte dans les Caraïbes à la fin du XVIII^e siècle, le pomélo était considéré comme une mutation du pamplemousse. C'est un botaniste écossais qui, en 1837 dans son livre *Flore de la Jamaïque*, a fait la distinction entre les deux, en donnant au pomélo un nom botanique spécifique : *Citrus paradisii*. Depuis les années 1940, on pense qu'il s'agit d'un hybride entre le pamplemousse et l'orange, d'où le « x » dans son nom savant.

Pourquoi cette confusion ?

La confusion pomélo/pamplemousse ne date pas d'hier ! C'est dans les années 1950 qu'on a commencé à employer le mot pamplemousse pour désigner son concurrent. Sûrement sous l'influence de l'anglais... En effet, le terme anglais *pomélo*, né au début du XIX^e siècle pour désigner le *Citrus maxima*, a vite été employé pour qualifier également son faux ami, le *Citrus paradisii*. Aujourd'hui, les anglophones distinguent le *grapefruit* (de *grape*, raisin, car il pousse en grappes, comme le raisin) qui est en réalité « notre » pomélo, et le *pomélo*, qui désigne en fait... le pamplemousse. Pas facile de s'y retrouver !

À noter : dans la suite de cet ouvrage, nous désignerons donc le fruit par son vrai nom de

« pomélo ». Sauf une variété, le pamplemousse de Floride, qui est son nom commercial. Quant à l'huile essentielle et à l'extrait de pépins, on emploiera le mot « pamplemousse » car c'est sous ce nom que sont vendus ces deux produits. Mais l'huile essentielle et l'extrait de pépins sont tous les deux issus du pomélo!

D'autres variétés...

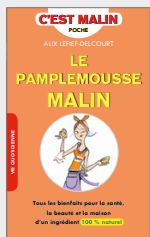
Depuis le début du xx^e siècle, de nombreux croisements ont été faits entre pamplemousses, pomélos, oranges, mandarines. Parmi eux, on trouve...

Le Sweetie

Citrus grandis 'Sweetie'

Né dans les années 1980, ce fruit est le résultat d'un croisement entre le pomélo et le pamplemousse. Ce gros agrume bien rond à l'écorce verte cache une chair douce et sucrée... comme son nom le laisse entendre. On le trouve en général sur les marchés entre octobre et décembre, aux côtés d'autres fruits exotiques. Il porte aussi le nom de « pomélo oroblanco ».

Nous espérons que cet extrait
vous a plu !



Le pamplemousse malin

Alix Lefief-Delcourt



J'achète ce livre

Pour être tenu au courant de nos parutions, inscrivez-vous
à la lettre des éditions Leduc.s et recevez des **bonus**,
invitations et autres **surprises** !

Je m'inscris

Merci de votre confiance, à bientôt !

L E D U C . S
E D I T I O N S