

# La christophine ou chayote

## Étymologie

Le mot « chayote » vient de l'**espagnol** *chayote* qui vient lui-même du mot **nahuatl** *chayotli* qui désigne le fruit<sup>1</sup> ; En l'occurrence, ce nom signifie "citrouille épineuse". Le terme espagnol *chinchayote* désigne lui la plante<sup>1</sup>.

C'est une plante vivace par sa souche tubéreuse, mais elle n'est pas rustique en climat tempéré froid. Elle émet de longues **tiges**, de plusieurs mètres de longueur, grimpantes grâce à des **vrilles** trifides. Les **tubercules** qui contiennent 10 à 15 % d'**amidon**, sont comestibles quand ils sont jeunes.

Les feuilles, de 10 à 20 centimètres de long, sont entières, à nervation palmée, avec cinq lobes pointus et une base **cordiforme**.

Les petites fleurs, jaunes ou blanc verdâtre, sont monoïques (sexes séparés sur la même plante). Les fleurs mâles



sont réunies **engrappes**, les fleurs femelles solitaires, toutes apparaissant à l'aisselle des feuilles.

## Les christophines de Cissac

La « viviparité » de la chayote : la graine germe à l'intérieur du fruit

Le fruit est une grosse **baie** d'une dizaine de centimètres de longueur, en forme de poire bicornue, à côtes irrégulières. Il est jaune crème ou vert pâle et n'a, contrairement aux autres cucurbitacées, qu'une seule **graine**. Cette graine est très grosse, à tégument mince, difficile à extraire du fruit.

On dit parfois que cette plante est « vivipare » car la graine germe à l'intérieur du fruit tombé à terre.

## Origine et distribution

Cette espèce est originaire du **Mexique** (**Oaxaca**, **Puebla**, **Veracruz**). Elle est largement cultivée dans les zones tropicales, notamment en **Amérique du Sud**, où elle est connue sous les noms

de *chayote*, *chayota*, *tayota*, *guatilla*, *guatila*, etc. Elle s'est également répandue dans les Mascareignes, notamment à l'île de la Réunion où, bien que consommée, elle est considérée comme [peste végétale](#).

*Nous en avons trouvé de belles à Cissac dans le quartier du Luc le gentil propriétaire s'est fait un plaisir de nous en offrir, avec un cours de botanique et cuisine. Merci Monsieur .*



**Quelques recettes :** <http://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-christophine>