versione italiana **..nour.. la grenade.. il melograno.. the pomegranate.. pume grenate.. malum granatum.. punicum malum.. punica granatum..**

thème de l'exposition "Fils d'Ararat 2" : la grenade organisée par l'association Chiche à la Maison Arménienne de la Jeunesse et de la Culture (Marseille) du 20 au 26/10/2010
à travers ce fruit, les artistes ont présenté leurs visions de l'Arménie.

artistes
peinture Patrick Allard - Ahmed El Safi - Carmine Boccia - Annie Conrad - Patrizio De Biase - Maria Chiara Di Domenico - Ciro di Matteo - Jeannie Ecuer - Julien Flores - Simonetta Fontani - Cornelia Foster - Véronique Lancien - Bernadette Magnin - Jacqueline Marnat - Gabrielle Michel - Monique Muller - Jole Raimo - Serena Rossi - Timothée Talard
photographie Anna Finetti

poésie Jean Illel Maria Teresa Santalucia Scibona mode Kevork Shadoyan sculpture Maria Lucia Castro - Celina Spelta

musique Armen Chakmakian

scénographie

Fulvio Raffaele Mauriello & Ciro Di Matteo

merci à Julien Flores pour son article sur son blog : lien



La grenade, fruit défendu du paradis, est l’emblème de l’Arménie (nour) . La grenade, un fruit austère à l'extérieur et si riche à l'intérieur ..

**Noms communs : ** grenade, pomme grenade.

**Nom scientifique : ** *Punica granatum*.
**Famille : ** punicacées.



l'origine du nom



fait son apparition. Abondant dans le sud de l'Iran, le **grenadier** est cultivé depuis l'Antiquité pour ses fruits. En 1175, le terme « grenade » a été introduit en français par Adelard de Bath, qui a traduit un texte arabe. Le fruit du grenadier, la **grenade**, est une baie globuleuse (pouvant atteindre 12 cm de diamètre) à écorce épaisse et coriace, de couleur rouge à jaune. Elle contient de nombreuses graines charnues, juteuses et sucrées, de couleur rouge, disposées en plusieurs loges séparées par des cloisons membraneuses. Le fruit est couronné par le calice persistant en forme d'étoile à cinq pointes. Le grenadier est un arbuste ou un petit arbre à feuilles caduques, pouvant atteindre 5 à 7 m de haut, à rameaux épineux. Ses feuilles sont opposées, simples, entières, lancéolées, vert brillant et glabres. Les fleurs, solitaires ou groupées par deux ou trois, sont rouges, parfois blanches ou jaunes, et apparaissent en juin-juillet. Elles ont un calice en forme de tube à cinq lobes et cinq pétales froissés, insérés sur le bord du calice. Les étamines sont très nombreuses. Le fruit mûrit en septembre-octobre. Il est consommé frais ou transformé en jus, sirop, confiture, gelée, liqueur ou vinaigre. Les graines sont parfois utilisées comme épices. Le grenadier est originaire de la région allant de l'Iran à l'Himalaya. Il a été introduit dans le bassin méditerranéen par les Arabes et est cultivé depuis l'Antiquité. Il est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions méditerranéennes, en Asie tropicale et subtropicale, en Afrique du Nord et en Amérique du Sud. Il est également cultivé comme arbre ornemental dans les jardins et les parcs. Le grenadier est sensible au froid et ne supporte pas les températures inférieures à -10 °C. Il préfère les sols légers et bien drainés et une exposition ensoleillée. Il est multiplié par semis, par marcottage ou par bouturage de rameaux semi-aoûtés. Il est sensible à la cochenille, à la pourriture grise et à la maladie des taches foliaires. Le fruit est riche en vitamines C et B, en sucres, en acides organiques et en minéraux. Il est également riche en antioxydants. Les graines contiennent une huile riche en acides gras insaturés. Le jus de grenade est utilisé en médecine traditionnelle pour ses propriétés astringentes, antidiarrhéiques et antiseptiques. Il est également utilisé pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Le fruit est consommé frais ou transformé en jus, sirop, confiture, gelée, liqueur ou vinaigre. Les graines sont parfois utilisées comme épices. Le grenadier est originaire de la région allant de l'Iran à l'Himalaya. Il a été introduit dans le bassin méditerranéen par les Arabes et est cultivé depuis l'Antiquité. Il est aujourd'hui cultivé dans toutes les régions méditerranéennes, en Asie tropicale et subtropicale, en Afrique du Nord et en Amérique du Sud. Il est également cultivé comme arbre ornemental dans les jardins et les parcs. Le grenadier est sensible au froid et ne supporte pas les températures inférieures à -10 °C. Il préfère les sols légers et bien drainés et une exposition ensoleillée. Il est multiplié par semis, par marcottage ou par bouturage de rameaux semi-aoûtés. Il est sensible à la cochenille, à la pourriture grise et à la maladie des taches foliaires. Le fruit est riche en vitamines C et B, en sucres, en acides organiques et en minéraux. Il est également riche en antioxydants. Les graines contiennent une huile riche en acides gras insaturés. Le jus de grenade est utilisé en médecine traditionnelle pour ses propriétés astringentes, antidiarrhéiques et antiseptiques. Il est également utilisé pour ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires.





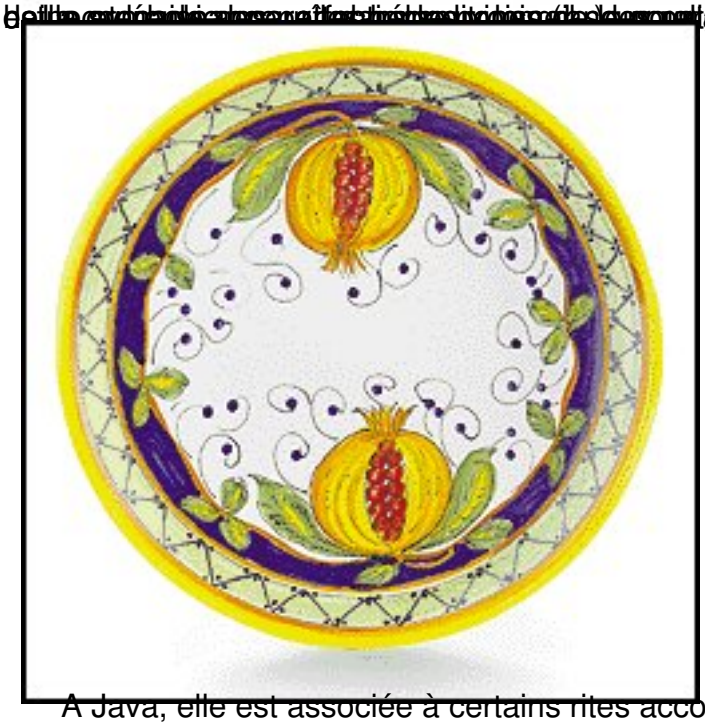
by Jim Phalen


AVE REGINA COELORUM
AVE DOMINA ANGELORUM




שלום
אושר
בריאות





A Java, elle est associée à certains rites accompagnant la grossesse.



aux nouveaux époux en guise de















Jacques Della Quercia (Ferrara) **le fruit** ville espagnole de



le fruit d'une pulpe





by Primarie Ditte Toscane



Lorenzo di Credi

Malpighi recommandait le jus de la grenade contre la fièvre et comme fortifiant contre la























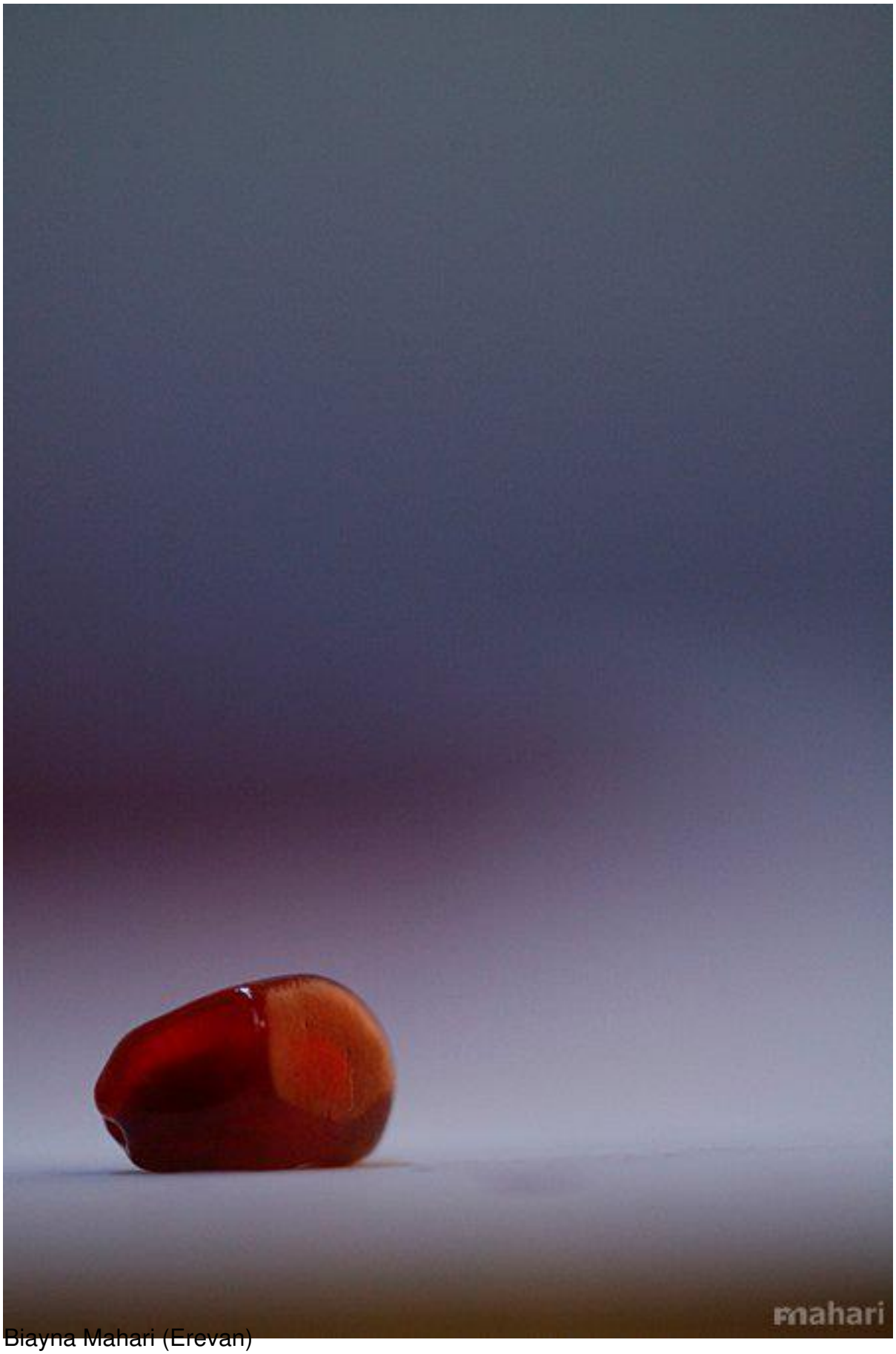




Fiori di melograno by Mia Martini
Ceremonies by Armen Chakarian



Biayna Mahari (Erevan)



Biayna Mahari (Erevan)



Samvel Saghatelyan (Los Angeles)



Sirio Magnabosco (Berlin)



Gennaro Parricelli (Italia)