

Le **citron** s'est d'abord appelé « **limon** », terme emprunté à l'italien limone, qui venait lui-même de l'arabo-persan limûn. Le mot est apparu dans la langue française en 1351.

De là vient le mot « limonade » qui, contrairement à « limon », existe encore aujourd'hui.

Le terme « **citron** », né en 1398, est dérivé du latin citrus. Il a graduellement remplacé « limon » dans la langue populaire.

Osez le zeste (la couche extérieure de l'écorce) de lime ou de citron dans des pommes de terre en purée, du riz ou des pâtes.

La **gremolata** est un mélange aromatique italien composé en parts égales de zestes d'orange et de citron, d'ail et de persil finement hachés. Il s'ajoute, au moment de servir, sur un osso-buco, un gigot de veau ou toute autre viande braisée.

Au Japon, on coupe l'écorce de citron en fines lamelles et on l'ajoute à la toute fin dans les salades, sur des légumes ou du tofu grillé, dans des oeufs brouillés ou une soupe.