



CERISE

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Dès le IV^e millénaire av. J.-C., une variété de **cerise** autochtone, celle du merisier sauvage, est déjà connue et appréciée par les populations européennes. Lucullus, le grand gastronome romain, est le premier à en parler. Selon la légende il aurait rapporté la « **perle rouge** » à Rome au retour d'une de ses campagnes 70 av. J.-C. Le nom italien de la cerise, *ciliogia* rappelle effectivement le nom de la région de Cilicie, en Asie mineure. Cependant le cerisier était déjà connu des Grecs qui le nommaient keration, d'après la ville aujourd'hui appelée Giresun (*ou Cerasonte du nom antique keration*).

En France, le cerisier est cultivé pour le commerce dès le haut Moyen-Âge pour ses fruits charnus récoltés entre fin mai et début juillet, mais aussi pour son bois très utilisé en marqueterie. Cependant c'est à Louis XV, qui aimait beaucoup ce fruit, que l'on doit l'optimisation et la culture intensive du cerisier moderne.

Il existe plus de deux cents variétés de cerises réparties en deux catégories, les douces *Prunus Avium* dites « de table » et les acides *Prunus Cerasus* utilisées pour les conserves, les confitures, les alcools....

Parmi 2 types de cerises douces, on trouve les **Bigarreaux** à la chair ferme, douce, juteuse et sucrée de variété : *Belge de Venasque*, *Bigarreau de Büttner (rouge/jaune)*, *Burlat (rouge sombre)*, *Cerise de Céret*, *Duroni 3 (rouge clair)*, *Ferrovina (rouge clair)*, *Guillaume*, *Hedelfingen (rouge foncé à pourpre)*, *Napoléon (jaune pâle, tacheté de rouge clair pour les fruits confits ou au sirop)*, *Noire de Méched*, *Oktavia (pourpre)*, *Reverchon (rouge brillant)*, *Regina (rouge sombre)*, *Sam (rouge foncé)*, *Stark Hardy Giant (rouge foncé à pourpre)*, *Summit (rouge clair)*, *Van (brun rouge)*,... et les **Guignes** (à la chair molle et douce) de variété : *Early River (pourpre)*, *Hâtive de Bâle (noire)*...

Parmi les acides, on trouve les **Griottes** à la chair molle, particulièrement acidulée de variété : *Aigrettes (rouge foncé)*, *Dunkle Weichselkirsche (rouge-brun)*, *Griotte du Nord (rouge clair)*, *Marasque (rouge vif)*, *Morellenfeuer (rouge foncé)*, *Tschernokorka (rouge moyen)*...

Il existe également des **cerises sauvages** : *l'Amarelle (jaune ou multicolores)*, *la Montmorency (rouge vif)*, *la Cerise Anglaise (peu consommée car très aigre)* et les



cerises hybrides, issues d'un croisement entre les cerises douces et les cerises acides/amères.



Matériel de service:

- un plat présentant les fruits
- une coupe en verre (en argent, en porcelaine...) ou une assiette creuse tempérée (ou froide si accompagnées de glace)
- une grande fourchette, une grande cuillère pour composer « la pince »
- un réchaud, une poêle bimétal *ou un plat en argent*

Produits et ingrédients :

Les cerises peuvent être utilisées fraîches (lavées et dénoyautées), pochées dans du sirop ou en conserve

Les cerises flambées : méthode 1

-les cerises - une saupoudreuse à sucre semoule - une bouteille de Porto 5 cl - une bouteille de Kirsch 4 cl

Les cerises jubilé : méthode 2



-les cerises - une saupoudreuse à sucre semoule - sirop de sucre - 50 gr de beurre - une bouteille de Kirsch 4 cl - 2 c. à soupe d'arrow-root (*ou herbe aux flèches dont on tire une fécule qui sert d'épaississant alimentaire*) (ou 2 c. à soupe de fécule de maïs)

La soupe aux cerises à l'anglaise : méthode 2

- même préparation que les cerises jubilé, mais l'arrow-root est remplacé par de la gelée de groseille.

Séquences techniques :

méthode 1

1/ Poser la poêle bimétal *ou le plat en argent* sur le réchaud allumé à feu moyen. 2/ verser le Porto et laisser réduire. 3/ mettre les cerises dans la poêle, les saupoudrer de sucre, puis remuer cette dernière afin de les enrober d'une fine pellicule de sucre. 4/ prendre la bouteille de kirsch, arroser généreusement les cerises, puis incliner légèrement la poêle de façon à ce que les effluves d'alcool entrent en contact avec la flamme du réchaud. 5/ dès que le flambage a pris, de la main gauche, remuer la poêle afin d'apporter de l'air et conserver la combustion le plus longtemps possible. De la main droite saupoudrer de sucre semoule à mi-hauteur afin que ce dernier s'enflamme lors de sa descente. S'assurer que les cerises n'attachent pas. Les cerises fraîches demandent un temps de cuisson plus long que les cerises confites.

méthode 2

1/ Poser la poêle bimétal *ou le plat en argent* sur le réchaud allumé à feu moyen. 2/ saupoudrer de sucre semoule puis verser le sirop de sucre et faire bouillir. 3/ ajouter le beurre, et dès le début de la coloration, mettre les cerises dans la poêle, puis remuer cette dernière de façon circulaire afin de les enrober d'une fine pellicule de sucre. 4/ prendre la bouteille de kirsch, arroser généreusement les cerises, puis incliner légèrement la poêle de façon à ce que les effluves d'alcool entrent en contact avec la flamme du réchaud. 5/ dès que le flambage a pris, de la main gauche, remuer la poêle afin d'apporter de l'air et conserver la combustion le plus longtemps



possible. De la main droite saupoudrer de sucre semoule à mi-hauteur afin que ce dernier s'enflamme lors de sa descente. 6/laisser réduire légèrement et ajouter l'arrow-root (ou la gelée de groseille) 6/ laisser épaissir quelques instants tout en remuant et en s'assurant que les cerises n'attachent pas. Les cerises fraîches demandent un temps de cuisson plus long que les cerises confites.

Finition, présentation et service :

Le service s'effectue à la russe (ou au guéridon), les cerises sont délicatement disposées dans une coupe (ou une assiette à creuse) accompagnées ou non de glace vanille (ou autre). La saupoudreuse est laissée à la disposition du convive.

Temps de réalisation : 5 minutes

Niveau de difficulté : ***

Intérêt de réalisation face au client : ***

A savoir : Les cerises entrent dans la composition de certaines boissons, par distillation ou macération, pour la préparation entre autres du kirsch en Alsace, du guignolet en Anjou, du marasquin ou du Cherry Brandy...

Le ***sakura*** (cerisier japonais) a toujours été un symbole de beauté éphémère au Japon. Il est étroitement associé aux samouraïs et aux *bushi*. La vie étant considérée comme belle et courte, un peu comme une fleur de cerisier.

Anecdote : Familièrement : « avoir la guigne » (*nom d'une variété de cerise cf ci-dessus*) c'est manquer de chance et « mettre une cerise sur le gâteau » c'est l'action de finaliser de la meilleure des façons un acte ou des dires.



Astuces « trics et trucs » : Pour dénoyauter les cerises plus facilement, il suffit de les faire tremper une heure dans de l'eau avec des glaçons après avoir enlevé les queues. Ces dernières peuvent être utilisées efficacement sous forme de tisane ou de décoction notamment contre l'inflammation des voies urinaires, la cystite, la goutte et l'hydropisie.

Fiche réalisée par Denis Courtiade