



## FIGUE

### L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Emblème du bassin méditerranéen, venue d'Orient, **la figue** *Ficus Carica* est reconnue comme étant un des fruits les plus anciens dégustés et cultivés par l'homme. Vers -100 avant Jésus Christ, Pline l'Ancien évoquait déjà la culture de 29 variétés de figues différentes. Louis XIV grand amateur de figues, commanda à La Quintinie, son jardinier, d'en assurer la culture dans ses vergers du Château de Versailles. Il s'exécuta en plantant plus de 700 figuiers de diverses variétés.

Pouvant être « blanche », rose, rouge, violette, noire, de barbarie...la figue tient son nom de l'Occitan *figa*.

**La figue blanche**, dite « Goutte d'or » de variété *Angélique, Aubique, Blanche d'Argenteuil, Blanche de Versailles, Marseillaise, Madeleine des Deux Saisons...* est un fruit précoce de forme légèrement allongée et aplatie vers l'œil, à la peau brillante de couleur jaune orangé à verte. Sa chair blanche est juteuse, très sucrée, parfumée, elle est recherchée pour sa saveur et on la trouve de juillet à septembre. Cette figue est la plus commercialisée au monde généralement séchée.

**La figue rouge** de variété *Beer's black, Dalmatie, Hirta, Négronne, Pastiliere, Pied de boeuf, Précoce Pastellier...* A pleine maturité vers la fin août, elle est très sensible au toucher. Délicatement parfumée, sa chair est rouge violacé. Elle est très utilisée pour les confitures.

**La figue violette** dite « Bourjassote noire » de variété *Boule d'Or, Col de Dame, Noire de Caromb, Parisienne, Violette de Bordeaux, Violette de Solliès...* Originnaire du bassin de Solliès, au nord-est de Toulon (Var), la « figue de Solliès » est reconnue comme une **Appellation d'Origine Contrôlée** depuis le 28 juin 2006. En forme de goutte d'eau écrasée, de couleur violette à noire, nervurée, sa pulpe est charnue, son nez élégant et sa saveur acidulée et sucrée. Elle est récoltée du 15 août au 15 novembre de chaque année.



Diverses variétés de figue : *Barnisotte, Bellone, Briasca, Brunswick, Célestine, Cordelière, Cotignane, Coucourelle grise, Dottato, Figue de kabylie, Grise de Saint-Jean, Grisette, Néfiach, Noire de juillet, Ronde de Bordeaux Sultane Smyrne...*

La **figue de Barbarie** *Ficus-Indica* dite « Nopal » ou *figue d'Inde, Oponce, Burbank's Spineless* est un des emblèmes figurant sur le drapeau du Mexique, d'où elle y est originaire. De la taille d'un œuf d'oie, elle pousse sur un cactus de la famille des *Cactaceae*. Sa chair pleine de pépins ressemble parfois à de la gelée, elle est sucrée, acidulée, juteuse et très rafraîchissante.



#### **Matériel de service:**

- un plat présentant le fruit
- une assiette froide de service et une assiette pour les déchets
- une fourchette à entremets, une cuillère à entremets pour composer « la pince »
- un couteau d'office à *lame inoxydable de 10cm*
- une serviette de service
- une planche à découper

#### **Ingrédients :**

- en accompagnement salé : salade, jambon, charcuterie, sel, poivre...
- en accompagnement sucré : sucre, crème épaisse, chantilly, cannelle, vin rouge, curaçao, liqueur...



**Séquences techniques :**

1/ poser la figue sur la planche à découper, faire une première incision sur la pointe du fruit, puis une deuxième afin de former une croix. 2/ ouvrir le fruit en écartant sa chair avec le pointe du couteau en s'aidant de la fourchette à entremets. 3/ détacher la peau du premier quartier, sans la couper, en glissant le couteau entre cette dernière et la chair du fruit. 4/ renouveler l'opération sur les trois autres quartiers jusqu'à l'obtention d'une « fleur ».

**Finition, présentation et service :**

*Nous recommandons un travail d'office pour la préparation de la figue. Dans un établissement de qualité un gant blanc est préconisé si le découpage est réalisé devant le convive.*

Les figues ainsi préparées, trois ou quatre par personne, sont disposées sur une assiette froide de service et agrémentées selon la préparation souhaitée.

**Temps de réalisation :** 5 minutes

**Niveau de difficulté :** \*\*\*

**Intérêt de réalisation face au client :** \*\*

**Astuces « trics et trucs » :** La figue peut aussi se consommer en hors d'œuvre, comme le melon, en accompagnement de diverses charcuteries comme les jambons crus ou fumés.

**Anecdote :** La feuille de figuier était le premier cache sexe d'Adam et d'Eve, au Moyen Age, les artistes gaulois ignorant cet arbre méditerranéen, prirent la feuille de figuier pour une feuille de vigne, cette équivoque perdure de nos jours. L'expression mi-figue mi-raisin aurait pour origine (non attestée) la vente frauduleuse par les Corinthiens de figues dissimulées dans leurs colis de raisins.

*Fiche réalisée par Denis Courtiade*