



## Melon

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

Apprécié dès le IX<sup>e</sup> siècle, le **melon** *Cucumis Melo* est une plante de la famille des cucurbitacées originaire d'Afrique.

Parmi les melons consommés comme fruits, à chairs blanche ou jaune, certains se caractérisent par une peau épaisse avec du relief *comme le Brodé, le Cantaloup, le Early Sweet, le Gallia, le Gallia d'Israël, le Honey Rock, le Sucrin de Tours, le Verruqueux...* d'autres, par une peau lisse et inodore *comme le melon Charentais, d'Espagne, d'Hiver, Jaune, le Honey Dew, de Miel, l'Ogen, le Piel de Sapo, Tendral...* Il existe aussi des melons consommés comme légumes : le Serpent ou le Phut d'Inde.

Les principaux pays producteurs sont la Chine, produisant à elle seule environ 52 % de la production mondiale, la Turquie, les États-Unis, l'Espagne, la Roumanie, l'Iran, l'Égypte et l'Inde. La France en produit environ 300 000 tonnes et se classe au 13<sup>e</sup> rang mondial, mais n'est pas autosuffisante, elle doit donc en importer 90 000 t/an principalement en provenance d'Espagne, du Maroc et d'Israël.

Comment choisir un bon melon ? Il doit être dense *un petit melon lourd est préférable à un gros calibre plus léger* et doit exhale une odeur typée, même si cela est relatif avec les nouvelles variétés moins odorantes. Par contre, trop forte, cette odeur est signe de sur maturité. Dans le cas du melon de Cavaillon la présence d'une craquelure voire d'un détachement du pédoncule, est un signe de maturité, mais cela ne concerne pas tous les types de melons. Un bon melon lisse ou « écrit », doit avoir 9, ou 11 tranches, bien marquées par un trait vert bleuté.





### **Matériel de service:**

- un plat présentant le fruit
- une assiette froide de service (une coupe en verre ou en porcelaine...) et une assiette creuse pour les déchets
- une cuillère à entremets
- un couteau d'office à lame *inoxydable de 10cm*
- une cuillère à pommes parisienne(s)
- une serviette de service
- une planche à découper

### **Ingédients :**

- pour un service salé, le melon peut être accompagné de jambon, de charcuterie, de sel, de poivre, de gingembre...
- pour un service sucré, il peut être accompagné de figues fraîches, de framboises...de sucre, de miel
- il peut aussi être agrémenté d'un alcool : VDL ou VDN blanc ou rouge, Madère, Marsala, Porto, Xérès...

### **Séquences techniques :**

*Nous recommandons un travail d'office pour la préparation du melon, et ce, peut importe la méthode choisie Dans un établissement de qualité un gant blanc est préconisé si le découpage est réalisé devant le convive.*

**Le melon en tranches :** 1/ couper les tranches en suivants les côtes de haut en bas du melon. 2/ retirer les graines et les filaments à l'aide de la cuillère à entremets. 3/ disposer chaque tranche sur une assiette de service.



**Le demi melon :** 1/ couper le melon en deux parties égales de façon horizontale. 2/ retirer les graines et les filaments à l'aide de la cuillère à entremets. 3/ disposer chaque partie sur le récipient de service choisi.

**Le melon frappé entier:** 1/ égaliser la base du fruit (à l'opposé du pédoncule) pour lui donner une meilleure assise. 2/ couper à la partie supérieure, une calotte de 4 cm de diamètre qui servira de couvercle. 3/ introduire la cuillère à entremets par l'ouverture pour retirer les graines et les filaments. 4/ disposer le melon sur le récipient de service choisi.

**Le melon dentelé entier** 1/ égaliser la base du fruit (à l'opposé du pédoncule) pour lui donner une meilleure assise. 2/ déterminer virtuellement un cercle de 6 cm de diamètre. 3/ enfoncez en biais la lame de votre couteau ; orientez la dans l'autre sens et faire la première dent. Continuer ainsi jusqu'au dégagement de cette calotte dentelée. 4/ Retirer les graines et les filaments à l'aide de la cuillère à entremets sur les deux parties. 5/ La calotte est ensuite disposée sur le dessus et reconstitue le fruit, ou bien elle est disposée perpendiculairement au fruit, piquée à l'aide d'un stick en bois (comme un coquillage ouvert.)

**Le melon « cerisette » ou « à la parisienne » :** 1/ pour une présentation en coupe rafraîchie, couper le melon en plein milieu, sinon suivre la méthode de découpage du melon frappé entier. 2/ retirer les graines et les filaments sur les deux parties avec la cuillère à entremets. 3/ A l'aide d'une cuillère à pommes parisienne(s) et en creusant l'intérieur du melon, former les perles (petites boules). 4/ Les disposer ensuite soit dans la coupe soit dans le melon.

**Attention** à veiller à ne jamais percer le fond du melon lors de son découpage cela aurait pour effet de laisser échapper l'éventuel alcool ajouté par la suite.



**Finition, présentation et service :** le melon doit toujours être servi frais, il est souvent reconstitué et présenté sur un lit de glace pilée. Les perles de melon peuvent être soient remises à l'intérieur du melon soient présentées dans une coupe rafraîchie.

**Temps de réalisation :** 10 minutes

**Niveau de difficulté :** \*\*

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

**Astuces « trics et trucs » :** le melon dégage un gaz éthylène qui détériore les fruits et les légumes stockés à côté de lui. Isolé, il se conserve mieux dans un placard ou dans une cave fraîche qu'au réfrigérateur.

**Fausse croyance :** pour certains gastronomes, la présence d'une large auréole à la base du fruit, serait un signe de qualité, et indiquerait aussi un melon « femelle ». Ceci est, en fait, une fausse croyance, les fruits n'étant pas sexués. La largeur de l'auréole est seulement un indicateur du type de melon.

La **pastèque** *Citullus Lanatus* à chair rouge, jaune, verdâtre ou blanche est aussi appelée « melon d'eau ». Ce fruit *la Charleston Gray, la Crimson Sweet, la Moon and Stars, l'Orangeglo, la Petite Yellow...* de forme oblongue peut peser de 10 à 14kg, et doit être choisi en fonction de son rapport taille/poids. Son poids étant un indice de maturité, il doit donc être lourd. De plus la pastèque doit sonner « creux » quand on la cogne légèrement. Ses graines peuvent être mangées nature, grillées ou salées.

*Fiche réalisée par Denis Courtiade*