

La façon de manger les fruits

Un repas bien ordonné se termine toujours par des fruits.

Ceux-ci, qui ne demandent aucune préparation préalable, sont peut-être les aliments qu'il est le plus difficile de déguster dans toutes les règles de l'art et de la bienséance.

Comment les présenter

Il est indispensable de n'offrir à ses invités que des fruits parfaitement mûrs et en bon état.

Disposez-les avec art dans une corbeille ou sur un plat en bois après les avoir bien essuyés (si vous avez de belles pommes rouges, faites-les reluire!). N'oubliez pas le casse-noix et les ciseaux à raisins. Si vous ne possédez pas ces derniers, détaillez les grappes en grappillons de taille moyenne. C'est peut être moins joli, mais cela facilitera la tâche des invités.

Une corbeille à fruits comporte un choix aussi varié que possible. Notez cependant que les cerises se servent seules, ainsi que les fraises et les framboises. Celles-ci sont débarrassées de leur queue, puis lavées et égouttées. Les cerises peuvent être posées dans un bol, toutes les têtes en bas, de façon à former une touffe de queues au sommet.

On ne pose pas de couverts sur une corbeille à fruits, car ceux-ci se saisissent avec les doigts. Seules les fraises et les framboises demandent une fourchette et une cuiller de service.

Comment les choisir

Un invité choisit la nature du fruit, mais non sa qualité.

Il est mal élevé, à table, de tâter poires, pêches ou abricots pour s'assurer de leur maturité. C'est une des raisons pour lesquelles l'on ne doit servir que des fruits propres à la consommation.

La maîtresse de maison peut couper en deux une très belle poire ou pomme, afin de vérifier si elle n'est ni véreuse ni tachée. Puis elle replace les deux moitiés sur la corbeille et présente celle-ci aux invités. Si l'un des maîtres de maison s'aperçoit que le fruit choisi par un convive n'est pas intact, il doit immédiatement lui faire repasser les fruits.

Un invité peut, s'il trouve le fruit trop gros, en proposer la moitié à son voisin. Il s'arrange alors pour présenter le côté muni de la queue; il coupera le fruit sur son assiette et tendra celle-ci à son voisin (bien entendu cela ne se fera pas dans un dîner de cérémonie).

Comment les manger

Les bananes : le fruit, débarrassé complètement de son enveloppe, est détaillé en rondelles, à l'aide de la fourchette, chaque rondelle étant portée, au fur et à mesure, à la bouche.

Les oranges : coupez l'orange - avec le couteau et la fourchette - d'abord en deux, puis en quatre. Coupez ensuite chaque quart d'orange en deux et, tandis que vous maintenez sur l'assiette le demi-quartier avec la fourchette, de la main droite vous enlevez délicatement la pulpe avec le couteau et la portez à la bouche avec la fourchette.

Vous pouvez également peler l'orange à la main; dans ce cas, vous faites au couteau quatre incisions verticales, puis vous enlevez l'écorce et vous partagez l'orange en quartiers.

Les mandarines : elles s'épluchent, se détaillent en quartiers et se mangent, avec les doigts.

Les poires, les pommes : n'y portez pas les doigts. Piquez le fruit avec la fourchette, pour le maintenir pendant que le couteau à fruits le coupe en quatre, verticalement. Puis chaque quartier, tenu par la fourchette, est épluché à l'aide du couteau à fruits, et éventuellement coupé en deux ou en morceaux, que l'on porte successivement à la bouche, toujours avec la fourchette.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.