

# Le Monde

## Trois idées pour cuisiner le melon autrement

La cucurbitacée a autre chose à offrir qu'une association classique avec un vin doux ou un jambon de pays. La preuve avec ces trois recettes originales.

Par Camille Labro et Léo Pajon

Dans la vaste famille des cucurbitacées, le melon, ou *Cucumis melo*, est l'une des espèces les plus difficiles à classer tant elle est polymorphe. Le melon peut être monoïque (fleurs mâles et femelles distinctes, mais réunies sur le même pied), hermaphrodite (fleurs à la fois mâles et femelles) ou un mélange. Il peut avoir des tiges striées ou anguleuses, des feuilles ovales ou rondes, des fruits de tailles variées, à peau lisse, rugueuse ou verruqueuse, à chair blanche, jaune, verte ou orange, douce, acidulée ou insipide.

---

**Son origine est indistincte, puisque l'on trouve des melons de type sauvage depuis l'Afrique jusqu'à l'Asie du Sud-Est.**

On répertorie plusieurs milliers de variétés : melon d'Astrakan, originaire du sud de l'Anatolie, melon rouge de Perse (petit fruit bariolé), melon serpent (semblable à un concombre pouvant dépasser 1 mètre de long), melon d'eau à la chair verte (*honeydew*, pour les Américains), melon Piel del Sapo (« *crapaud* », en espagnol), melon d'hiver ou encore le savoureux melon cantaloup (ou charentais), souvent hybridé avec le brodé et grand

favori des Français.

Son origine est indistincte, puisque l'on trouve des melons de type sauvage depuis l'Afrique jusqu'à l'Asie du Sud-Est. D'après Georges Gibault (*Histoire des légumes*, 1912), « *de tous les fruits qu'obtient l'art du jardinier, le melon est celui qui a le plus excité la gourmandise des hommes. Il n'est rien de tel, en effet, qu'un bon melon à la chair tendre, fondante, sucrée, vineuse, pour délecter le palais d'un gourmet* ».

## Tradi

L'un des rares fruits consommé en entrée plutôt qu'en dessert, le melon est devenu, en Italie et en France, associé au jambon sec, de Parme de préférence. Une tradition qui trouverait sa source dans d'anciens préceptes diététiques préconisant de consommer les produits frais et aqueux en début de repas, rééquilibrés par du sel, du gras et du vin. Un tour de moulin à poivre et quelques feuilles de menthe ou de basilic ajoutent encore à ce classique de l'été.

## Innovant

Si un bon melon mûr à souhait se suffit à lui-même, il se plie aussi à toutes sortes de transformations : compoté ou mixé en jus (quand il est trop mûr), mariné, confit au four, grillé à la flamme ou râpé frais en julienne quand il est vert – assaisonné de piment, de cébette et de citron, il accompagne divinement les crustacés. Sans oublier ses épluchures, dont on peut faire un excellent vinaigre - aromatisé.

### **Le melon de Cavailon au naturel, Beaume de Venise et raisins muscat d'Adrien Brunet**



Le melon de Cavailon au naturel, Beaume de Venise et raisins Muscat d'Adrien Brunet. CAMILLE MOIRENC

Le nouveau chef de l'hôtel Crillon le Brave, à une quarantaine de kilomètres de Cavaillon, est bien décidé à mettre le melon en majesté. Il l'accompagne de notes herbacées (basilic, verveine), d'un peu de vin local en remplacement de l'éternel porto, et de raisin pour ajouter un peu de fraîcheur. Au moment du dressage, le melon se change en fleur.