



LE BESTIAIRE
DES FRUITS
ZVIANE

Je dédie ce livre à
Francis et Marie-Pierre.

Le bestiaire des fruits
© 2011 Zviane/Sylvie-Anne Ménard
ISBN 978-2-924054-00-0

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2011
Dépôt légal - Bibliothèque et Archives Canada, 2011

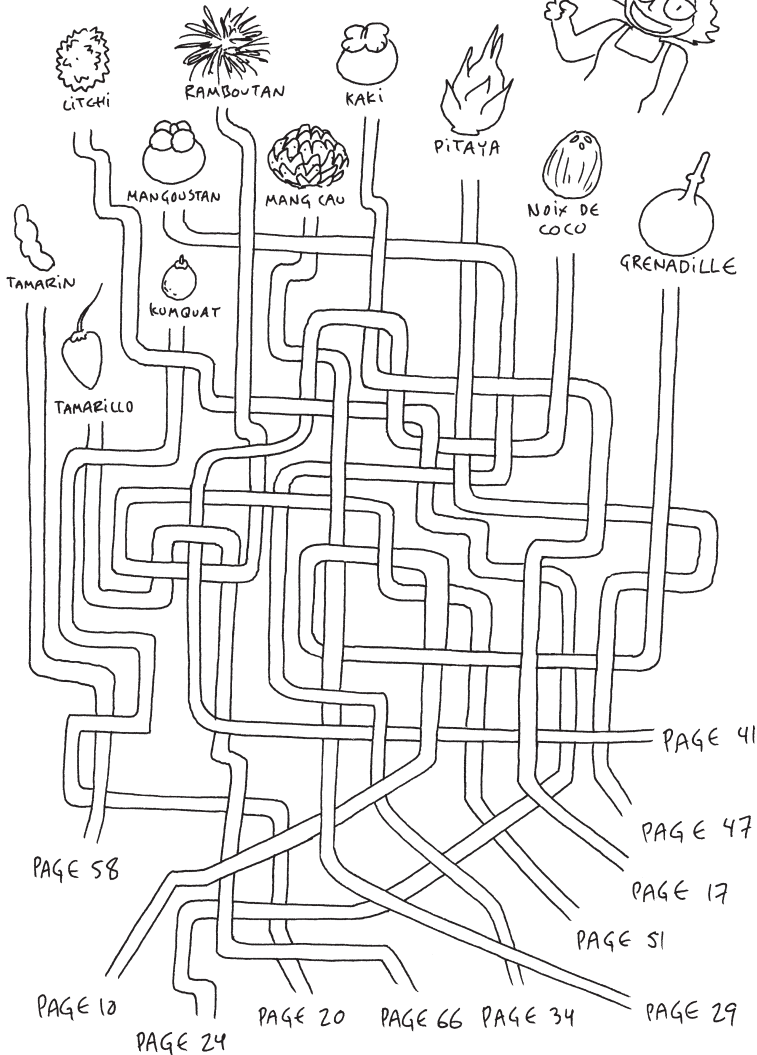
Merci à Charles pour le crash-course d'InDesign
Merci à ma mère pour l'idée de la couve

Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage,
est interdite sans le consentement de moi-même.
Une copie ou reproduction par quelque procédé que
ce soit constitue une contrefaçon passible des
peines prévues par la loi du 11 mars 1957 sur la
protection des droits d'auteur. Si jamais l'envie
vous prenait de reproduire des pages du présent
ouvrage, ben contactez-moi donc à zviane@gmail.com.
On peut discuter, je suis pas méchante.

(Ben... j'y pense pas.)

<http://www.zviane.com>

SOMMAIRE



AH OUI - POUR ÉVITER LA
CONFUSION:

ça, c'est
moi de 2001
à 2009



ça, c'est moi
à partir de
2010



Ce sont pas deux personnages
différents, là. On dirait, mais non!

CHRONIQUE DES FRUITS

Sur le plan gustatif, une des meilleures choses qui me soit arrivé dans ma vie a été de vivre à ville St-Laurent.



J'ai vécu là-bas un an, pendant que je faisais mon cégep en musique à St-Laurent.



Ville St-Laurent, c'est super ethnique...



...et on en voit les avantages quand on fait l'épicerie.



Pas besoin d'aller bien loin quand on est en manque d'exotisme...

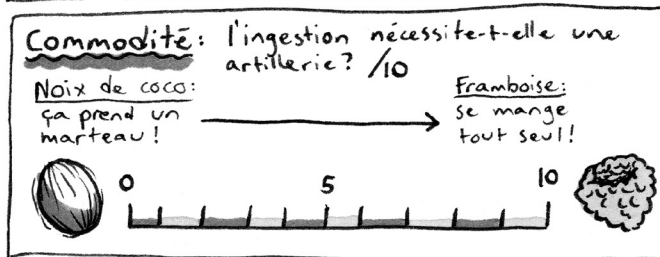
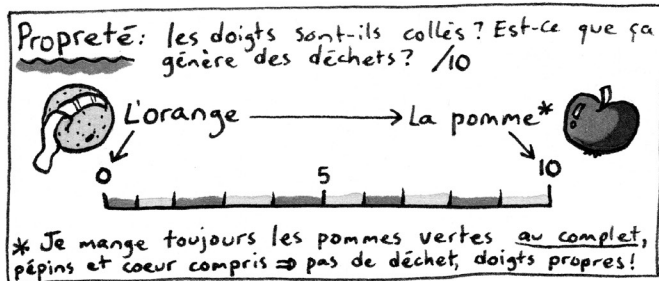
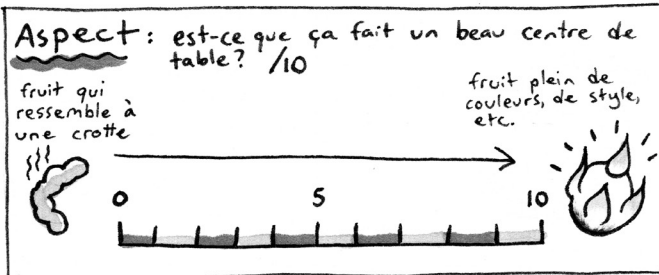
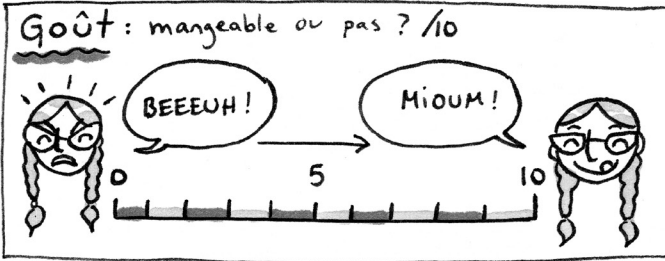


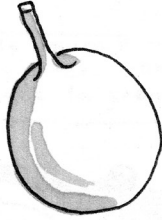
C'est comme ça que j'ai découvert un MONDE!





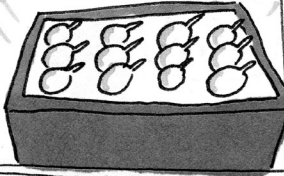
Les fruits seront notés de cette façon :



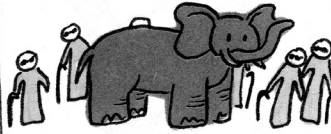


La grenadille

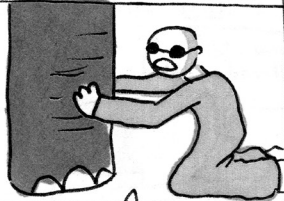
La grenadille est un fruit étonnant, aux multiples facettes.



Je sais pas si vous connaissez la fable des sept aveugles qui touchent un éléphant...



Ya le premier qui dit:

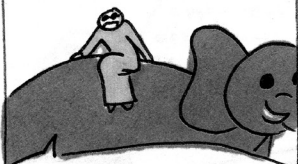


(C'est une colonne!)

et le second:



et le troisième:

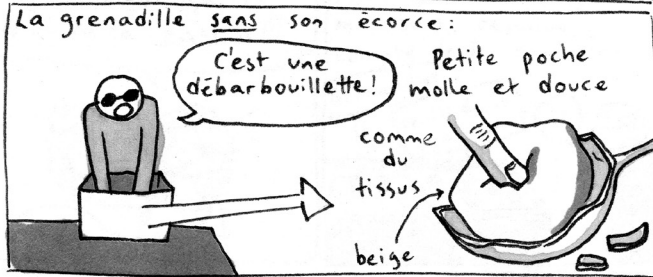


Vous l'avez pas, les gars; c'est une montagne!

ainsi de suite.

Vous avez pas rapport! C'est un bibelot qui représente le pavillon principal de l'Université de Montréal!











quelle fin désopilante, ma foi!

Les notes pour La grenadille

GOÛT: sucré, et texture très amusante!



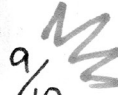
10/10



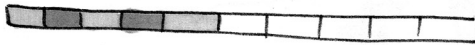
ASPECT: assez bizarre! A de multiples personnalités.



9/10



PROPRETÉ: Pas mal de déchets, mais laisse les doigts propres quand on a le tour!



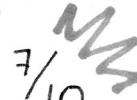
5/10



COMMODITÉ: On peut le manger avec une cuillère, mais c'est pas obligé.



7/10



TOTAL:

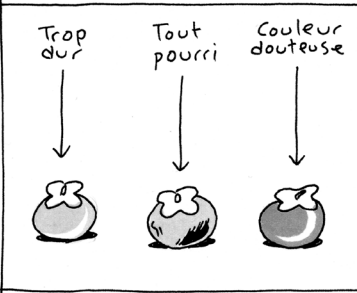
31/40



Le kaki



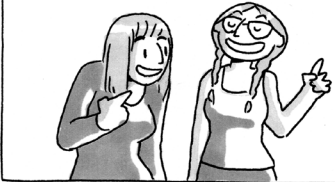
J'ai racheté souvent des kakis, et je me suis confrontée souvent à ce dur constat: c'est un fruit qui s'exporte mal!



Alors, que je dessinais mes premières chroniques de fruits, j'ai vu Iris.

Aaaaah, tu devrais faire une B.D. sur le kaki!

Ah c'est prévu!

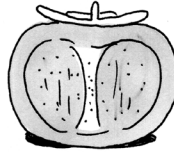


J'en ai goûté l'autre jour chez Evlyn, pis ça goûtait le sable!

Du sable??



En effet, quand on le coupe en deux, on voit plein de petits grains qui ressemblent à du sable ou de la terre...



De toute manière, le goût l'emporte: même quand le fruit est pas assez mûr, sa chair est super sucrée, un brin filandreuse.



Les fruits trop mûrs ont des bouts brunis pourris, mais la texture un peu en gelée ressemble plus à ce qu'elle devrait être à maturité.

Et c'est encore plus sucré!

Achetez-les pourris, c'est meilleur!



Point de vue commodité et propreté, par contre...



Bon bon bon, ça a l'air de se manger à la cuillère...

Si le fruit est pas assez mûr, tu forces ta vie pour retirer des bouchées.



Voyons!

Gnn!

Pis s'il est trop mûr, tu te ramasses les mains dégoules pleines de gelée puisque la peau se déchire à rien.



Ah! Damn!

Il faudrait idéalement que je me rende dans un pays producteur de kaki pour y goûter dans ses conditions optimales...



Ben... c'est le cas de pas mal tous les fruits, en fait.



Après: chasseurs d'épices, voici: chasseuse de fruits!



À moi l'aventure, la gloire et le CASH.

Les notes pour le kaki :


Goût: belle texture juteuse (mûr) et chair très sucrée, ce serait très bon en sorbet!



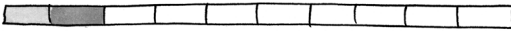
$\frac{9}{10}$ 


Aspect: Très cute. Voire: kawaii.



$\frac{9}{10}$ 


Propreté: pas propre partout. Au moins ça ne semble pas tacher.



$\frac{2}{10}$ 

Commodité: avec une cuillère, un peu comme un kiwi, mais avec plus de difficulté.

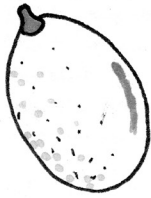


$\frac{5}{10}$ 

TOTAL:

$\frac{25}{40}$

N.B. Vous vous rendez compte qu'à partir de maintenant, vous connaissez DEUX fruits qui commencent par K? Yeah!
Retenez ça, amateurs de Scattergories.



Le Kumquat

Vous savez, dans la vie, il y a des absurdités.

Faire un topo de une minute trente aux nouvelles sur une mouche dans un beigne...

Merci Mathieu c !

Moi, j'ai le don de regarder mon manger avant de le manger...



... que quelqu'un ait appelé sa fille Perline...

... le gars qui était assis dans son salon et qui s'est dit:

Merci Iris !



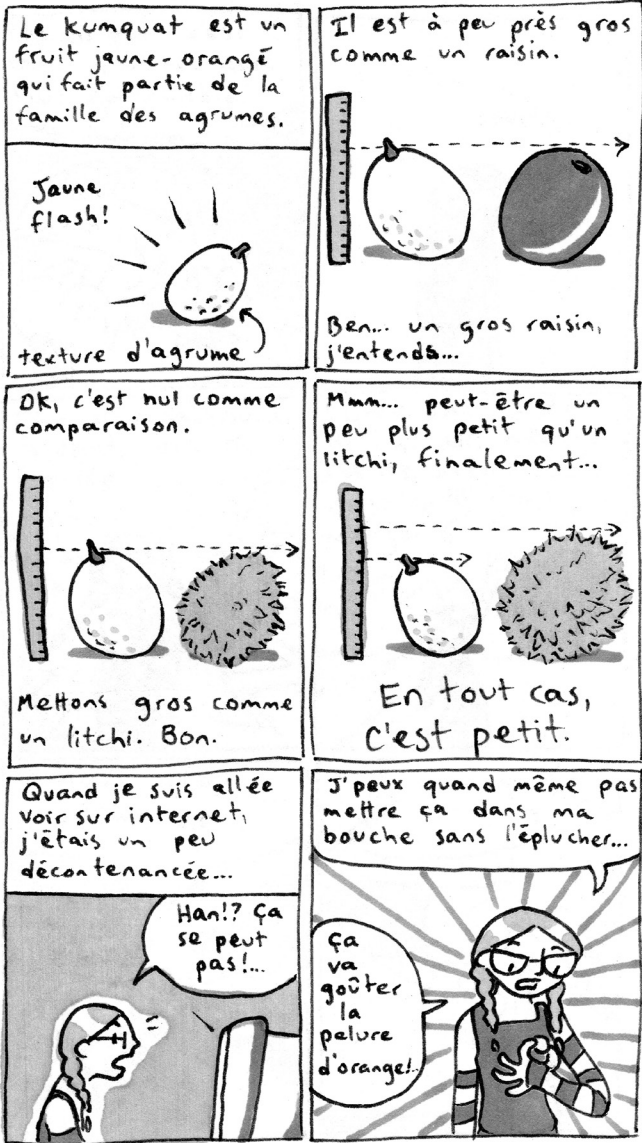
Hey! Je vais inventer un jeu avec des plombiers italiens qui tuent des tortues pis des champignons!



... le film Howard the duck...

... et le kumquat.

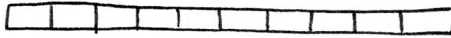







Les notes pour le Kumquat


Goût: à moins que vous ne soyez amateur de pelures d'oranges...



$\frac{0}{10}$ 


Aspect: cute, quand même.



$\frac{8}{10}$ 


Propreté: pas très juteux, donc propre, ya juste la petite queue à jeter.



$\frac{8}{10}$ 

Commodité: se mange avec les doigts.



$\frac{10}{10}$ 

TOTAL:

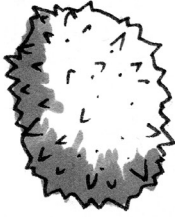
$\frac{26}{40}$

MALUS - 5

un fruit aussi infecte ne peut pas s'en tirer avec une aussi bonne note!... total =

$\frac{21}{40}$

N.B. Fans de Scattergories: dites pas que je pense pas à vous.



Le litchi

Bon, le litchi, c'est un des moins «exotiques». C'est vrai, quoi, tout le monde connaît ça maintenant, mais ya quelques années, on ne retrouvait pas ça au supermarché du coin!

On a l'habitude du litchi en conserve, qui est délicieux, mais moins surprenant que le litchi frais.

Pas très cher



Je vais sonner un peu plate, mais je préfère les litchis en canne que les litchis frais...



Ils marinent dans l'eau, alors ils sont plus juteux!



(mais c'est plus collant si on les mange avec les doigts.)

Sans sa coquille, le litchi rappelle un certain cours de biologie secondaire 3...

blanc et juteux



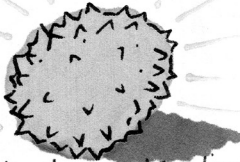
oeil de boeuf

aussi blanc et aussi juteux



litchi

Par contre, l'aspect douteux du litchi est sauvé par sa coquille.



On dirait un vidéo d'une explosion 0,1 seconde après la détonation qu'on aurait mis sur «pause».

La coquille est assez mince pour être cassée avec les doigts.



Moi, je préfère la casser avec ma bouche, parce que sinon, mes doigts ressemblent à ça !



Une fois la coquille enlevée, il ne vous reste plus qu'à déguster la chair, sucrée, juteuse et un peu filandreuse.



Il reste un noyau.



La première fois que j'ai vu un noyau de litchi, j'ai trouvé que ça ressemblait à un pépin de pomme géant...



...et je mange les pépins de pomme!





Il existe un fruit qui ressemble beaucoup au litchi, c'est le longane.

fa goûte sensiblement la même chose.

La principale différence, c'est que la coquille n'a pas les petits pics du litchi.

lui ne laisse pas de trace sur les doigts!

Voilà, alors les notes pour le litchi frais

GOÛT: sucré, juteux, bref: miaum!



9/10

ASPECT: brun, mais étrangement attirant!



8/10

PROPRETÉ: plein de déchets de coquilles et noyaux + doigts collés.



3/10

COMMODITÉ: se mange avec les doigts.



9/10

TOTAL: 29/40

D'autres trucs à propos du litchi





L'anone / le corrossol / la pomme-cannelle / la cherimouja
 ou: les risques du métier

Le mang-
Cau

Un des plus beaux jours de ma vie, c'était le 17 novembre 2006. c'était le salon du livre de Montréal et je publiais mon premier livre!

Une FOULE de gens se sont déplacés pour avoir une dédicace! Des amis, de la famille, des collègues... plein de gens que j'aimais!!

Waaa

oh my god, j'ai un LINE-UP!

Francis et Marie-Pierre avaient quelque chose pour moi.

Han!! Ayoye, merci! c'est quoi?

ouvre!

Étant fans de mon bestiaire des fruits, il m'ont donné de la job.

WA! TROP COOL!!

Le fruit inconnu

Plein d'écailles

vert kaki

Pitaya

???

C'est quoi, ça?

c'est un ALU!!

Un quoi?

Un ALU!!

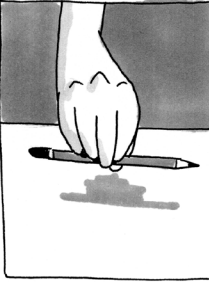
Euh... Tu peux-tu l'écrire, pour que je cherche des infos sur Internet?

T'as un papier et un crayon?

Le papier que j'avais:
un papier que je mettais
sous mes dédicaces
pour pas que mes gros
feutres beurrent la
page d'en-dessous.



Le crayon que je lui
ai prêté: un crayon
à mine 3H (super
pâle).



C'est un nom
viet-namien.

Cool!
Merci!



Je reviens du
salon, avec mes
fruits, toute
contente.

BONAVENTURE



Madame! Vous
avez échappé
votre avocat!

BONAVENTURE



Ah, c'est pas
un avocat!

c'est quoi?

BONAVENTURE



BONAVENTURE



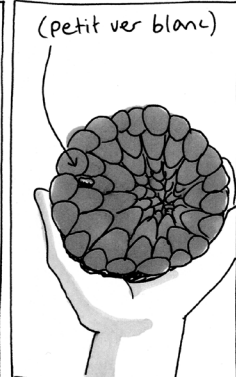
AVENTURE



... ben un
autre fruit, là.



IMPOSSIBLE
DE
LIRE.

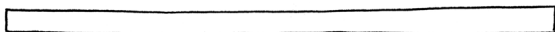




Eh oui, dans le bestiaire des fruits, il y a aussi des histoires tragiques.

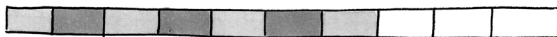
Les notes pour le fruit que je sais pas c'est quoi:

Gout: Aucune idée! Elle s'est ramassée dans les poubelles.



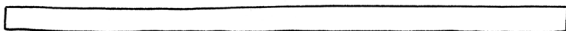
?

Aspect: Très joli, quond même, avec toutes les écailles.



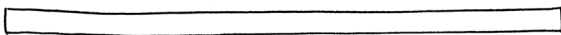
7/10

Propreté: je sais pas.



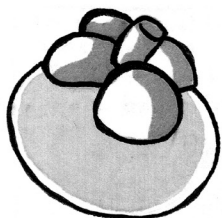
?

Commodité: je sais pas.



?

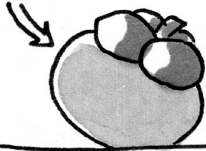
TOTAL: FAIL



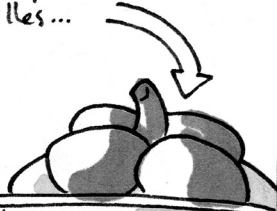
Le mangoustan



Un mangoustan, c'est gros comme une clémentine et c'est violet-brunâtre.



Les feuilles qu'on voit, c'est pas vraiment des feuilles...



Quand on prend ça entre ses doigts, ça casse comme une coquille.



C'est assez léger...
(ce qui est assez suspect)

Comment qu'on mange ça ???



Internet m'a mise sur une fausse piste...



« On le mange tel quel à la manière d'une orange. »

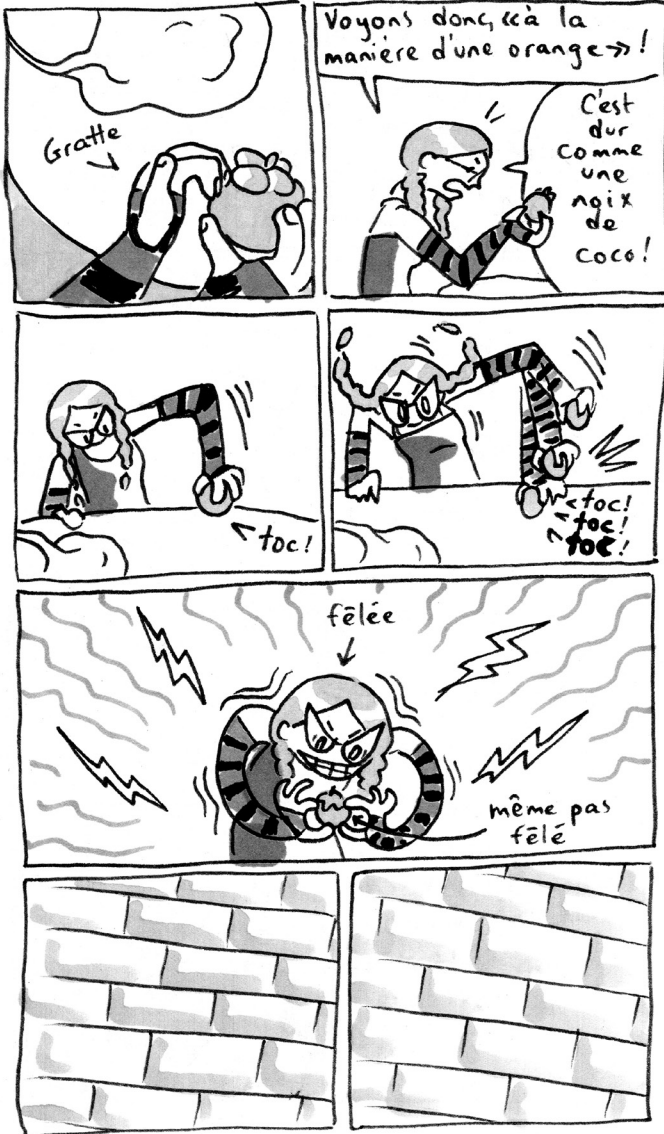


Bon ben je vais manger ça comme dessert à l'école demain!



Et le lendemain...
Voyons voir le monstre...











Les notes pour Le mangoustan (selon mon expérience)

GOÛT: même affaire que les litchis.



9/10



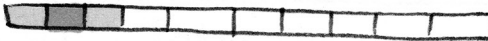
Aspect: quand même cute.
(bien que brun)



7/10



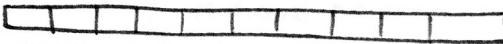
Propreté: plein de déchets. Ya même des miettes de carapaces qui se sont retrouvées dans la chair, elle juteuse = on s'en sort pas.



3/10



Commodité: Nécessite beaucoup d'outils et de patience...



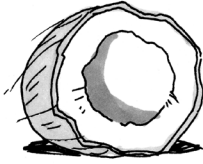
0/10



TOTAL:

19/40

... mangez des litchis à la place, c'est mon conseil.



La noix de coco







Voici comment ouvrir une noix de coco :

1. Spottez les trois petites cavités plus molles au-dessus de la noix



2. faites des trous dedans avec un marteau et un clou (juste 2 sur 3 c'est assez)



3. Recueillez le jus

(sinon ça explose partout)



4. Mettez la noix de coco dans un bout de tissus que vous repliez sur elle




5. Fessez avec un marteau



BANG! BANG!

Tada.






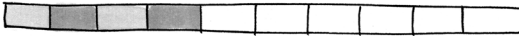
Les notes pour la noix de coco


GOÛT: ai-je vraiment besoin de vous
décrire le goût de la noix de coco?



$\frac{8}{10}$ 


Aspect: brun et fibreux, des fois
sale... on repassera.



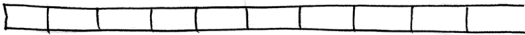
$\frac{4}{10}$ 

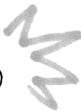
Propreté: une fois brisée, ça va!



$\frac{7}{10}$ 

Commodité: mais justement, faut
la briser.



$\frac{0}{10}$ 

TOTAL:

$\frac{20}{40}$



La pitaya

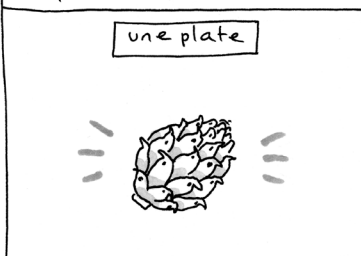
La première fois que j'ai acheté une pitaya, c'était en 2001 à ville St-Laurent. C'était un fruit jaune, avec une forme bizarre, qui sentait rien.



En tapant «pitaya» sur Internet, j'ai trouvé des images super différentes de ce que j'avais dans les mains.



En fait, il y a deux aspects vu qu'il en existe deux variétés:



Eh bien, il n'en fallut pas plus pour que ça me saute aux yeux: la pitaya (aussi appelée Dragon fruit), il y en a partout à Montréal, mais je n'y avais jamais été sensible !



Un greatest hit des épiceries asiatiques, je vous dis.

Tout ce temps-là, c'était sous mes yeux, et je ne le voyais point ! ?



Combien d'autres choses comme ça, aussi extraordinaires, se balladent sous mes yeux chaque jour sans que je les remarque ???



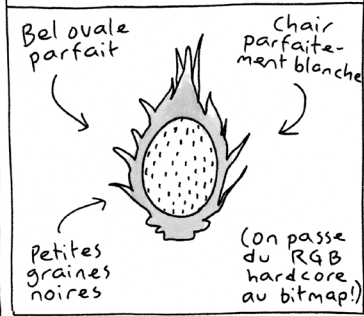
Je me console en me disant qu'au moins, justice est rendue pour la pitaya !



La beauté de ce fruit n'a pas d'égal. Déjà, sans rien toucher, ça fait un magnifique centre de table.



Mais c'est pas tout, quand on la coupe en deux, le spectacle continue !!



On le mange à la cuillère, et la peau est assez épaisse pour bien garder son jus.



Le goût et la texture rappelle le melon d'eau, c'est très désaltérant, un tout petit peu plus sucré avec une pointe d'amertume sur les côtés.

Ya aussi des petites graines noires qui ressemblent beaucoup aux graines du kiwi.



Vous cherchez un cadeau original pour la St-Valentin? La pitaya est toute indiquée! Vous ferez un malheur auprès de l'être aimé.

Pour toi, chérie. Quel fantastique présent!! Je te fais une fellation sur-le-champ!



(vu la grosseur du truc, c'est mieux de la partager à deux, quoi)

Bon goût, désaltérant, généreux, pousse avec presque pas d'eau (c'est le fruit d'un cactus), plein d'anti-oxydants, aspect grandiose, propreté...



J'ai eu ma réponse à la caisse.



Ha et aussi un peu plus tard.




J'avais-tu dit que la pitaya était laxative?.....

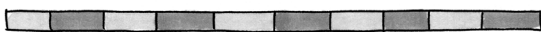
Les notes pour la pitaya:


Gout: plein d'eau, peut-être un tout petit peu fade, mais tout de même agréable et rafraîchissant.



$\frac{7}{10}$ 

Aspect: malade mental.



$\frac{10}{10}$ 


Propreté: il y a une peau assez épaisse à jeter, mais justement, elle laisse les doigts secs!



$\frac{6}{10}$ 

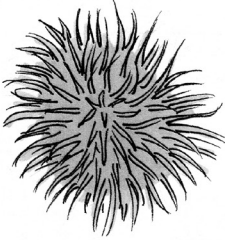
Commodité: à la cuillère, c'est assez facile - aucune résistance.



$\frac{7}{10}$ 

TOTAL:

$\frac{30}{40}$



Le ramboutan

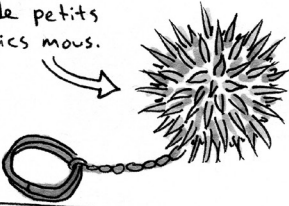
La prochaine fois que vous irez au magasin à une piasse, (ou bien au Jean-Coutu)...



...regardez, près de la caisse, où se trouvent les porte-clefs.



Il y en a en caoutchouc avec plein de petits pics mous.



Yen a pas mal de toutes les couleurs...



Ça a l'air super le fun comme bébé... hein!?



BEN CE SERA JAMAIS AUSSI LE FUN QU'UN RAMBOUTAN!



J'avais déjà croisé jadis
des ramboutans, que j'avais
daignés acheter parce que
je m'étais dit:

Bon... encore
un autre
cossin qui va
goûter la
même
maudite
affaire
que des
litchis...



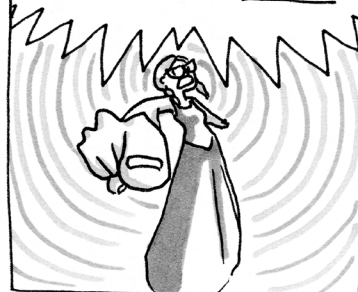
Quelle étroitesse d'esprit!
Quelle étourderie! Quelle
maladresse samouraienne!



Voici une faute d'amateur!
Car vous savez aussi bien
que moi que le goût ne
représente qu'un des quatre
critères pour juger un fruit!



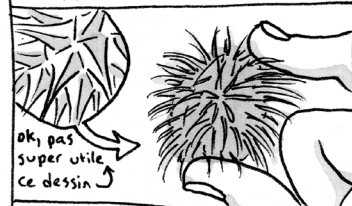
Cher ami apprenti-samourai,
NE TE LAISSE PAS PRENDRE!



Bon, alors revenons au
ramboutan.



L'apparence est pas mal
chovette, c'est plein de
petits cheveux qui
ressortent...



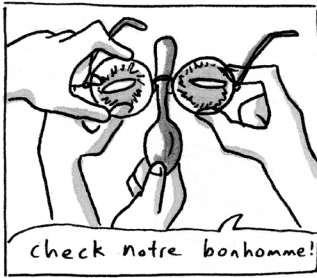
Mais contrairement au
litchi, on peut pas
l'ouvrir avec les doigts.

Ce qui nous amène à...

JE JOUE AVEC MON RAMBOUTAN

... et j'ai beaucoup
de plaisir !!:





check notre bonhomme!



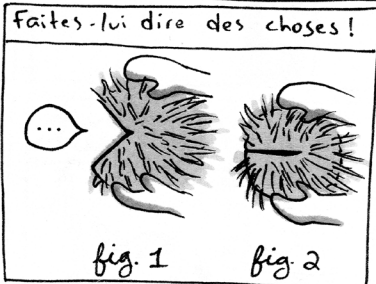
AHAH! QU'EST-CE QU'ON S'AMUSE!!!



Une fois le fruit débarassé de sa chair...



Allo!
Allo!
Je suis
monsieur
bobo!



Faites-lui dire des choses!

fig. 1

fig. 2



Mieux encore: faites - lui faire du lipsync sur du Robert Charlebois!

oh Dolores!
oh toi ma
douloureuse...



AHAH! NOUS N'AVONS JAMAIS AUTANT Ri!!!

... et ce n'est qu'une fraction des possibilités!
IMAGINEZ LE RESTE!





les notes pour le ramboutan

GOÛT : Goûte les litchis, mais
en un peu moins juteux...
pis attention au noyau!...



5/10

ASPECT: très rigolo!



9/10

PROPRETÉ: faut jeter le contour,
mais au moins il fait
pas de miette



7/10

COMMODITÉ: faut quand même
un couteau (sauf
si vous êtes téméraire)



5/10

TOTAL :

$\frac{26}{40}$

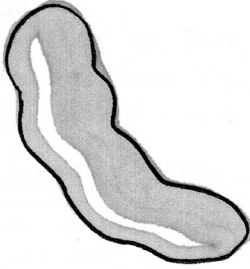
BONUS +4

- c'est le facteur

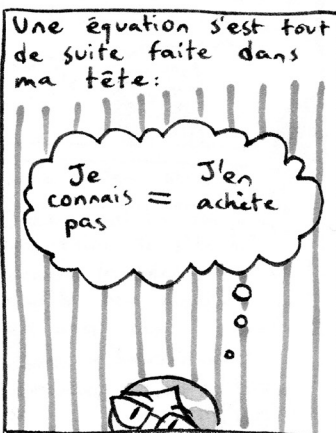
FUN !!!

total =

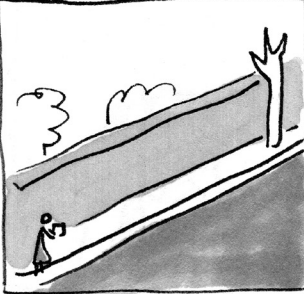
$\frac{30}{40}$



Le tamarin



J'allais à l'école avec ma boîte dans les mains...



...pis là, j'ai croisé un copain.



Allo!

Hey, Salut Guillaume

Hey, tu veux-tu goûter à un tamarin?

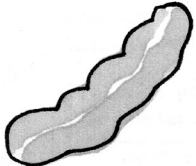
un quoi?



Hein... c'est ben bizarre...

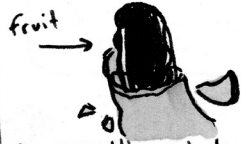


Le tamarin, il est brun et il a la forme d'une crotte.



c'est à peu près gros comme un doigt.

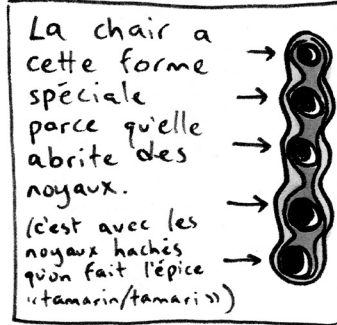
Pour le manger, il faut briser sa coquille avec les doigts.

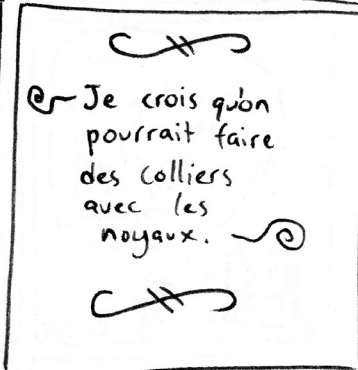


La coquille est à peu près aussi mince que le litchi.











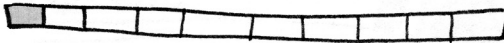
Les notes pour le Tamarin

Goût: sucré, un peu épicé, goûte la pâte de fruits.



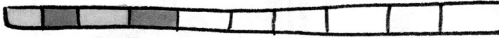
8/10

ASPECT: Le plus laid des fruits, de l'extérieur et de l'intérieur... (sauf les noyaux!)



1/10

PROPRETÉ: doigts collants, beaucoup de déchets... Mais pas juteux, au moins!



4/10

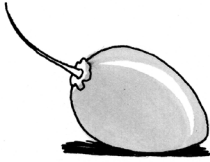
COMMODITÉ: se mange avec les doigts sans problème.



9/10

TOTAL:

22/40



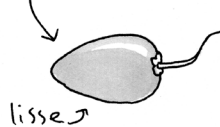
Le tamarillo

J'ai goûté pour la première fois au tamarillo en 2001, à ville St-Laurent, dans la même batche que le mangoustan.



Ça ressemble à une tomate, avec une forme un peu plus oblongue et avec une longue tige.

Rouge (qui tire sur le violet)



Pis bon, j'aime pas les tomates.



Mais je suis une samouraï!



Sacramouille! C'est dégueu! Ça goûte la tomate!



Mon expérience s'est arrêtée là avec le tamarillo.



C'est là qu'il faut que je vous parle de Jonathan Dagenais.

Jonathan, il étudiait en musique avec moi, on a fait le cours de Luce en même temps. Aujourd'hui, il est le chef de l'orchestre à vents de Mc Gill.

Check! Essaie de marcher en inversant le bras qui va devant et celui qui va derrière!



Un jour qu'on dînait au café de la fac de musique, il nous a parlé de sa...



Tsê, moi, j'aime pas ça les tomates. Sauf que nos goûts évoluent!



C'est pourquoi à chaque année, je réessaie la tomate, au cas qu'un jour, j'aime ça.



Scrit de fin de boîte de jus

Mais le plus beau dans tout ça, c'est que sa «tomate annuelle» ne s'arrête pas à la tomate!

Je tripe pas sur la musique de Webern.

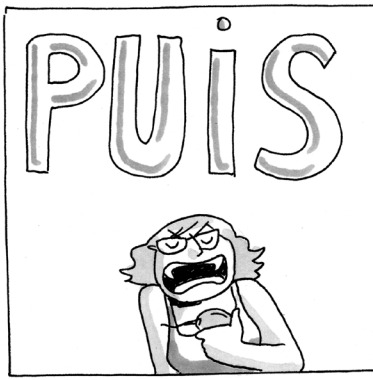


(Webern, c'est un compositeur de musique du ~~XIX~~^{XX} siècle, assez hermétique, difficile à exécuter, et dont la musique repose essentiellement sur une technique d'écriture que l'on appelle le dodécaphonisme)

Mais une fois par année, j'me réessaie: j'écoute du Webern.

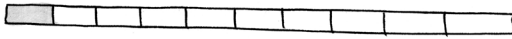






Les notes pour le tamarillo:

Goût: c'est encore moins bon qu'une tomate, la pelure a un goût amer.



$\frac{1}{10}$

(mais bon, c'est subjectif.)

(MAIS BON ce bestiaire-là, c'est subjectif depuis le début faque HAN!)

Aspect: Ben faut dire que c'est cute...
Si vous aimez l'aspect d'une tomate.



$\frac{7}{10}$

Propreté: juteux.



$\frac{6}{10}$

Commodité: se mange avec les doigts ou à la cuillère, si vous voulez éviter le goût dégueu de la pelure, mais ce sera DÉGUEU PAREIL.



$\frac{8}{10}$

TOTAL:

22
40

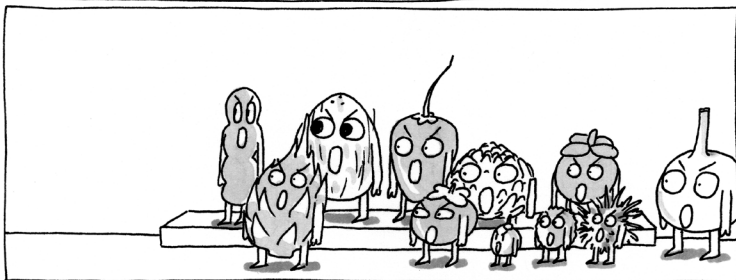
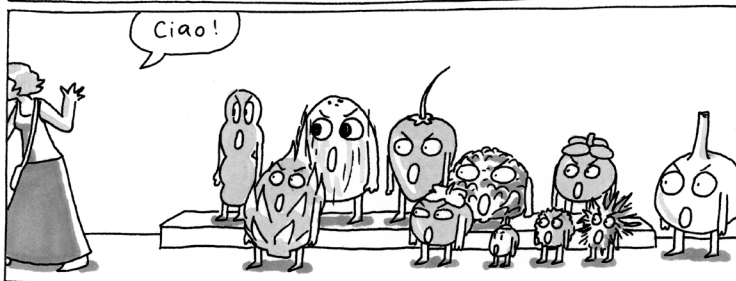
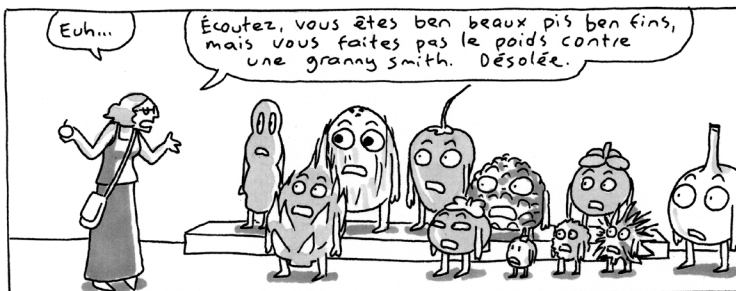
Le grand gala des fruits











Ça te tente, tu de lire d'autres bandes dessinées que j'ai faites?

Stie qu'on est pas ben (avec Sophie Bédard) - Autopublié (2012) : c'est violent.

Les restes - Autopublié (2012) : c'est sur ce qui reste des choses qui durent pas.

Pain de viande avec dissonances - éditions Pow pow (2011) : c'est baroque.

« Devenir grand » (avec Luc Bossie) dans Le démon du hockey - Glénat québec (2011) : c'est malaisant.

L'ostie d'chat tomes 1, 2 et 3 (avec Iris) - Delcourt (2011-2012) : c'est le FUN.

Aprnée - éditions Pow pow (2010) : c'est ben ben down.

« Dans mon corps » dans Zik & BD - éditions de l'homme (2010) : c'est drôle/tragique.

« Esquive » dans Partie de pêche - Glénat québec (2010) : c'est triste un peu.

« Mauve ciel » dans Histoires d'hiver - Glénat québec (2009) : c'est cute.

Les tarifs vont augmenter - Fichtre (2009) : c'est absurde/comique.

Le quart de millimètre - Grafigne (2009) : c'est semblable au bestiaire des fruits.

L'ostie d'chat (avec Iris) - (2009-2011) : c'est sur Internet → <http://legolaslove.canalblog.com>.

Stie qu'on est ben (avec Iris) - Autopublié (2009) : c'est sur les Français.

Étirer un élastique - Fichtre (2008) : c'est sur le désir.

Un incroyable talent - Fichtre (2008) : c'est sur la captivité.

« Les pancartes aussi ont des sentiments » dans Formule 1: bears + beer - mécanique générale (2007) : c'est une de mes préférées.

La plus jolie tin du monde - mécanique générale (2007) : c'est comme le quart de millimètre.

Le point B - Monet éditeur (2006) : c'est quasiment plus trouvable.

