

LE BESTIAIRE DES FRUITS – ZVIANE

Le bestiaire des fruits

© Zviane. Tous droits réservés. 2014

© Les Éditions de la Pastèque

Les Éditions de la Pastèque
C.P. 55062 CSP Fairmount
Montréal (Québec) H2T 3E2
Téléphone : 514 627-1585
www.lapasteque.com

Infographie : Stéphane Ulrich
Révision : Sophie Chisogne

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2014
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-923841-54-0



**Conseil des Arts
du Canada**

**Canada Council
for the Arts**

Nous remercions le Conseil des arts du Canada de son soutien.
L'an dernier, le Conseil a investi 157 millions de dollars pour mettre de l'art
dans la vie des Canadiennes et des Canadiens de tout le pays.

We acknowledge the support of the Canada Council for the Arts, which last year
invested \$157 million to bring the arts to Canadians throughout the country.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Québec par l'entremise
de la Société de développement des entreprises culturelles (SODEC) pour
nos activités d'édition.

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres –
Gestion SODEC.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise
du Fonds du livre pour nos activités d'édition.

Imprimé au Canada

1^{ère} édition

Le bestiaire des fruits

Zviane

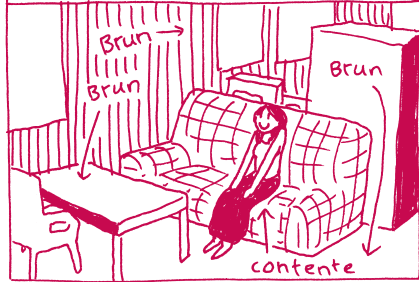
LA TABLE DES MATIÈRES

9	INTRO
14	LE LITCHI
22	LE RAMBOUTAN
29	LE MANGOUSTAN
37	LE TAMARILLO
39	LE FUSIL
42	LE KAKI
46	LE TAMARIN
53	LE KUMQUAT
57	LA FIGUE DE BARBARIE
64	LA NÈFLE
71	LA NOIX DE COCO
77	LA GRENADILLE
83	LA PITAYA
88	LE KIWANO
95	LA POMME-CANNELLE
101	LE DURIAN
111	LE GRAND GALA DES FRUITS

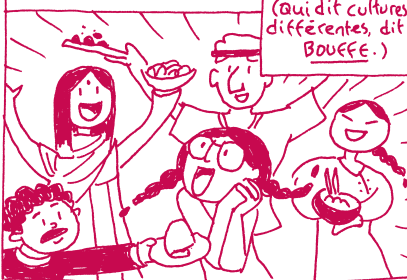
sur le plan gustatif, une des meilleures choses qui me soient arrivées a été de vivre à Ville St-Laurent en 2001.



J'ai vécu là-bas un an, pendant que j'étudiais en musique au cégep de St-Laurent, seule, dans un appartement TRÈS BRUN.



J'ai aucune idée si c'est vraiment parce que j'habitais à St-Laurent; mais faut le dire, c'est un coin riche en cultures différentes.



Dans le supermarché dans lequel je faisais mon épicerie, je suis tombée sur des fruits un peu obscurs.



Remettez-vous en contexte: en 2001, on avait des modems 56K et Wikipédia n'existait pas!!! J'étais pas mal plus naïve par rapport à toutes ces choses que je ne connaissais pas!



Peut-être que tous ces fruits bizarres étaient aussi sous mon nez lorsque je faisais mon épicerie à Longueuil, mais c'est à St-Laurent que j'en ai acheté pour la première fois.

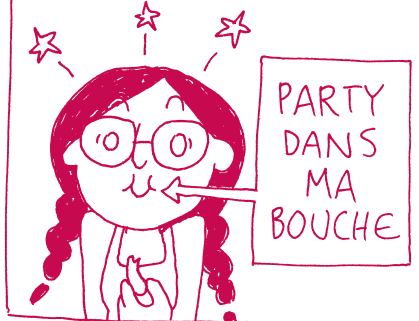


... et ça allait CHANGER MA VIE. oui oui.

C'est devenu une aventure. A chaque semaine, j'essayais un fruit différent.



On n'a pas vraiment besoin de sortir de sa ville quand on est en manque d'exotisme.



Je me suis aussi rendu compte que beaucoup de gens autour de moi étaient rébarbatifs à ce qui ne leur était pas familier.



Mais non, mais non! Faut essayer des nouveaux trucs!



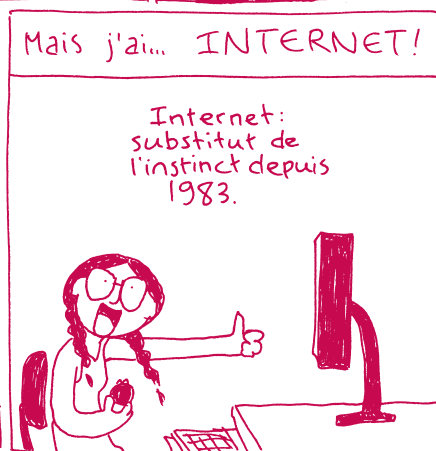
Et là, je me suis sentie investie d'une mission.



SAMOURAI DES FRUITS!



Ça prend quoi pour être samouraï des fruits ?



LE BESTIAIRE
DES FRUITS

Au début, en 2006, je mettais mes petites B.D. sur les fruits sur Internet.



(Y a eu une pause)

Pis en 2011, je me suis coupé les tresses et j'ai recommencé à faire des chroniques.



J'ai publié mes chroniques dans un petit fanzine.

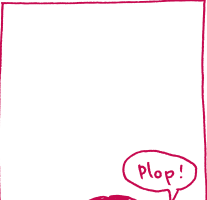


Puis, on m'a proposé de le publier en vrai livre! J'ai dit oui!



(J'ai toujours fait de la B.D. que pour l'argent)

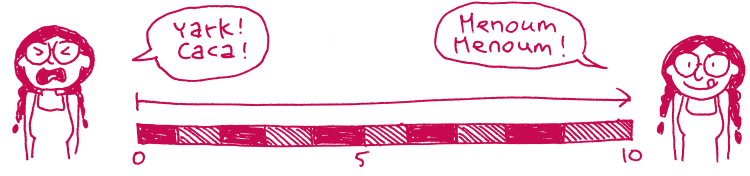
Chus riche!! J'peux enfin mettre des courgettes dans mes ramens!!!



(les courgettes étaient en spécial)

Les fruits seront notés de cette façon :

Goût: mangeable ou pas ?



0 5 10

Aspect: le fruit a-t-il l'air de la chienne à Jacques ?

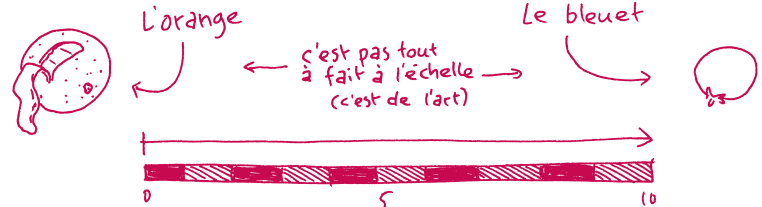


0 5 10

Fruit qui ressemble à une crotte

Fruit plein de couleur, de style, etc.

Propreté: les doigts sont-ils collés ? Est-ce que ça génère des déchets ?



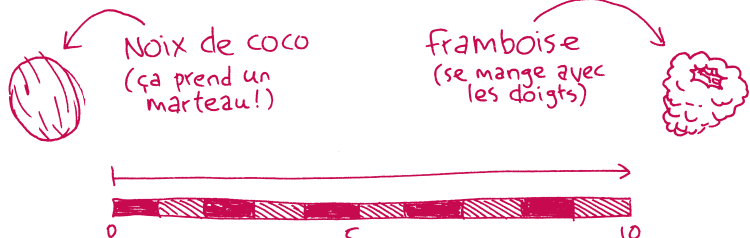
0 5 10

L'orange

Le bleuët

c'est pas tout à fait à l'échelle (c'est de l'art)

Commodité: est-ce que ça nécessite une artillerie ?



0 5 10

Noix de coco (ça prend un marteau!)

framboise (se mange avec les doigts)



Le litchi

Le litchi se retrouve partout et ne nous surprend plus.



MAIS saviez-vous que le litchi est en réalité un fruit exotique?



Tu veux dire que le litchi... NE Pousse PAS AU CANADA ???

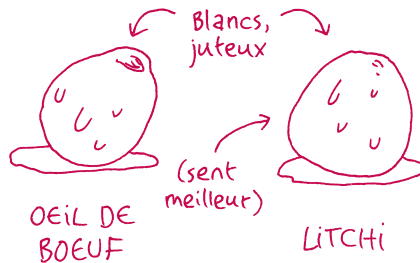


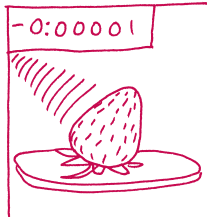
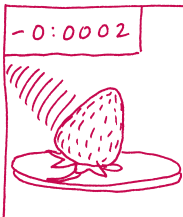
On a l'habitude du litchi en canne, délicieux mais moins surprenant que le litchi frais.

Je préfère la canne! c'est plus juteux!

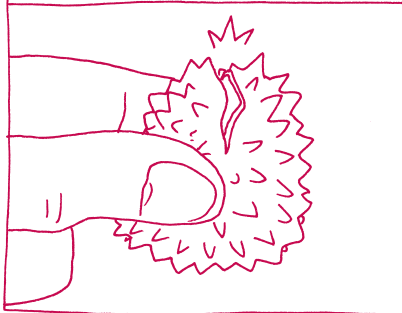


Sans sa coquille, le litchi rappelle un certain cours de bio de secondaire 3.





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



Mais moi, je préfère la casser avec mes dents, sinon ça laisse des marques sur les doigts.



Ouin mais si tu la casses avec tes dents, ça va laisser des marques sur tes gencives.



Ben si je souris pas, ça paraît pas!



J'ai juste à mettre de la musique triste!

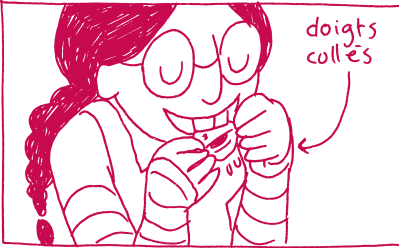


Dancez avec moi le achy breaky dance



Bouhooooohooooo.....

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



Pis il reste le noyau.

Bouts de chair qui restent



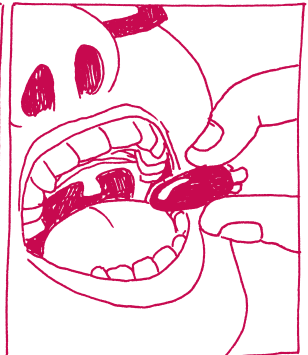
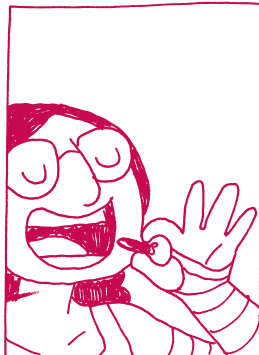
La première fois que j'ai vu un noyau de litchi, je me suis dit:



ET JE MANGE LES PÉPINS DE POMME.



N'écoutant que mon instinct...



DEGUEFU!!!



Sinon, y a un truc qui peut surprendre quand on achète des litchis frais pour la première fois.

Oh shit!

Mais souvenez-vous que des litchis, ça pèse rien.

3,52\$, s.v.p.

Bon, j'ai commandé une visa platine pour rien.

Comment savoir si le litchi est mûr ?

→ Mettez-vous en face de votre ami de cœur.

→ Appuyez très fort sur le litchi.

PSHHT!

AAAAH! Tu m'as envoyé du jus de litchi pourri dans la gueule!

oh! Excuse-moi chéri.

Tu ne fais jamais attention à moi!

Non, c'est toi qui ne fais jamais attention!

Tu as raison, je devrais faire plus attention!

Non, c'est moi, je regrette!

Make-up sex = fruit pourri
Pas make-up sex = fruit mangeable

Les notes pour le litchi:

Goût: sucré, juteux, bref: mioum!



$\frac{9}{10}$

Aspect: brun-rosé, étrangement attirant!



$\frac{8}{10}$

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



$\frac{3}{10}$

Commodité: se mange avec les doigts.



$\frac{9}{10}$

TOTAL:

$$\frac{29}{40}$$



Le ramboutan

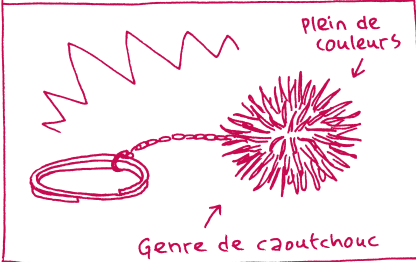
Y a eu beaucoup de cochonneries qui se sont multipliées dans les dépanneurs et les Jean. Coutu, sans qu'on sache trop pourquoi.



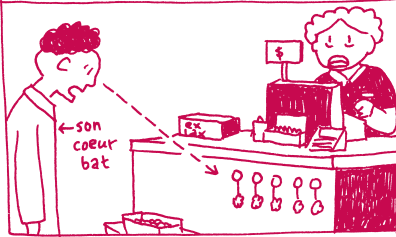
J'aimerais que vous preniez une minute pour essayer de vous rappeler...



... des porte-clefs avec des pics mous.



on en trouvait parmi les cochonneries qu'on met autour de la caisse.



Ça vous fait envie, hein? Ça a l'air vraiment le fun, comme bébéle, hein?



Ben ce sera jamais aussi l'fun qu'un ramboutan!!!



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

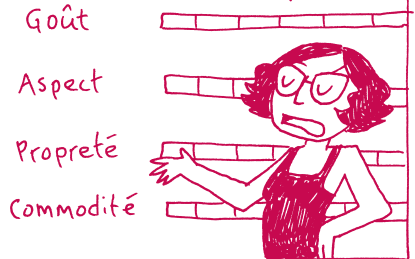
Boooooon... encore un autre cossin qui va goûter la même maudite affaire que des litchis...



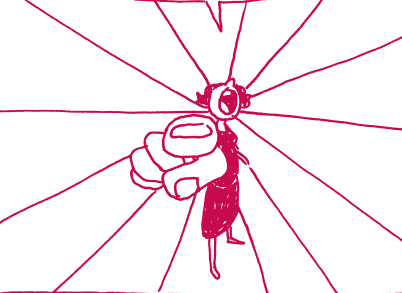
FAUTE D'AMATEUR!



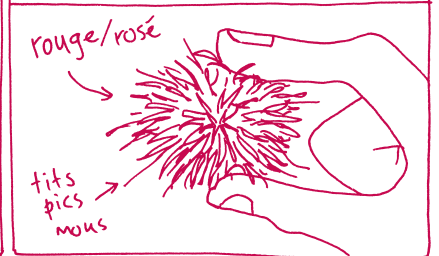
Le **GOÛT** ne représente qu'un des quatre critères pour juger un fruit!



Toi, l'apprenti samouraï des fruits, NE TE LAISSE PAS PRENDRE.



Le fruit ressemble effectivement au litchi, sauf que l'écorce est beaucoup plus épaisse et caoutchouteuse, on ne peut donc pas la casser avec les doigts.

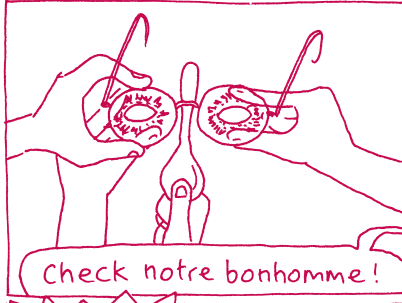


Ce qui nous amène à...

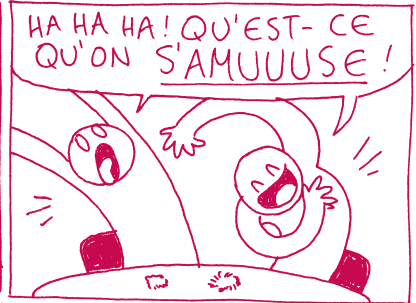
JE JOUE AVEC MON RAMBOUTAN

et je trippe comme une chienne dans un jeu de quilles!



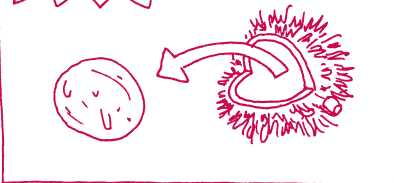


Check notre bonhomme !

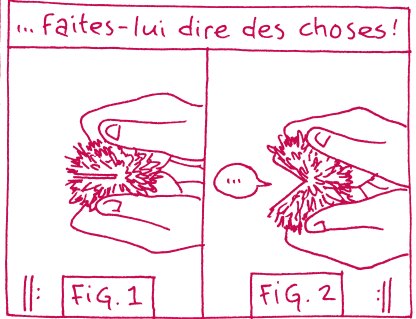


HA HA HA ! QU'EST-CE QU'ON S'AMUUSE !

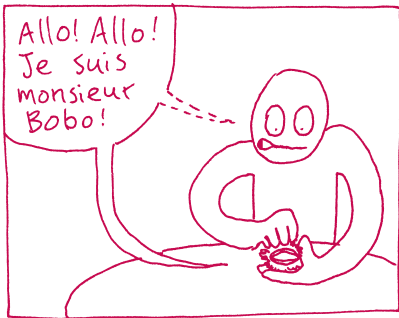
JEU No 3



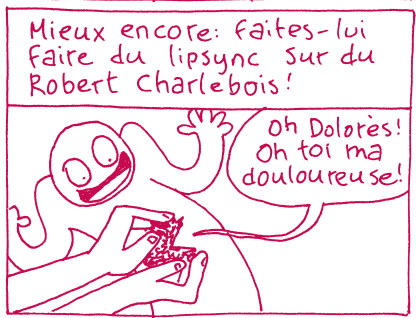
Une fois le fruit débarrassé de sa chair...



... faites-lui dire des choses !



Allo! Allo!
Je suis
monsieur
Bobo!



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

Oh Dolorès!
Oh toi ma
douloureuse!



HA HA HA ! NOUS N'AVONS JAMAIS AUTANT RI !!!!!

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

J'ai envie de rajouter
le critère «fun», juste
pour ce fruit-là!



Ouais mais
ça goûte quoi?



Ben

euh



OK, OK, oui, ça
goûte les litchis!



En fait, c'est un peu
moins bon que les litchis.



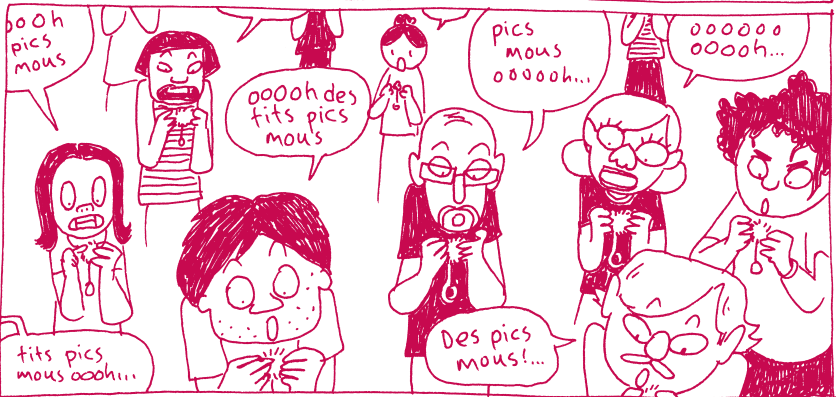
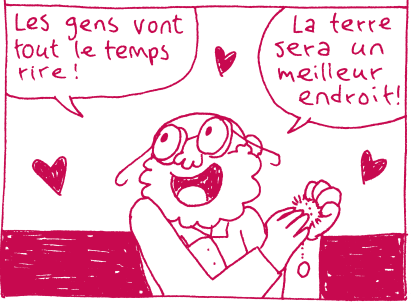
Quand j'en ai mangé, y a
des morceaux de noyau
qui se sont effrités et
mêlés à la chair,
c'était pas malade.





Peut-être qu'il cherchait à reproduire l'aspect rigolo du ramboutan dans un objet de tous les jours.

Ou bien c'était une espèce de mégalomane fou qui voulait atrophier l'esprit des gens pour conquérir le monde.



Méfiez-vous des imitations.

Les notes pour le ramboutan:

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



5/10

ASPECT: Très rigolo!



9/10

PROPRETÉ: faut jeter le contour, mais au moins ça laisse pas de miettes.



7/10

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



5/10

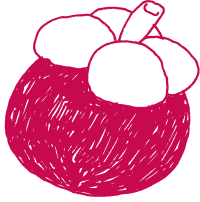
TOTAL:

~~26/40~~

Bonus +4

(c'est le facteur «fun»!)

30/40



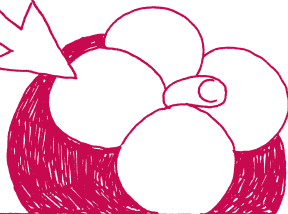
Le mangoustan



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 les prend entre ses doigts, ça casse comme une coquille.



c'est assez léger... (ce qui est un peu 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. »



Je vais manger ça comme dessert à l'école demain !

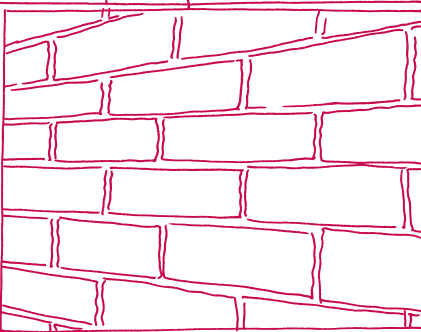
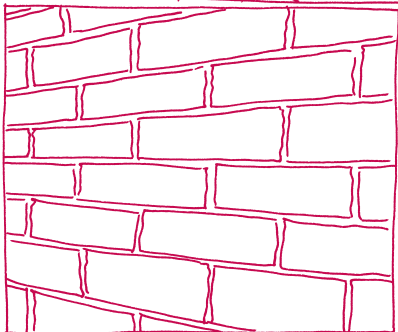
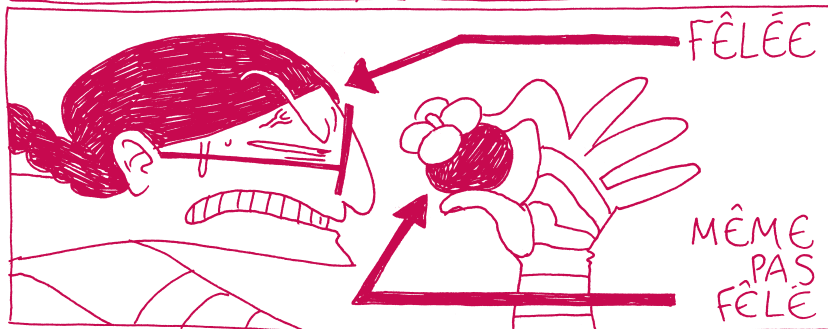
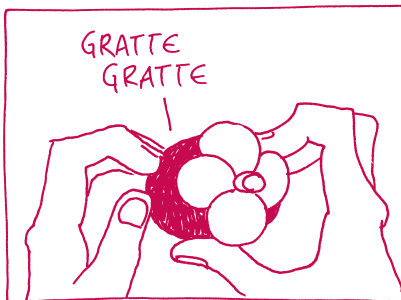


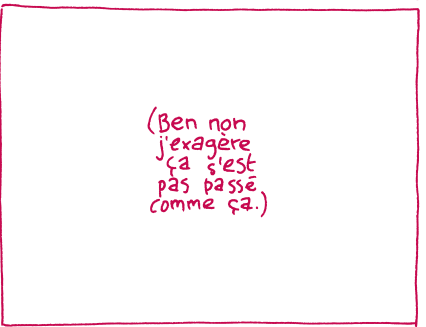
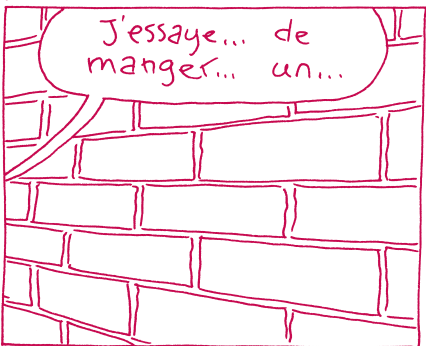
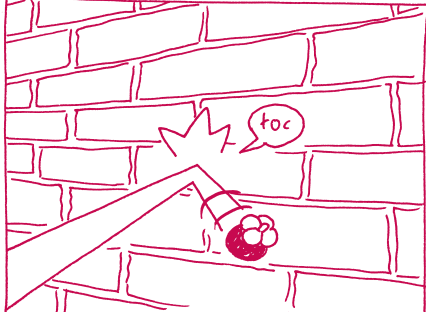
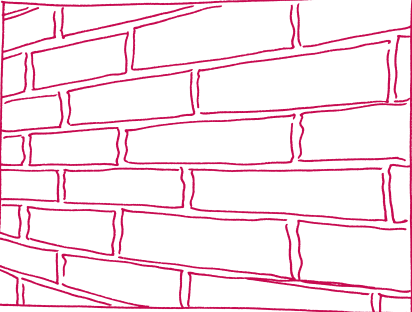
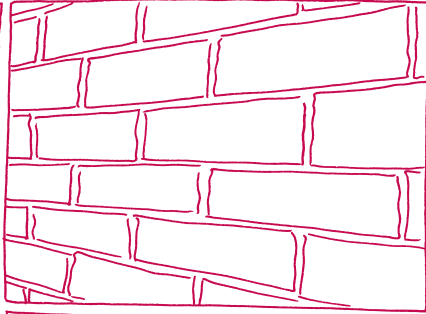
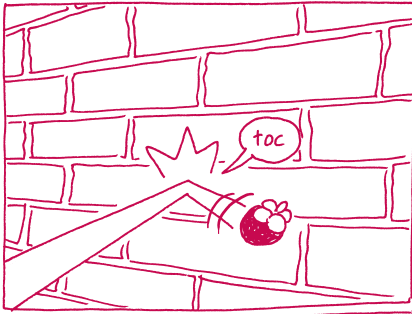
Et le lendemain...

Voyons voir le monstre ...

(lunch)





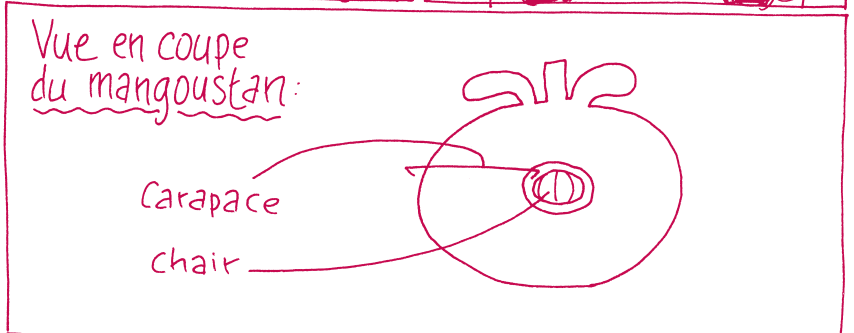
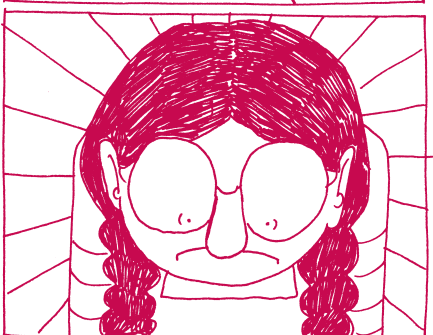
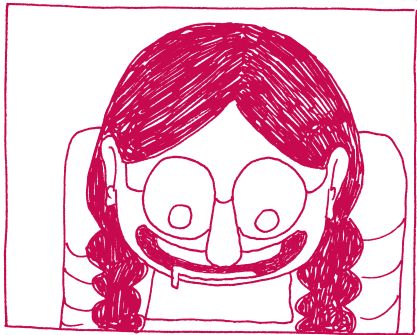


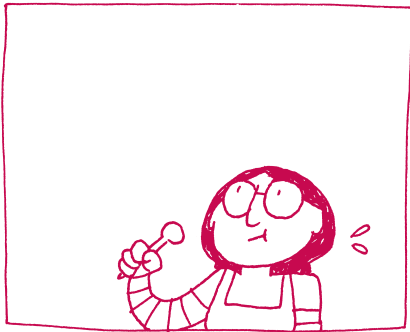
Euh... qu'est-ce que tu fais, Sylvie-Anne ?

J'essaye... de manger... un...

MANGOUSTAN!

(Ben non j'exagère ça s'est pas passé comme ça.)

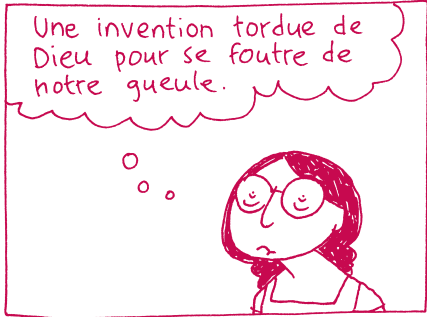




Encore un fruit qui goûte la même maudite affaire que les litchis.



Ce fruit est une aberration de la nature.



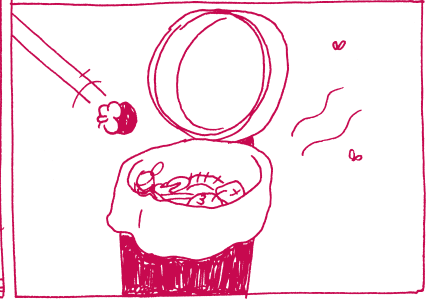
Une invention tordue de Dieu pour se foutre de notre gueule.

Mais j'ai lu (PLUS TARD!) que la peau du mangoustan devenait très dure quand le fruit mûrissait. Celui que j'avais goûté était peut-être juste TROP MÛR.

Mais hélas, mon expérience avec ce fruit m'a traumatisée et j'en ai pas racheté.



Ah et devinez donc où s'est ramassé le deuxième mangoustan que j'avais acheté ?...





2013

Coup de tonnerre!



Ayant moi-même vieilli, mûri et coupé mes cheveux, je me dis:

Une vraie samourai ne reste pas amère!



Ricardo le dit: *

c'est vraiment le meilleur fruit d'Asie!



Je me dois de lui donner... une deuxième chance.



Internet aussi a vieilli, mûri et s'est coupé les cheveux, il m'a enlignée sur une meilleure piste.



On doit couper le tour du mangoustan avec un couteau et l'ouvrir, en dedans il y a des quartiers blancs (la comparaison avec l'orange s'arrête là).

La peau est plus épaisse que ça



(le noyau se mange aussi!)

c'est ça, le MEILLEUR fruit d'Asie?



Une vraie samourai n'écoute pas les exagérations de Ricardo.



* [http://youtube.be /V8HVWH_6LFO?+445](http://youtube.be/V8HVWH_6LFO?+445)

Les notes pour le mangoustan:

Goût: c'est bon, mais faut pas exagérer.



9/10

Aspect: quand même cute, bien que brun.



7/10

Propreté: plein de déchets. Ya même des miettes de carapace qui se sont retrouvées dans la chair - pis la chair était un peu juteuse alors les miettes restaient collées - bon bref.



3/10

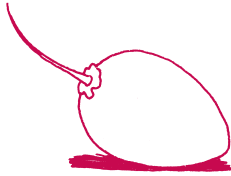
Commodité: AAAAAAARG!



1/10

TOTAL:

20/40



Le tamarillo

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

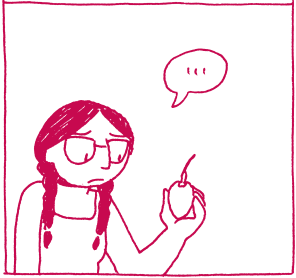


Ça ressemble à une tomate, avec une forme un peu plus oblongue et avec une longue tige.

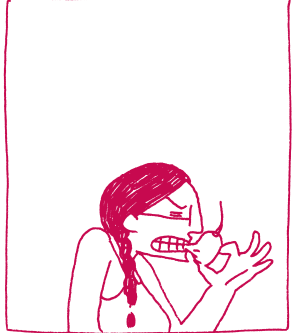
Rouge (qui tire sur le violet)



Pis bon, j'aime pas les tomates.



Mais je suis une samourai!



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!

Ayoye, c'est toffe!



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

...tomate annuelle.



Tsē, 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.



Bruit 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 trippe pas sur la musique de Webern.

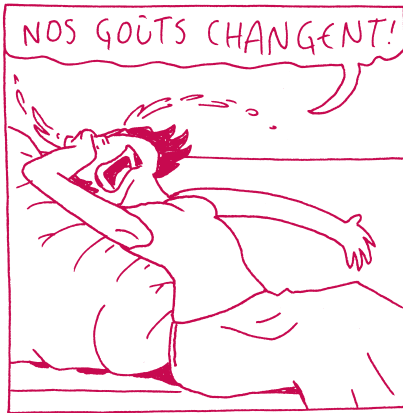


(Webern, c'est un compositeur de musique du ~~XIX~~^{XX} siècle, assez hermétique, difficile à exécuter, et dont la musique repose essentiellement sur une technique d'écriture que l'on appelle le dodécaphonisme)

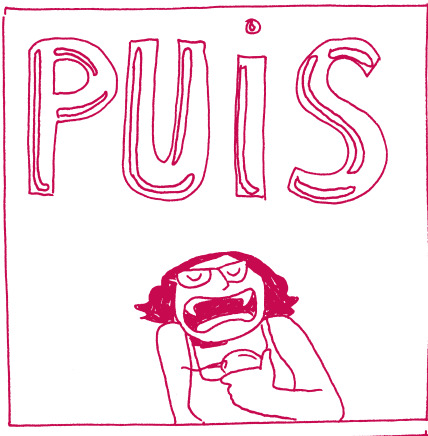
Mais une fois par année, j'me réessaie: j'écoute du Webern.







Donc, n'écoutez que ma soif de grandir...



Les notes pour le tamarillo:

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



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.



7/10

Propreté: juteux.



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.



8/10

TOTAL:

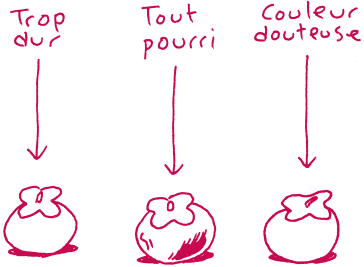
22
40



Le kaki



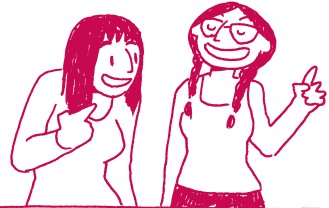
J'ai racheté souvent des kakis, et je me suis heurtée souvent à ce dur constat: c'est un fruit qui s'exporte mal!



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

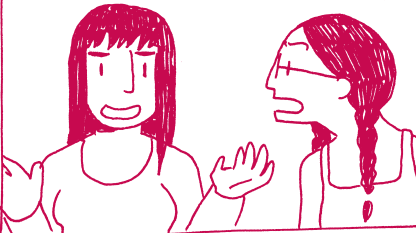
Aaaaah, tu devrais faire une B.D. sur le kaki!

Ah c'est prévu!



J'en ai goûté l'autre jour chez Evelyn, y avait comme du sable dedans!

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.

Ça goûte pas le sable pantoute!



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 kakis pour y goûter dans des 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!



9/10

Aspect: Très cute. Voir: kawaii.



9/10

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



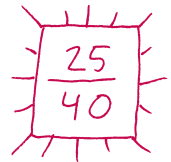
2/10

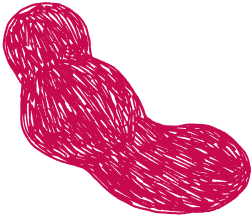
Commodité: avec une cuillère, un peu comme un kiwi, mais avec plus de difficulté.



5/10

TOTAL:

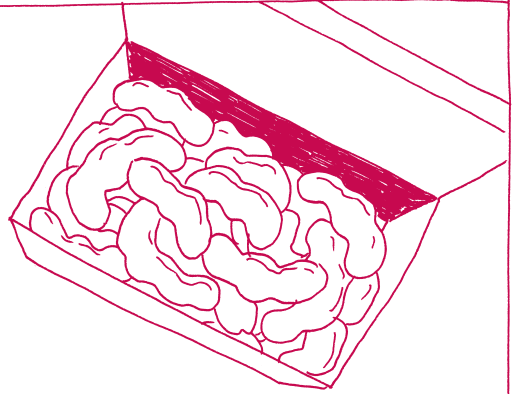




Le tamarin



Plus que le fruit lui-même, le gros divertissement avec le tamarin, c'est de le faire découvrir aux autres et de voir leur réaction. C'est très amusant.



L'APPARENCE, AVEC L'ÉCORCE →



Une crotte.



Une crotte.



Eeww... une crotte!



Ça ressemble à un butt-plug.

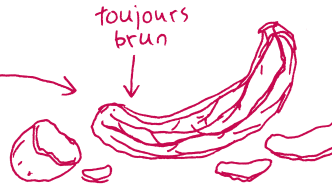


Noh, à un étron.



UN BUTT-PLUG EN FORME D'ÉTRON?

SANS L'ÉCORCE



On dirait que ça sort de naked lunch.



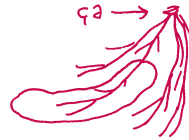
Une fourmi dans « chérie, j'ai réduit les enfants ».



Ark! On dirait encore plus un étron!



LES FILAMENTS QU'ON RETIRE DU FRUIT



Ouache!
Des nerfs!



Une araignée!



Une pieuvre!

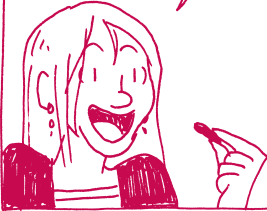
Un métroïde!



LE GOÛT →



Han! Ça goûte la pâte' de fruits!



Les dattes... en plus sucré?...



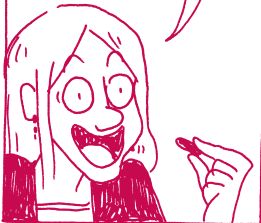
Ah c'est ben ben ben ben bon.



Ça goûte la partie du fruit qu'y faut pas manger...



Han! C'est super bon! J'capote!!!



Y a genre plus de noyaux que d'autre chose...



LES NOYAUX →



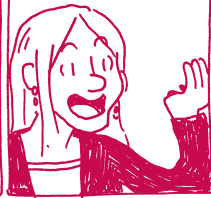
J'aime la texture des noyaux, sont super lisses et durs!



Wa, les noyaux! On pourrait en faire des colliers!



On pourrait faire des colliers avec les noyaux.



Collier.



Je suis polie.

La question à se poser, c'est:
qui est l'original
qui a goûté à ça en premier?

Hey, Gontrand!

?

Check ça!

EEEEW!!

On dirait un butt-plug
en forme d'étron!

Ben oui
ga' donc!

HA HA HA HA HA!

EILLE ON Y
GOÛTE - TU?

J'ai une petite pensée pour le département de marketing qui devait trouver un moyen de vendre les tamarins au supermarché...



Les notes pour le tamarin:

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



$\frac{8}{10}$

Aspect: le plus laid des fruits! (Ben sauf les noyaux, on peut faire des colliers avec.)



$\frac{1}{10}$

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



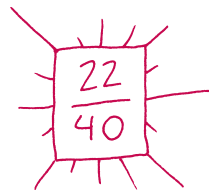
$\frac{4}{10}$

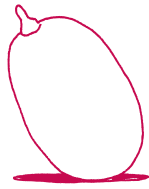
Commodité: se mange avec les doigts.



$\frac{9}{10}$


TOTAL:





Le kumquat

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



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

J'ai le don de regarder mon manger avant de le manger.

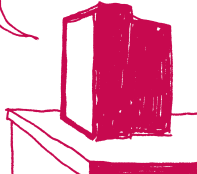


... que quelqu'un au Québec ait récemment appelé sa fille Perline...

Bonjour les poussinots!
Bonjour les poussinettes!



Pourquoi!



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

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



(JAPOOOON)...

... le film Howard the duck...



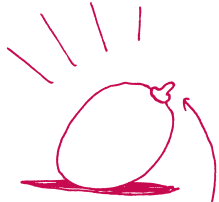
... et le kumquat.



Le kumquat est un fruit jaune-orangé qui fait partie de la famille des agrumes.

Jaune flash!

Texture d'agrumes



on dirait un mamelon mais je sais juste pas dessiner

Il est à peu près gros comme un raisin.



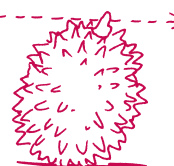
Ben. Un gros raisin, j'entends...

OK, c'est nul comme comparaison.



Mettons gros comme un lychee. Bon.

Mmm... peut-être un peu plus petit qu'un lychee, finalement...



En tout cas, c'est petit.

Quand je suis allée voir sur Internet, j'étais un peu déçotée...

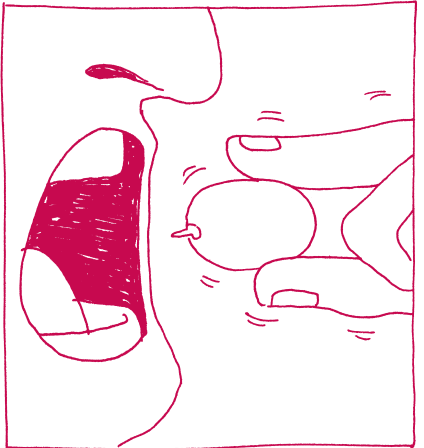
Han!? Ça se peut pas!...



J'ai quand même pas pu mettre ça dans ma bouche sans l'éplucher...

Ça va goûter la pelure d'orange!





Les notes pour le kumquat:

Goût: un p'tit bol de pelures d'orange en regardant un film? - moi non plus.



~~0~~/~~10~~ 5

Aspect: cute, quand même.



8/~~10~~ 5

Propreté: pas très juteux, assez propre, y a juste la petite queue à jeter.



8/~~10~~ 5

Commodité: se mange avec les doigts.



10/~~10~~ 5

TOTAL:

~~26~~/~~40~~

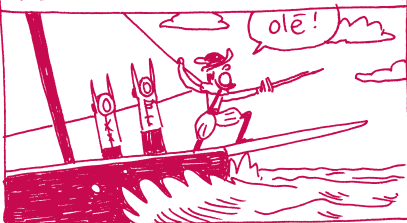
No way! Un fruit aussi dégueu peut pas s'en tirer avec une aussi bonne note! - faut croire que mon système de notation est pourri mais j'ai la flemme de le changer, faque je vais juste donner au kumquat un malus tout à fait arbitraire de -5.

21/40

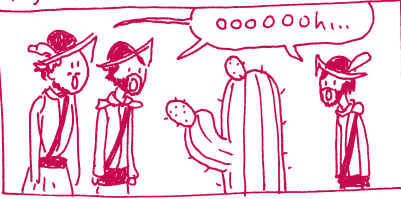


La figue de Barbarie

Au XVI^e siècle, y a une gang de conquistadors espagnols qui a décidé que la terre plate, c'était une niaiserie.

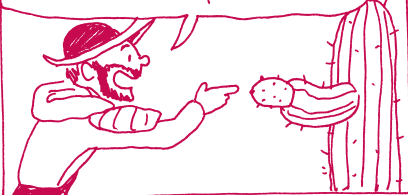


C'est à un endroit qu'on allait plus tard nommer le Mexique qu'ils trouvèrent ce fruit qu'on allait nommer plus tard: la figue de Barbarie.

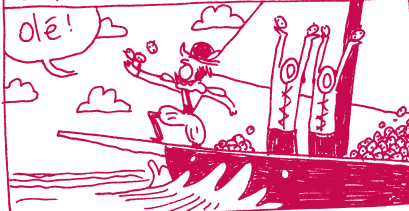


On l'appelle aussi «poire-cactus» parce que ça pousse sur un cactus (duh).

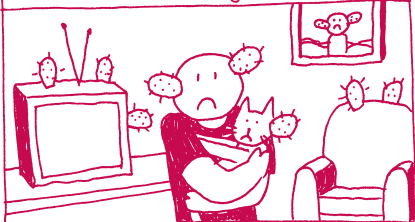
... mais «figue de Barbarie», c'est tellement plus classe!



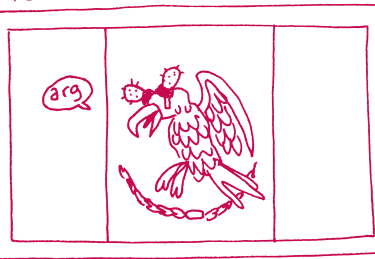
Ils en ont ramené plein en Europe, parce que c'était un fruit trop cool: ça poussait n'importe où et c'était bon contre le scorbut.



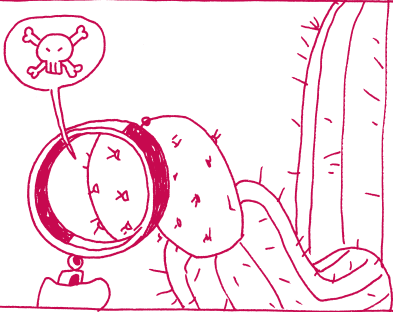
Mais vu que ça poussait n'importe où, justement, ça s'est mis à pousser partout. C'était un peu gênant.



Les Mexicains, ils étaient tellement fiers, ils en ont fait leur drapeau national.



Vu que ça pousse sur un cactus, y a plein de petits piquants microscopiques.



C'est pourquoi on recommande de le manipuler avec deux mittes de baseball.

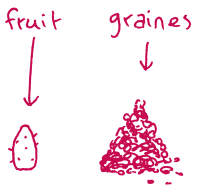


Ça goûte quoi?

Plutôt bon. Comme un melon d'eau, mais un peu plus dense.



Sauf qu'il y a des graines plus grosses et plus dures et vraiment plus nombreuses (entre 200 et 300 graines par fruit).



Elles sont comestibles, mais faut pas trop en manger parce qu'elles peuvent se pognier dans les parois de l'intestin.

EEEEW!



On dit du fruit qu'il a des propriétés antidiarrhéiques.

Ah, cool!



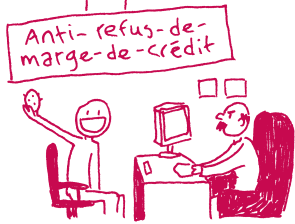
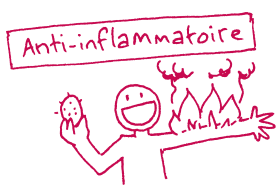
... mais c'est juste une manière élégante de dire qu'il est constipant.

oh.





Pis check tous les autres anti:



D'autres propriétés de la figue de Barbarie, elle diminue :



Comment manger la figue de Barbarie, avec Frank Zappa:

1. Trancher les extrémités.



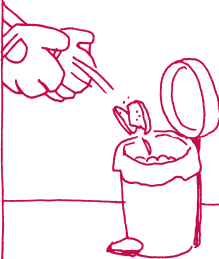
2. Couper en deux.



3. Enlever la chair à la cuillère.



4. Jeter la peau sans y toucher.



5. Foutre le feu.



6. Désinfecter.



7. Faire un petit exorcisme.



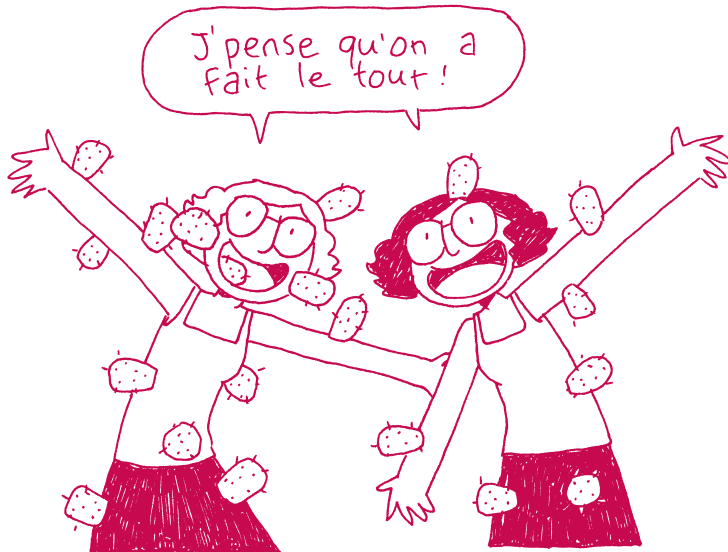
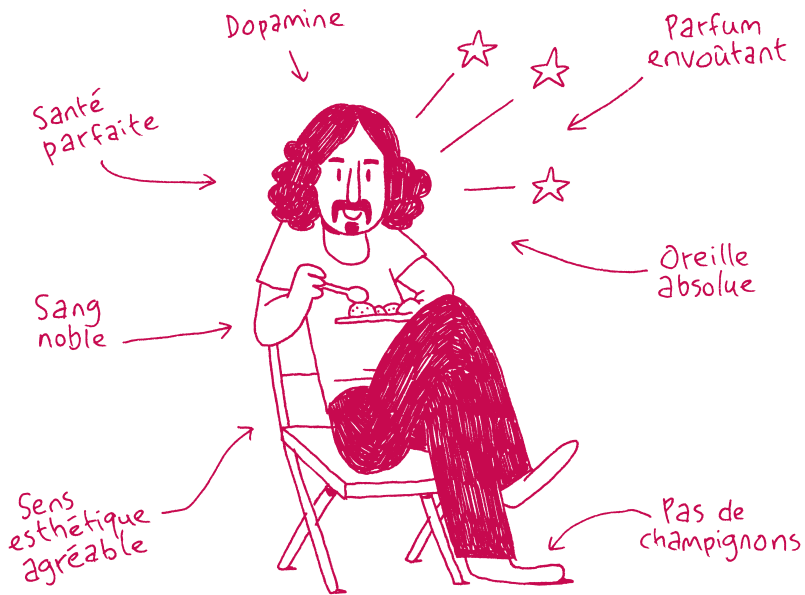
8. Vendre la maison.



9. Déménager à Portland.



Vous pouvez à présent manger votre figue de Barbarie en toute tranquillité et profiter de tous ses bienfaits.



Les notes pour la figue de Barbarie:

Gout: rappelle un peu le melon d'eau.
J'aime bien. Mais y a vraiment
beaucoup de graines. (mangeables,
mais pas délicieux)



$\frac{7}{10}$

Aspect: ressemble à un petit cactus rose!
Mais vu qu'il est importé, il est
souvent en mauvais état.



$\frac{7}{10}$

Propreté: on jette la pelure... les milliards de
graines si on les mange pas.



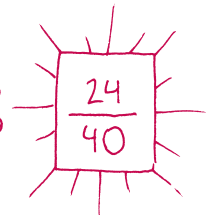
$\frac{6}{10}$

Commodité: à manipuler avec une
mitte de baseball.



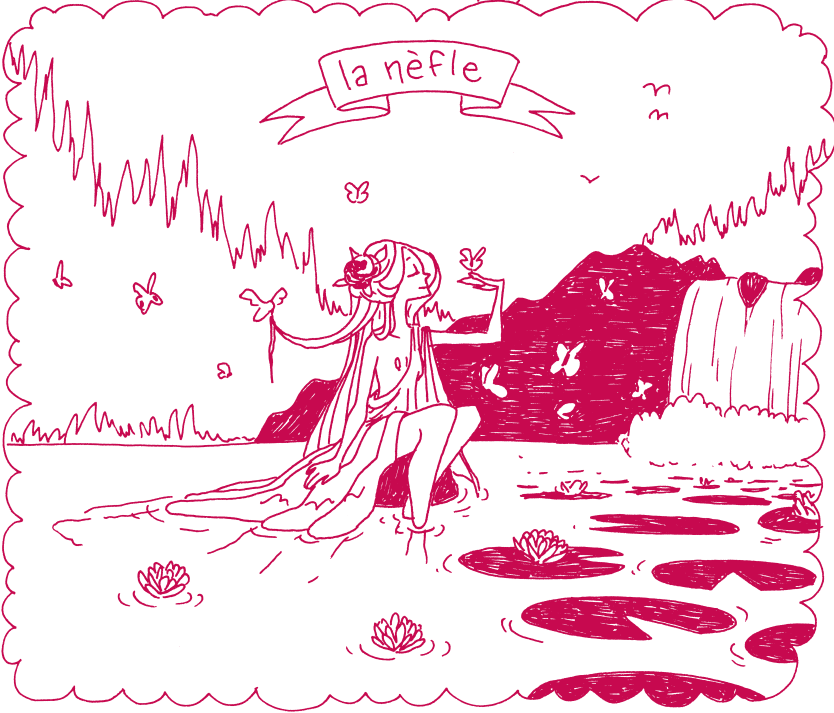
$\frac{4}{10}$

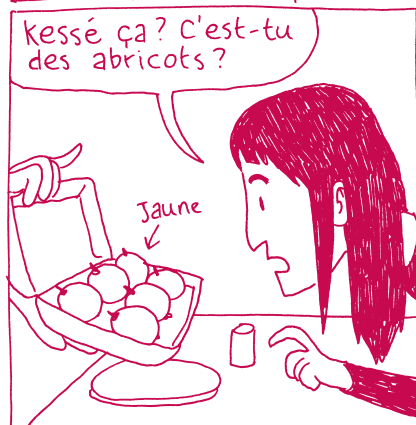
TOTAL:

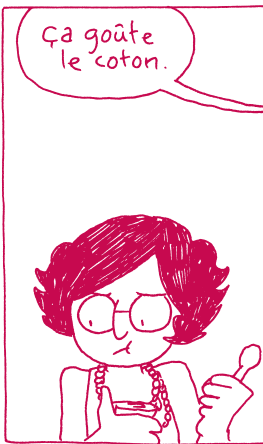




La nêfle

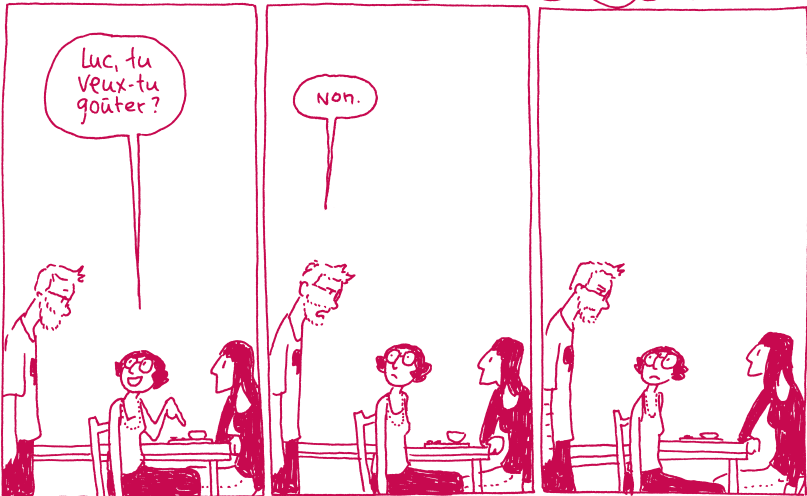












Les notes pour la néfle:

Goût: pas vargeux.



$\frac{3}{10}$

Aspect: ressemble à un abricot. c'est quand même cute.



$\frac{7}{10}$

Propreté: y a des déchets et y a surtout les noyaux gluants!! Eeeew.



$\frac{4}{10}$

Commodité: un couteau et une cuillère.



$\frac{5}{10}$

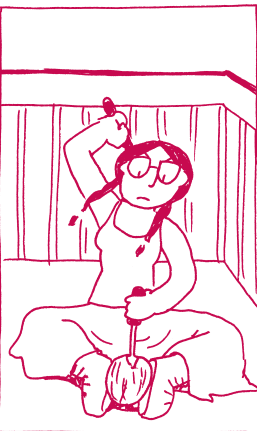
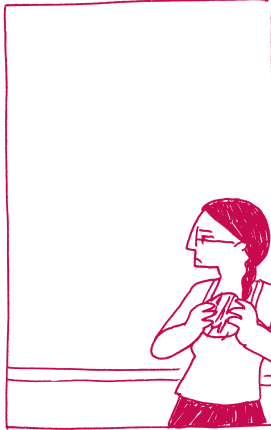
TOTAL:

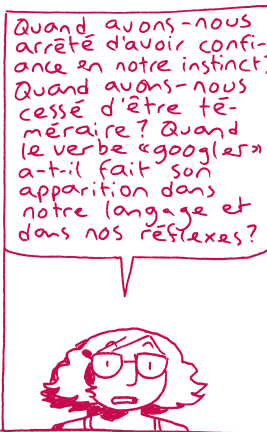
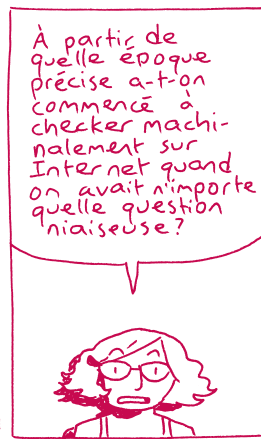
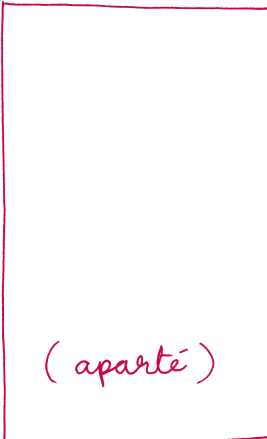
$\frac{19}{40}$



La noix de coco

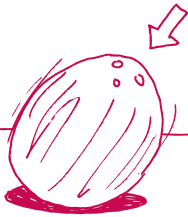




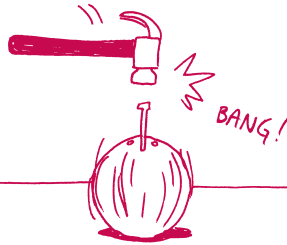


Voici comment ouvrir une noix de coco :

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

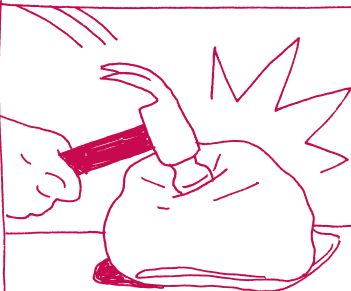
(sinon ça explose partout)



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

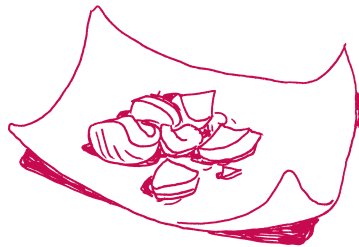


5. Fessez avec un marteau



BANG! BANG!

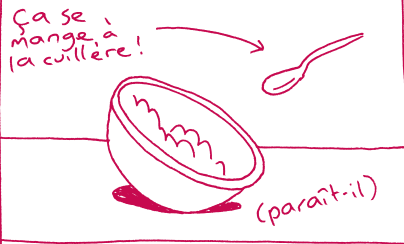
Tada.



c'est intéressant de savoir que les noix de coco qu'on retrouve dans les supermarchés sont super mûres.



Mais une noix de coco, quand elle est encore verte, a une chair carrément gélatineuse! Qui l'eût cru?



J'aimerais beaucoup y goûter, mais ça s'exporte pas, faut la manger sur place.

Et vu que je ne suis pas particulièrement fan des «pays à cocotiers», je sais pas si ça arrivera un jour.



Ah, un autre truc sur la noix de coco: quand elle est fumée, elle a des propriétés étonnantes!



Ah?... Ben ok d'abord...



On était aux vivres, sur St-Laurent.

HAN! Ça goûte le bacon pour de vrai !!!



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!



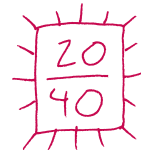
$\frac{7}{10}$

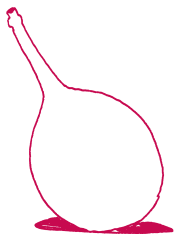
Commodité: mais justement, faut la briser.



$\frac{0}{10}$

TOTAL:



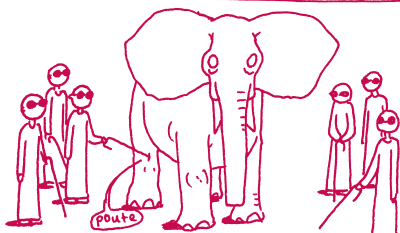


La grenadille

Le fruit le plus rempli de surprises, c'est peut-être la grenadille.



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

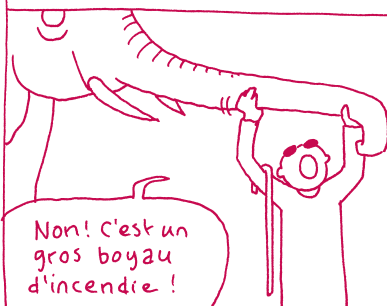


Y a le premier qui dit:



C'est une colonne!

et le deuxième:



Non! c'est un gros boyau d'incendie!

et le troisième:



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

et ainsi de suite.

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



On pourrait se livrer au même exercice avec la grenadille.

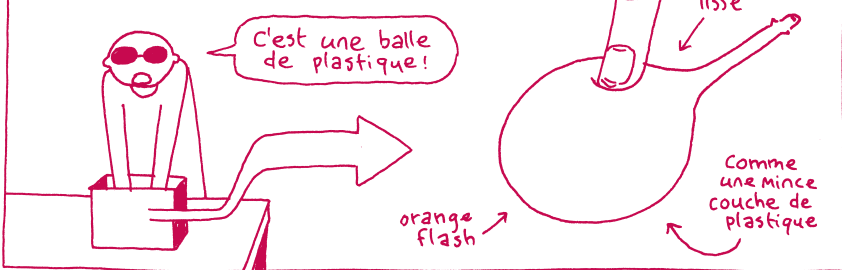


Euh... C'est une boîte?

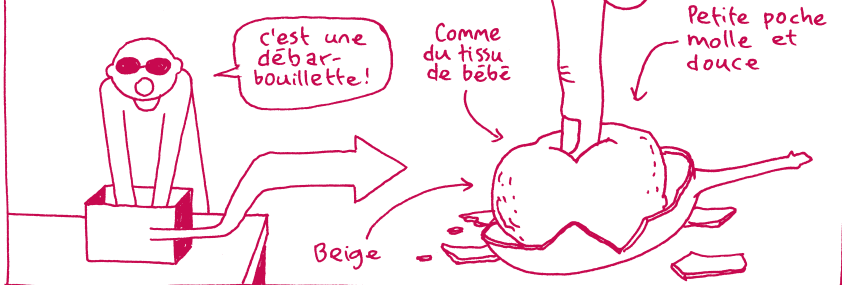
Non. Dans la boîte.



La grenadille avec son écorce:

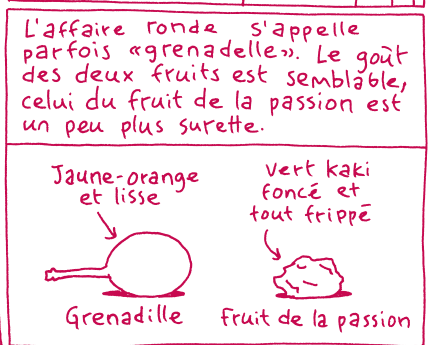
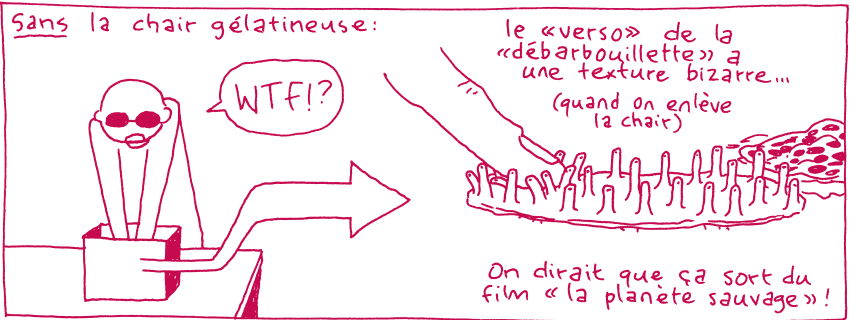


La grenadille sans son écorce:



À l'intérieur de la petite poche:





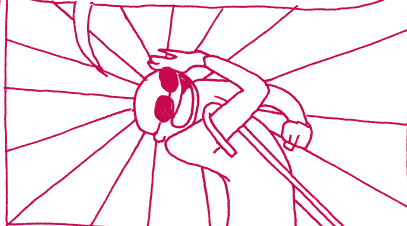
Mais les deux fruits sont de la même famille des passiflores.

Oh! Savez-vous pourquoi on l'appelle le fruit de la passion?

Moi je sais!



C'est parce que c'est un fruit super aphrodisiaque!



C'est pour ça qu'on le retrouve dans les cocktails.

Allo bébé.



Ooooooh un autre aveugle qui dit n'importe quoi! Ooooooh on est tellement surpris!



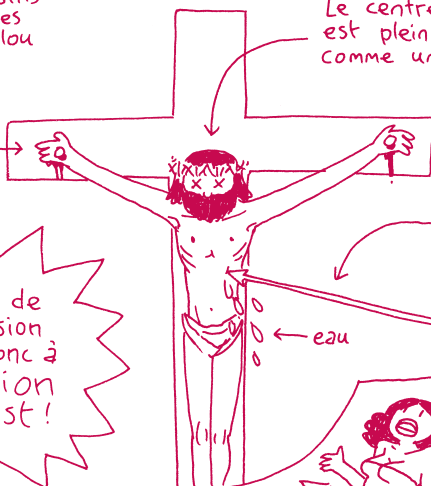
Le fruit s'appelle de même parce qu'on a associé plein d'éléments de la plante à des symboles bibliques.

Les trois pistils ont des têtes comme des clous

Le centre de la fleur est plein de filaments comme une couronne d'épines

Les feuilles et la liane sont pointues comme une lance

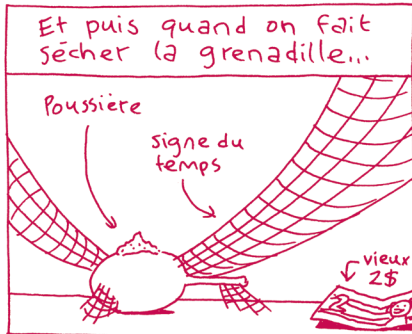
Le fruit de la passion renvoie donc à la passion du christ!



eau

Ah ben batèche!

C'est un cocktail religieux?



Les notes pour la grenadille:

Goût: sucré, juteux, texture très amusante!



10/10

Aspect: assez bizarre. c'est un fruit à personnalités multiples.



9/10

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



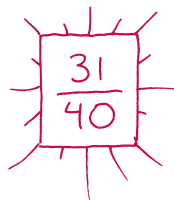
5/10

Commodité: on peut le manger avec une cuillère, mais c'est pas obligé.



7/10

TOTAL:





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.

Han! c'est pas ça pantoute!

L'épicerie se serait-elle trompée?



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

une plate



et une MALADEMENT SPECTACULAIRE.



Eh bien, il n'en fallut pas plus pour que ça me saute aux yeux: la pitaya (aussi appelée fruit du dragon), 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 à la pitaya!



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

À peu près gros comme un pamplemousse

Un festival de couleurs vives et d'excroissances dynamiques



une explosion de rose fuchsia et de vert vif

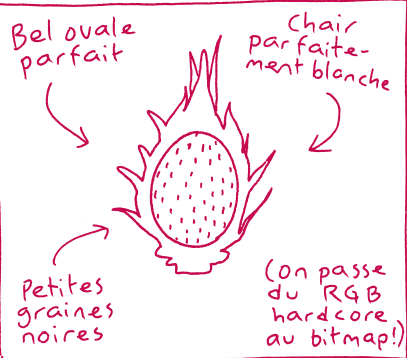
Mais c'est pas tout, quand on la coupe en deux, le spectacle continue !!

Bel ovale parfait

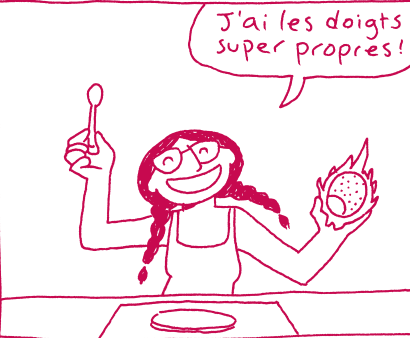
Chair parfaitement blanche

petites graines noires

(On passe du RGB hardcore au bitmap!)



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



Le goût et la texture rappellent 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 tout 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'antioxydants, aspect grandiose, propre!!!



J'ai eu ma réponse à la raisse.



Ha et aussi un peu plus tard.



Les notes pour la pitaya:

Goût: 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!



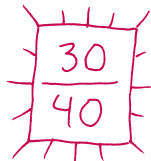
$\frac{6}{10}$

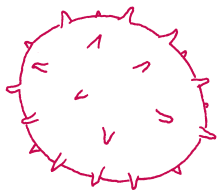
Commodité: à la cuillère, c'est assez facile - aucune résistance.



$\frac{7}{10}$

TOTAL:





Le kiwano

Milieu des années 2000, un dimanche soir: Dieu était dans son La-z-boy et checkait des films.



Il regardait « les maîtres du temps », un dessin animé de S.F. des années 80, dont le design a été fait par Moebius.



Ayoooooye... C'est donc ben cool....



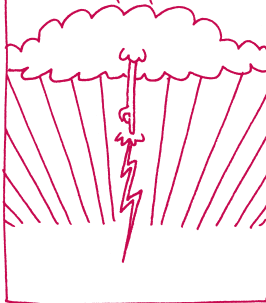
Glou..



Il faut que j'invente un fruit qui ressemble aux fruits de cette planète-là !



MAGIE.



Et là est apparu le KIWANO.



Une couple d'années plus tard, le fruit s'est reproduit, a été cultivé, et est maintenant exporté. Et j'en vois au marché Jean-Talon.



Bordeeeeeeel(...) Ça fait genre douze ans que je cours après les fruits exotiques, DOUZE ANS!



Comment est-ce POSSIBLE que j'aie jamais vu ce fruit-là avant !??



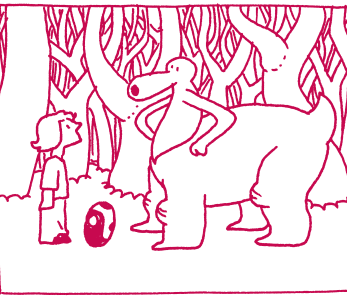
La seule explication, c'est que.....



... milieu des années 2000, un dimanche soir, Dieu était dans son la-z-boy et checkait des films



Il regardait « les maîtres du temps », un dessin animé de S.F. des années 80, dont le design a été fait par Moebius.



etc.



C'est un fruit qui essaie de rivaliser avec la pitaya au niveau de l'apparence.

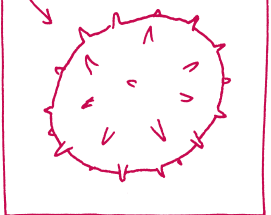
On est charmé par son extérieur jovial, jaune-orangé avec des piquants de science-fiction.

Quand on le coupe, le spectacle continue! (Ben comme la pitaya)

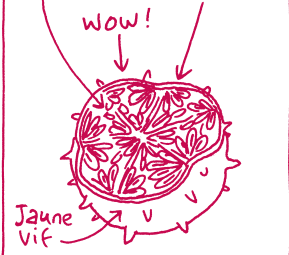
Regardez-moi! Regardez-moi!



vraiment cool!



Vert lime Genre de fractal de triangles!!



Mais pour le manger, là, ça se complique un ti-peu.

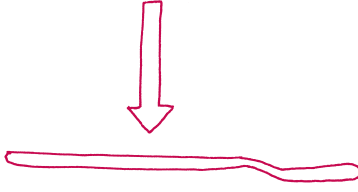
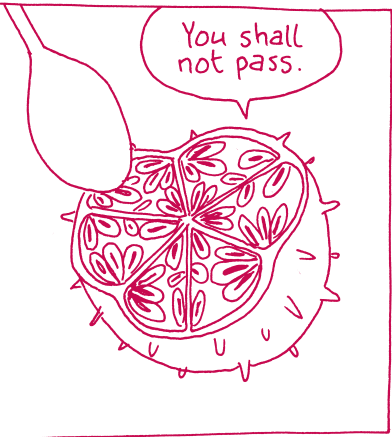
On le coupe en deux en son équateur, et on doit manger le dedans - une chair gélatineuse avec plein de pépins.

Mais ça fait un peu chier.

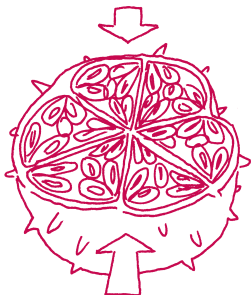


Tu peux pas le manger à la cuillère, parce que la gélatine est contenue dans de trop petits compartiments.

Faudrait une cuillère grosse comme un petit doigt!



Faut comme pousser sur la base pour faire sortir la gélatine.



C'est un peu dégueulasse.

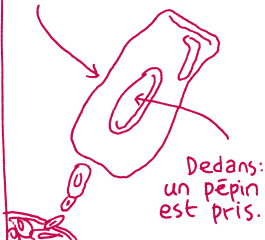


Le goût: complètement turn off. Un peu de lime, de concombre, de banane aussi, mais en genre de... fade.



C'est surtout fatigant à cause des pépins.

petite pochette de gélatine verte



Les pépins sont comestibles, mais ils goûtent rien — c'est un peu un parasite dans la texture.

Désagrément.



Faque j'essaie de les enlever.

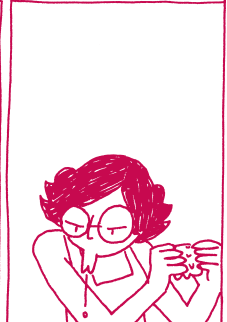
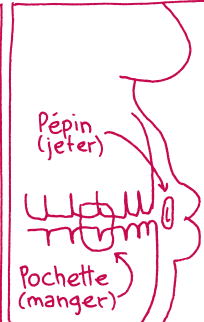
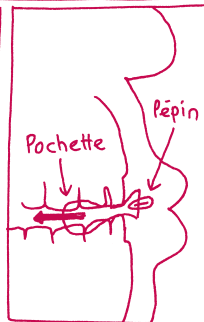


C'est long.

J'essaie d'extraire les pépins avec une technique que j'ai vue sur Internet.



Elle consiste à mettre la pochette gélatineuse entre les dents d'en avant et les lèvres, puis tirer la gélatine entre les dents en laissant le pépin prisonnier de l'autre côté attends, en B.O. ça va être plus clair.



Je me dis que la sensation du gars qui a écrit ça sur Internet est forcément différente de la mienne, puisqu'on a une configuration de mâchoires différente.

Ma mâchoire m'est propre et les sensations qu'elle me procure ne peuvent pas être partagées, sont connues de moi seule.



Un des trucs les plus choquants qui arriveraient si je me téléportais dans le corps d'un autre,



Ce serait probablement la sensation très étrange des configurations différentes de la bouche.



Ou de n'importe quel organe en fait, mais aaaaa j'me fais chieer!...



UNE DEMI-HEURE PLUS TARD, MÊME PAS LA MOITIÉ DE MANGÉE.



Les notes pour le kiwano:

Goût: vraiment décevant. La texture rappelle la grenadille, mais celle-ci est 10 000 fois mieux.



$\frac{4}{10}$

Aspect: très impressionnant.



$\frac{10}{10}$

Propreté: pas mal de déchets pour si peu de chair... (qui goûte fade)



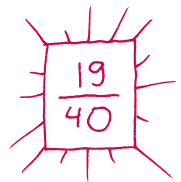
$\frac{3}{10}$

Commodité: c'est CHIANT À MANGER!!



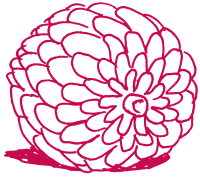
$\frac{2}{10}$

TOTAL:



N.B. Vous vous rendez compte qu'à partir de maintenant, vous connaissez TROIS fruits qui commencent par K? Yeah!

Retenez ça, amateurs de Scattergories.



L'anone / le
corossol / la
pomme-cannelle /
la cherimole

Le mang-
cau
l'atte

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!!



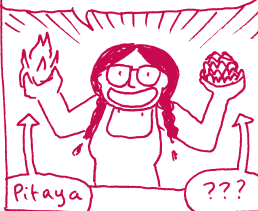
Francis et Marie-Pierre avaient quelque chose pour moi.

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



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

WA! TROP COOL!!



Le fruit inconnu

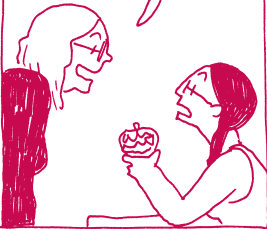
Plein d'écaillés

vert kaki



C'est quoi, ça?

C'est un lluuu.



Un quoi?

Un lluuu!



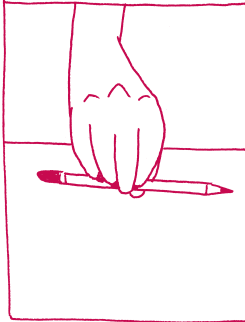
Euh... Tu peux-tu l'écrire, pour que je cherche des infos sur Internet?



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



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




c'est un nom
vietnamien.

Cool!
Merci!



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

BONAVENTUR



Madame! Vous
avez échappé
votre avocat!

BONAVENTUR



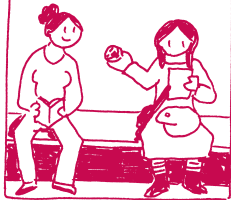
Ah, c'est pas
un avocat!
c'est quoi?

BONAVENT

c'est un...



BONAVENTUR



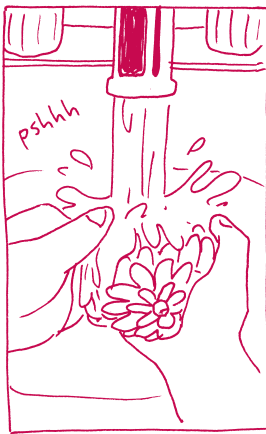
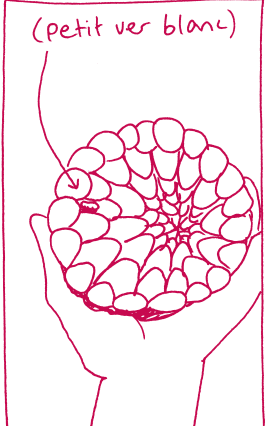
AVENTUR



... ben un
autre fruit, là.



IMPOSSIBLE
DE
LIRE.



oooh, l'effet grand angle!!... ~



Ah, shit, j'ai enlevé un bout de pelure, ça va s'oxyder...



Bah! J'ai juste à l'emballer dans du saran wrap!



Je l'ai essayée avant, mais elle était toute mouillée pareil.



Deux jours plus tard...
Bon ben, j'vas ben goûter à ça, l'anone écailléeuse!



Aaaache!
(un fruit mouillé dans un saran wrap, ça pourrit.)

ET JE N'EN AI PLUS JAMAIS REVU.

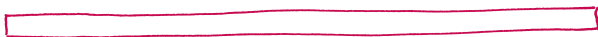


pis j'parle toute seule



Les notes pour ~~la pomme~~ ~~la cerise~~ ~~l'orange~~ ~~le mangouste~~ ~~l'atla~~ ~~la cerimole~~ ~~la corneille~~
 le fruit vert

Goût: ?



?

Aspect: Très joli, avec les petites écaïlles.



7/10

Propreté: ?



?

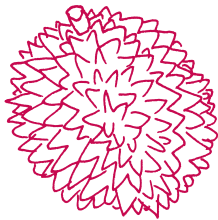
Commodité: ?



?

TOTAL: fail.

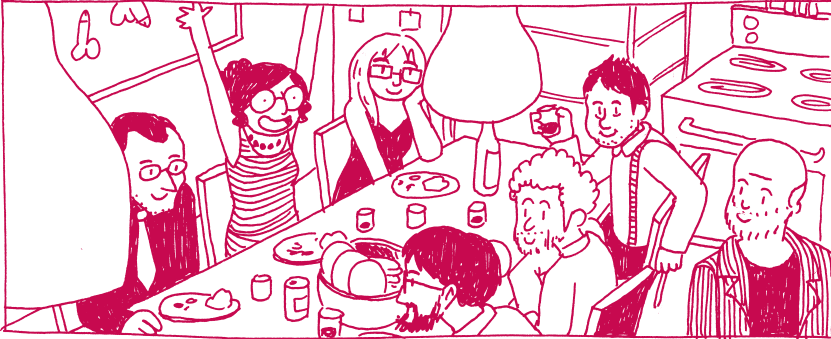
... pis maintenant j'habite plus dans le nord.



Le durian



La première fois que j'ai goûté au durian, c'était un lundi soir à l'atelier. On s'était tous habillés chic parce que c'était le formal monday.



On était 7-8 à rester à souper à l'atelier, et la conversation a abouti sur le durian.



Tu connais pas ça!? c'est le fruit qui pue!

?



checkez, venez voir.

marque quelconque

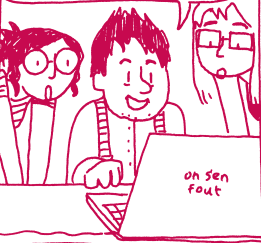


Ce fruit-là est interdit dans le métro et les aéroports parce qu'il sent trop mauvais.

WOW!

no smoking
no eating and drinking
no flammable goods
No durians

Wikipédia: « votre haleine ressemblera à celle que vous auriez si vous aviez embrassé intensément votre grand-mère morte depuis des lustres. »

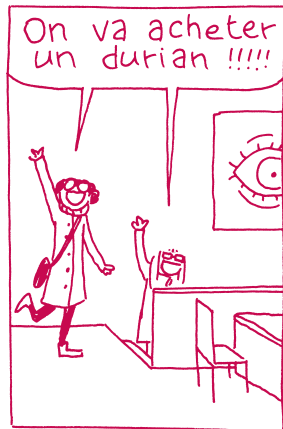


on s'en fout



Vous allez où, les filles?

whatever la marque



On va acheter un durian !!!!!

L'image de la grand-mère a peut-être un peu trop secoué nos a priori.



BWAAAAAH!



(odeur)

Nette exagération: le fruit était même pas décongelé!...

Non, moi je goûte pas à ça!



Non merci.

Come ooooo!!...

Bon, j'y goûte.

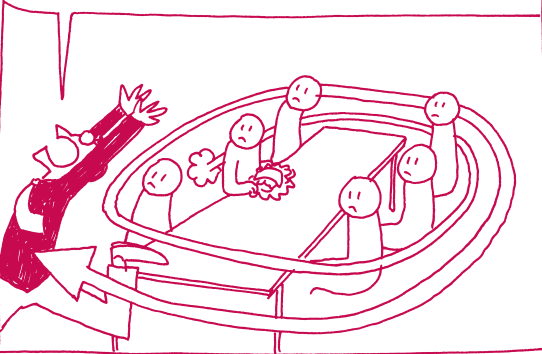


Ha! Toi, t'es un vrai!



HAAAAAA

HAAAAAAAAAAAAAAAAA



s'en va l'écrire sur facebook

On a été genre 3 sur 8 à être game d'y goûter. Je vous avouerais que j'ai été un peu désu de la manque de curiosité de mes comparses.

Non merci.

Voire si je vais goûter à ça.

Eurk.

Euh.



Ça fait que la deuxième fois que j'en ai acheté, j'ai mieux choisi les gens avec qui j'allais y goûter!

Bon, y est où ton fruit qui pue ?

Monsieur M:
marin
(il en a vu d'autres)

Madame D:
illustratrice juridique
(elle en a vu d'autres)



Ha ouain? c'est donc ben gros!

c'est lourd, aussi. Ça m'a coûté 10 \$!!



Ton delorean, on dirait un litchi géant.

Mais en plus violent.

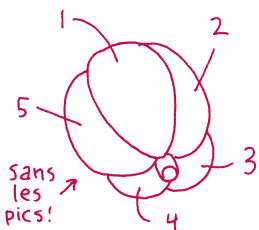


Je l'ouvre, êtes-vous prêts ?

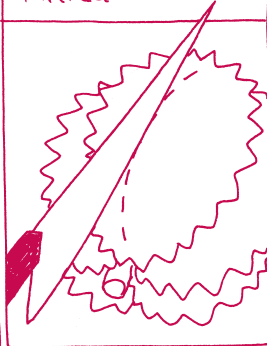
Euh... ch'pas sûr...



Le fruit est comme un ballon divisé en 5 quartiers. Pour l'ouvrir, faut spotter un des 5 compartiments.



... et couper une fente en plein milieu.

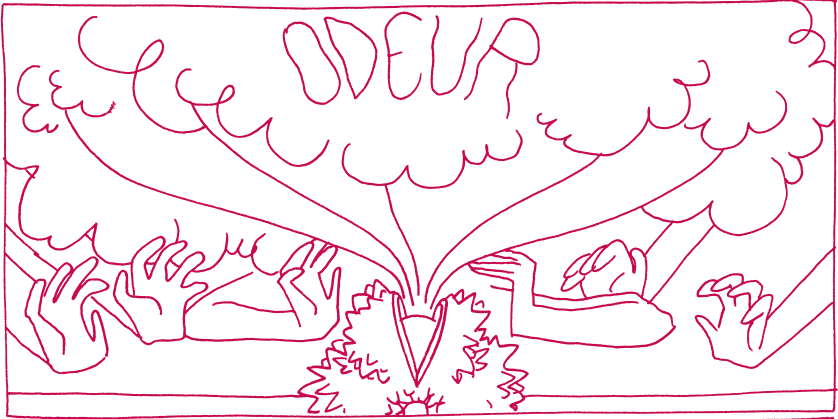


Ensuite, on l'ouvre avec puissance en criant « Hiaaar ».

HiAAAAARRR!



Ça fait un peu le feeling de briser une cage thoracique.



Ça pue la charogne!



Ben je trouve pas que ça sent si mauvais que ça, en fait.

Ça sent un peu le soufre, mais ça sent aussi le melon en même temps.



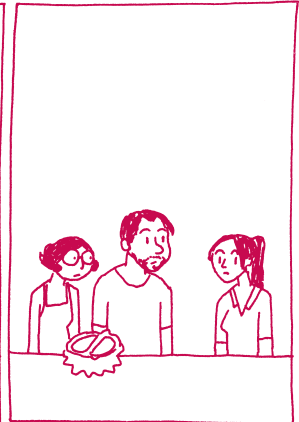
Ça sent le natto. C'est quoi ça?



Un plat japonais qui pue.

Non, en fait ça sent...

Ça sent la forêt humide. La mousse un peu moisie de sous-bois, quand le soleil vient de se lever.



(Ça nous donne plus le goût d'y goûter que le coup de la grand-mère morte.)

LE GOÛT.

Goûter à un durian est une expérience unique.
Il se passe un paquet d'affaires.



On ne sent plus l'odeur une fois qu'on en a mangé. Les gaz volatils restent pas longtemps, l'odeur de soufre disparaît peu à peu. (Ça sent encore beaucoup, mais moins « la charogne ».)

texture de...
beurre?

Gros noyau

En Asie, c'est super raffiné — on l'appelle « le roi des fruits ».

c'est super riche!

C'est exactement le genre d'expérience qui nous montre en pleine face le fossé entre les goûts occidentaux et les goûts orientaux.

OK j'aime vràààààment ça.

Nous autres Occidentaux, si on raffole du fromage bleu ou de la réglisse, les Asiatiques vont avoir un peu de misère.

Ils sont fous ces Occidentaux.

Alors que nous autres, on va pas comprendre la joke du durian, du hatto ou des oeufs de 100 ans. L'Occident commence à peine à s'ouvrir aux cinq épices chinoises!

Ils sont fous ces Orientaux.

Ça goûte la crème glacée au velours, pis en même temps, ça goûte le démon!

C'est intéressant d'ouvrir des nouveaux champs d'arômes et de saveurs, on a l'impression de se décrocher le cerveau.

Tsé, tu dois faire plein de nouvelles connexions dans ton cerveau quand tu manges ça.

Je devrais manger du durian avant une activité intellectuelle intense.

Ha ha !!! Ça serait farfelu, mais pas tout à fait con!



Les notes pour le durion:

Goût: indescriptible. Source de conversation encore des semaines après.



$\frac{10}{10}$

Aspect: assez impressionnant, quand même!



$\frac{8}{10}$

Propreté: le fruit est gros, faut jeter beaucoup de stock.



$\frac{3}{10}$

Commodité: un couteau. Après, on a mangé ça avec les doigts. (mais ça se mange peut-être à la cuillère?...)



$\frac{5}{10}$

TOTAL:

~~$\frac{26}{40}$~~

Bonus: +4

pour l'exotisme!!

$\frac{30}{40}$

Le grand gala des fruits





Bien sûr, il y a plein d'absents. On n'a pas parlé de la carambole, du jaquier, de la goyave... Vous comprendrez qu'on peut pas tout couvrir.



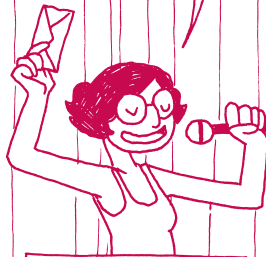
Je souhaite simplement avoir éveillé votre curiosité la prochaine fois que vous serez confrontés à des nouvelles aventures gustatives...



... parce que les découvertes fruitières, c'est amusant!



Bon alors c'est le temps de vous dévoiler qui est le grand gagnant!



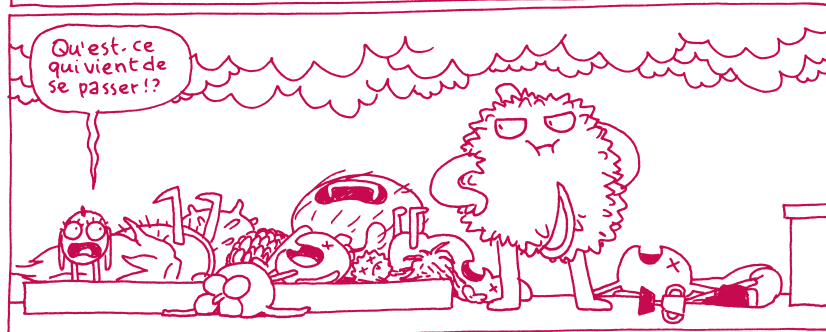
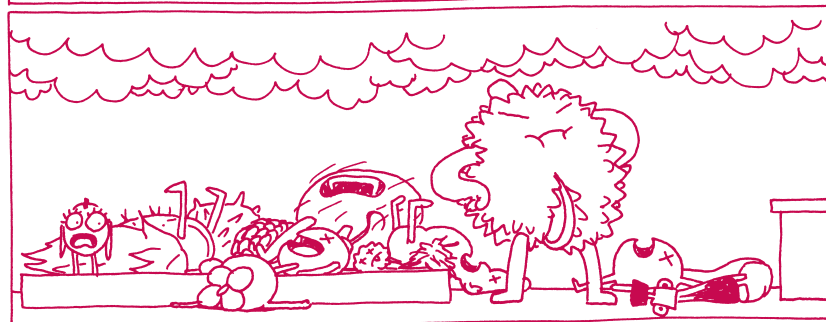
Avant j'aimerais remercier chaleureusement toutes les personnes qui m'ont assistée lors de dégustations de fruits: Francis, Marie-Pierre, Maxime, Iris, Charles, Alex, Julien-Bob, Guillaume, Mathieu, Stacey, Claudette, Danièle, Marie-Eve, Marine, Sébastien, Luc, Delphine, Mihai, Camilo.

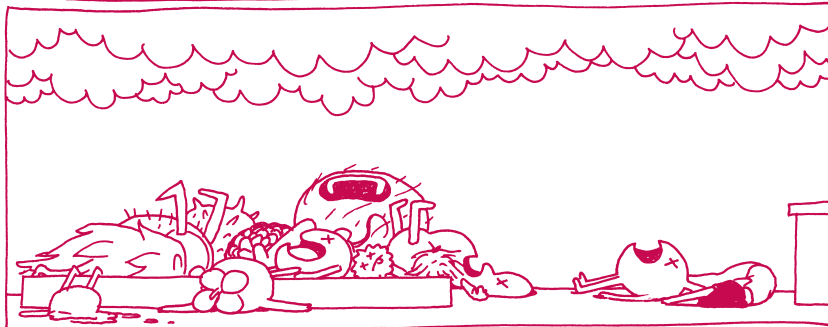
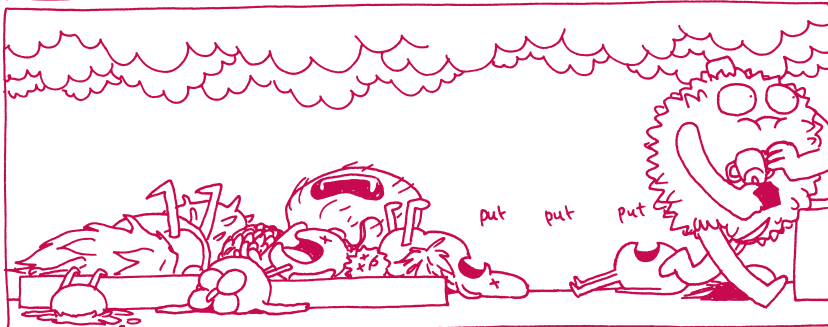
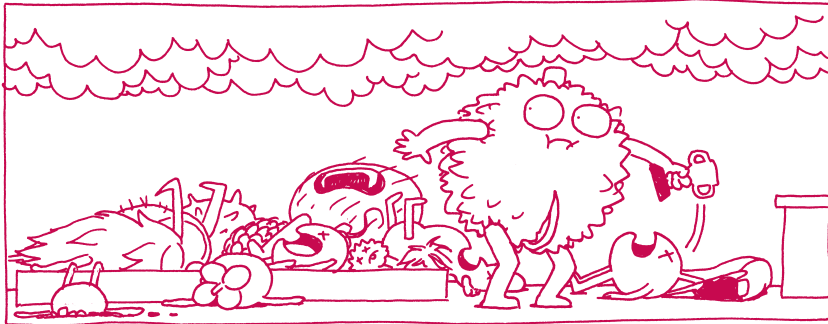
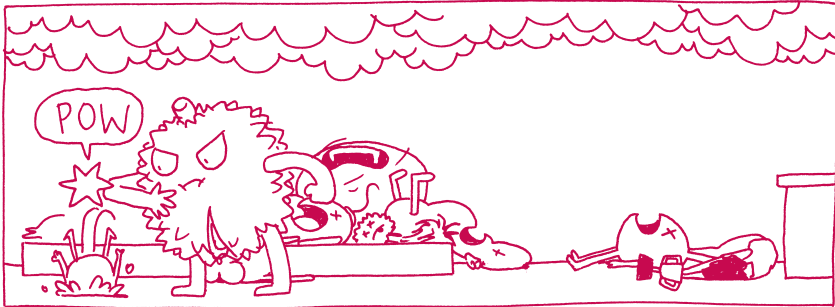
Envoilà accouche











Le bestiaire des fruits de Zviane a été achevé d'imprimer en janvier 2014
par l'imprimerie Gauvin à Gatineau, pour le compte de La Pastèque,
éditeur de livres depuis 1998.

