

L'ananas.



1) Origine :

Plante tropicale de la famille des broméliacées qui est en fait la réunion de tous petits fruits : les « yeux ». Ce groupement de fruits n'ayant jamais éclos porte le nom d' « infrutescence » (Autre exemple : le chou-fleur = « inflorescence »)

Au centre du fruit se trouve une partie assez dure et fibreuse appelée communément le « bois » ou le « cœur ».

L'ananas fût découvert au Brésil au XVI^e siècle, introduit d'abord en Angleterre puis en France. Les premiers ananas mûris en serre présentés à Louis XV vers 1733.

2) Provenance :

L'ananas consommé en France aujourd'hui provient essentiellement des pays producteurs suivants :

- Côte d'Ivoire (90 %).
- France (Martinique, La Réunion).
- Île Maurice
- Amérique du Sud.
- Brésil.

3) La saison :

On en trouve toute l'année, mais plus facilement et de meilleure qualité en hiver et au début du printemps (de décembre à avril).

4) Variétés et qualités :

Il existe 4 variétés d'ananas.

Cayenne (ou Smooth Cayenne ou Cayenne lisse)

L'un des plus courants. Absence de piquants sur les feuilles.
80 à 90 % des importations en Europe.



Victoria (et Queen Victoria)

Plus sucré, considéré comme le meilleur, mais aussi le plus cher.
À feuilles dentelées.

Red Spanish (ou Caraïbe)

Saveur poivrée.
Sur l'illustration, on devine aisément pourquoi cette variété est appelée « Red Spanish » (ou Spanish Red, d'ailleurs !) ; cependant, ici, le fruit n'a pas encore atteint la pleine maturité. Lorsque c'est le cas, sa couleur devient plus dorée, et rejoint celle des autres variétés.



Abacaxi (ou Pernambuco)

En forme de bouteille.
Également appelé « Pain de sucre »
Chair blanche, très douce et savoureuse ; c'est le plus recherché des ananas, son prix est également élevé...



Outre ces différentes variétés, on trouve sur le marché 3 qualités d'ananas qui sont définies en fonction de leur mode d'acheminement en France :

- **Par bateau (mûris en cale).**
- **Par containers frigorifiques sur bateau**
- **Par avion : l'ananas « avion » (de meilleure qualité mais plus cher) est cueilli 48 heures avant la vente.**

5) La conservation :

L'ananas frais supporte mal les t° inférieures à 7°C, il est donc conseillé de le conserver au réfrigérateur.

6) Le service :

L'ananas frais peut être découpé en salle ou à l'office selon différentes techniques (techniques à la carte, spirale ou piston).

Il pourra être servi frais accompagné de sucre et arrosé de kirsch ou flambé au rhum et accompagné d'une glace rhum-raisins par exemple.

