

DEPUIS 1948 FRANCE

MAISON

# Laurance

PRIMEUR DÈS LA 1<sup>È</sup>E HEURE

## Produit pleine saison : Mois de juin T'as le Melon !!!!!



Depuis 2500 ans av JC, on trouve des melons en méditerranée et en Asie. Mais c'est grâce aux Romains que le melon est rentré dans la gastronomie. Ils le préparaient en salade, bien relevée. Le melon fait partie de la grande famille des cucurbitacées. Lisse comme le charentais, bosselé ou côtelé comme le galia, ovale comme un ballon de rugby, le melon est une des manifestations de l'été. Quant à sa chair, qu'elle soit blanche ou orangée elle est toujours fondante et sucrée. Pour choisir son melon, une petite astuce. Si sa queue se décolle légèrement c'est le signe qu'il est mûr et prêt à consommer. En revanche son odeur n'est pas toujours un bon indicateur. Certains melons ne sentent rien du tout et ne manque pourtant pas de goût.

Produits notamment dans le **sud de la France**, en Guadeloupe, en Martinique, en Espagne mais aussi en Israël, les melons existent sous différents types dont:

Le melon **Cantaloup charentais**

Le melon **Canari**

Le melon **Galia**



**Pour la petite histoire...**

*"Il n'y a qu'un melon, le melon de cavaillon"*

*C'est ce qu'écrivait en 1895 un journaliste de passage à Cavaillon. Et il n'avait pas tort. Ce qui a fait la renommée et ce qui a fait connaître la ville de Cavaillon dans le monde entier, c'est ce cucurbitacée d'Afrique ou d'Asie. De nos jours, une Confrérie des Chevaliers de l'Ordre du Melon de Cavaillon, fondée en 1988, s'attelle à célébrer et à promouvoir le vrai melon de Cavaillon, petit melon à la peau lisse et aux côtes bien marquées.*

