

Les mille facettes du **poirier**

Le poirier, ou *pyrus communis*, remonte à des milliers d'années. On dénombre aujourd'hui plus de 800 variétés de poires, à consommer sous l'arbre comme cuites en accompagnement dans son assiette.



La Directeur Varenne.
(Photo : Yves Rainisio)

L'ère primitive du poirier s'étend de l'Asie mineure aux vallées abritées du Cachemire. A l'état sauvage, le poirier est un arbrisseau fortement épineux qui, s'élevant pendant une quinzaine d'années, portera enfin de petits fruits pierreux, très fermes, astringents. La culture du poirier aurait commencé en Chine 4 000 ans avant J.C. On discute encore aujourd'hui sur l'origine du mot latin "pyrus". Certains prétendent que son nom viendrait de Pyrrhos (en latin Pyrrhus), roi d'Épire, en Grèce. Au V^e siècle avant J.C., il aurait apporté des poiriers en Italie au cours de ses affrontements contre Rome.

En 79 après J.C., Pline l'Ancien, avant de disparaître dans l'éruption du Vésuve, dénombrait 40 variétés de poires. La diffusion se fit progressivement dans toute l'Europe. A la Renaissance, en France, on n'en dénombrait



La Doyenné gris (Photo : Y.R.)

Les fines bulles du poiré

Dans le Domfrontais (Basse-Normandie), tout le monde connaît le "poiré", breuvage traditionnel élaboré à peu de choses près comme le cidre. Sa robe est plus claire, les bulles plus fines et sa saveur plus acidulée que le jus de pomme fermenté.

Les poiriers sont plantés dans des prés-vergers cultivés en haute tige. Ils peuvent atteindre 300 ans. Un adage local dit : « Le poirier vit trois siècles, un pour grandir, un pour produire, un pour mourir ».

Parmi la centaine de variétés de poires à poiré,



La poire William, juteuse et fondante, est aussi connue pour le digestif auquel elle donne son nom.

qu'une quinzaine. Il faudra attendre le XVII^e siècle avec l'apport des techniques de greffage et de formes palissées de Jean-Baptiste de La Quintinie, le jardinier de Louis XIV, pour que la poire (surtout la Bon Chrétien) prenne ses lettres de noblesse.

Aux XIX^e et XX^e siècles, ce sont les Belges, dans la province du Hainaut, qui ont obtenu le plus grand nombre de nouvelles variétés de poires de table.

PLUS DE 800 VARIÉTÉS DE POIRE

Autrefois fruit d'apparat et de luxe, la poire est utilisée dans nos provinces pour de multiples usages. Elle est dégustée crue en saison, conservée en bocaux au sirop, pochée au vin ou séchée puis tapée pour une longue conservation. Elle peut être cuisinée comme "légume" d'accompagnement pour une volaille, transformée en délicieux dessert, ou encore utilisée en jus fermenté pour devenir du "poiré" dans nos campagnes (*lire en encadré*).

Un peu délaissée à la ville aujourd'hui, la poire a finalement un potentiel d'utilisation plus étendu que sa cousine de la famille des rosacées : la pomme. Noble fruit aux courbures avantageuses, la poire arbore des formes, des couleurs, des textures et des saveurs bien différentes au gré de la forme de ses arbres

et de ses multiples variétés.

On dénombre plus de 800 variétés de poires, dont la majorité est à cuire ou cultivée pour son jus. Les poires de table représentent une centaine de variétés dont font partie, pour un petit nombre, les poires fondantes. Elles sont si savoureuses par leur chair fine et leur eau abondante parfumée qu'elles sont appelées « beurré »*, tels le beurré Giffard, le beurré Surfin, le beurré Hardi, le beurré Bosc, le beurré Durondeau, le beurré Clairgeau, le beurré Diel, le beurré Lebrun, le beurré Amanlis, etc. La plupart de ces variétés de "poires oubliées" se retrouvent sur les petits marchés de province dont les poiriers sont soignés dans des vergers conservatoires ou de sauvegarde des Croqueurs de pommes.

A CHAQUE VARIÉTÉ DE POIRE SA MATURITÉ



La Jules d'Airolles. (Photo : Y.R.)

La bonne maturité gustative d'une poire est difficile à saisir. Les poires d'été blettissent vite. Il ne faut pas attendre le fondant mais rechercher plutôt le croquant. La chair du beurré Giffard, de la Docteur Jules Guyot, contient une eau parfumée et rafraîchissante. La "Bon Chrétien", très prisée par Jean-Baptiste de La Quintinie, mérite que l'on recherche le fondant.

Les beurrés d'automne et d'hiver vous convaincront qu'une poire dégustée au "top" est un grand moment de gourmandise.

A l'opposé du "beurré", des poires dures

A faire au verger ce mois-ci

- Récoltez les pommes tardives, Calville blanc d'hiver, de l'Estre, reinettes du Canada blanches et grises, puis les poires : Curé, bergamotte d'Esperen, comtesse de Paris, passe Crassane, doyénné d'hiver, doyénné d'Alençon... Rentrez-les au fruitier sans humidité.
- Rajeunissez vos arbres, élaguez, supprimez les branches épuisées ou mortes. Ce mois-ci, la lisibilité de la vigueur des branches à conserver est parfaite. N'attendez pas que les feuilles soient toutes tombées. Ne touchez pas aux autres, que vous taillerez éventuellement au cœur de l'hiver.
- Traitez à la bouillie bordelaise vos fruitiers à noyaux avant la fin de la chute des feuilles. Vous protégerez la future récolte des maladies cryptogamiques.
- Cueillez vos raisins parfaitement conservés dans leur sac à l'abri des insectes et du "botrytis cinerea" qui développe la pourriture grise.
- Apportez de l'engrais à vos fruitiers. Ils finissent par s'épuiser. Comme on dit : « Vous prenez chaque année, donnez au moins une année sur trois ! ».
- Évitez les engrais trop riches en azote laquelle sera lessivée par les pluies hivernales. Attendez le début du printemps pour ce type d'engrais qui est bénéfique aux vieux arbres fatigués qui ne font plus de bois jeune. Faites des trous à la barre à mine autour de la couronne de l'arbre, votre engrais ira aux racines sinon, c'est l'herbe qui en profite.
- Pensez à vos plantations de la Sainte-Catherine ; préparez les trous pour planter dès l'acquisition de vos arbres.

comme de la pierre deviennent consommables cuites, bouillies ou au four, telles la Chat rôti, la Catillac. Cette dernière est une grosse poire ventruée à l'épiderme rude, jaune vert clair pointillé de gris, lavé de fauve et de brun rouge près de l'œil. Pendant la guerre de 1940, presque aussi répandus dans l'Essonne que les poiriers de Curé, les Catillac de Draveil procureraient à ma famille de succulents desserts après une longue cuisson au four de leurs poires bien arrosées de jus de raisin et de miel.

Claude Ollivier

Tél. : 01.43.28.76.34. (après 20h30)

E-mail : ollivierclaud@wanadoo.fr

Internet : <http://croqueurs-idf.com>

*Dictionnaire Larousse : nom masculin, variété de poire à la chair fondante.



Madame Grégoire (Photo : Y.R.)

SUR L'AGENDA DES CROQUEURS DE POMMES

Journées des plantes de Courson.

Les 13, 14 octobre, de 10h à 18h, et le 15, de 14h à 18h, au domaine de Courson (91). Autoroute A10 sortie Les Ulis.

Fête des fruits.

Le 14 octobre, à partir de 14h, à Chambourcy

(78) : dégustation de fruits et visite dans le verger municipal du chemin de la Marnière, situé en haut du centre commercial de Chambourcy (N13).

Fête des Amis du parc de la Poudrière.

Les 14 et 15 octobre à Vaujours (93) : exposition

de fruits d'anciennes variétés.

Journées des jardins.

Le 15 octobre, de 14h à 17h30, à Vitry-sur-Seine (94), au parc des Lilas (rue Julian-Grimau, face aux jardins familiaux, A 86 sortie Vitry, puis monter sur le plateau) : exposition de

fruits d'Ile-de-France et nationaux.

Couleurs et saveurs d'automne.

Les 21 et 22 octobre, à l'hôtel de Mézières à Eaubonne (95). Entrée 2 euros.