

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 38 (2011)  
**Heft:** 150

**Artikel:** Un exemple de pomme...  
**Autor:** Vauthier, Bernard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1044844>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## UN EXEMPLE DE POMME...

*Bernard Vauthier, Patrimoine fruitier de Suisse Romande*

### Appellation **BARBELINE, Barbale, Barbeine, Barbeline**

Un manuscrit conservé à Sion, dicté vers 1420 par Maître Chiquart, cuisinier du duc de Savoie, mentionne une recette de purée de lait d'amandes et pomme Barberine. On peut lire Barbeline puisque le « r » et le « l » se valent dans nos patois. En 1901, on dit *Barbaleina* à Lens, *Barbéléna* à Sembrancher et Vollèges, *Barbeain* à Aven (Conthey), *Barbéna* à Lourtier et *Barbalin.n* ailleurs en Valais, ainsi que *Barbèleina* dans la Broye. Actuellement, on prononce *Barbeline* à Vollèges et au Châble, ainsi que *Barbéne* à Fontenelle (Bagnes). Au Tessin, une petite pomme jaune nuancée de rouge se nomme *Barblenia* à Moghegno (Val Maggia). Ces appellations et leurs variantes paraissent dériver de « Barbarie », ancien nom du Maghreb et des contrées non romanisées de l'Est, utilisé par métaphore pour signaler une origine lointaine. En France, *Barbarie* et *Barberiot* sont justement des noms de pommes vers 1600 et aux XIXe-XXe siècles.

La forme « Barbeine » a perdu son « l » primitif. Cette évolution, qui concerne aussi la lettre « v », est particulière aux patois du Valais central. Les appellations *Grandeë*, *Odze* (pommes), *Canéet*, *Sâë* (poires) et *Nin.nzerache* (prune) en témoignent également.

### Pomme **BARBEINE, BARBELEUNA ou BARBOUTÈNE**

A Isérables et Nendaz, ce fruit était cuit au four sous forme de papette, entier et sans ingrédient. A Nendaz, il était incorporé entier à la potée, rejoignant la viande, le chou et les pommes de terre. Sitôt passée la Toussaint, date des dernières récoltes, les gamins lançaient des bâtons dans les branches pour le faire tomber.

A Isérables, on dit *Barbeine* ou *Barbeigne* actuellement et *Barbéna* en 1901. A Nendaz, on dit *Barboutène* ou *Barboutëna* actuellement, en français ou en patois, *Barbelën* ou *Barbouténa* en 1960 et *Barbouteune* vers 1900. La présence d'un « t » s'explique par l'influence du verbe « barboter », cuire à gros bouillon. Au Val-d'Aoste, on dit *Barbeleuna* pour un fruit parfaitement identique. C'est donc à cette variété qu'on peut vraisemblablement assimiler la pomme *Barberine* de 1420 devenue *Barbeline*.

**Fruit** de grosseur moyenne (diam. 53-74 mm), ventru vers le bas, vaguement et irrégulièrement côtelé.

**Pédoncule** de 6 à 11 mm, élargi à la fracture, contenu dans une fosse largement évasée, voilée de liège fauve un peu squameux dont un rayon au moins débordé (parfois jusqu'à l'œil).

**Œil** clos, à sépales déjetés, inscrit dans une dépression étroite, nette, côtelée ou parfois perlée.

**Peau** vert pâle, laiteuse, luisante, hâlée de rouge vineux avec des lenticelles claires à l'insolation et parsemée de points liégeux, rugueux à l'ombre. La tache colorée, peu étendue, est homogène et estompée ou rarement fragmentée au bord.

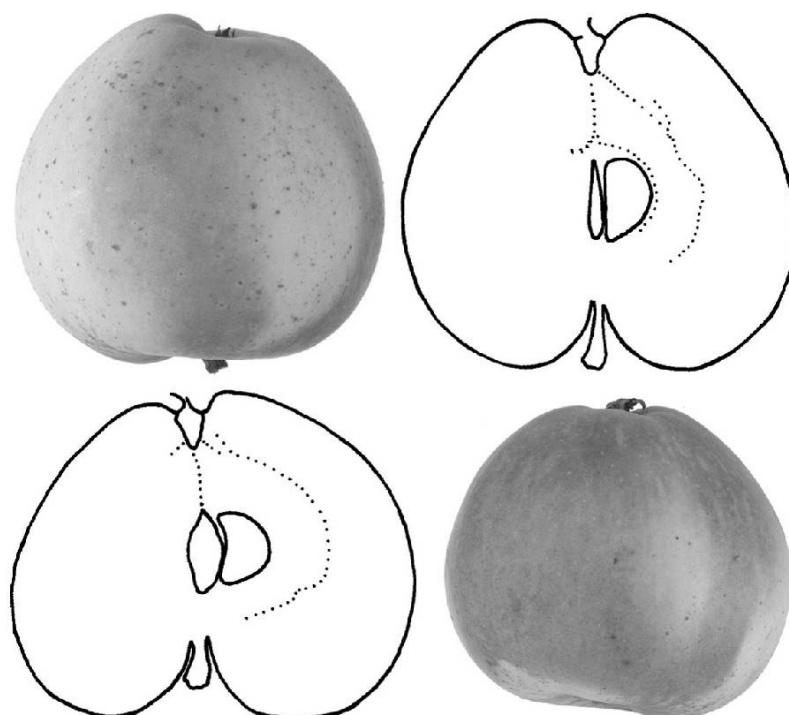
**Chair** blanc jaunâtre, ferme, non croquante, grossière, juteuse, peu sucrée, douce, fade et inodore.

**Pépins** fertiles peu nombreux (1-6), les autres avortés. Les membranes carpelaires sont faiblement craquelées et feutrées. Les loges sont parfois au nombre de quatre. La cavité axiale est bien développée et ajourée inférieurement ou plus exiguë et fermée. **Conservation** jusqu'au début de juin.

Echantillons prélevés chez Robert Fort à Isérables, sur de gros et vieux arbres chez Alexandre Bornet et Jean-Louis Follonier entre Haute-Nendaz et Sornard, chez Fernand Michelet et Gabriel Délèze à Haute-Nendaz. Identité confirmée par Frédéric Bondaz de Saint-Christophe (Val-d'Aoste).

### **Pomme BARBELINE**

Jusqu'en 2002 à Etiez (Vollèges), cette pomme allongée, dépourvue de couleur secondaire, aigre, est pressurée pour le cidre ou conservée dans le regain où elle vire au jaune.



Pomme *Barbeine*  
d'Isérables.

Illustration. B. Vauthier