Zeitschrift: Mémoires de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 20 (1999-2006)
Heft: 3

Artikel: Les variétés fruitières de l'Arboretum National du Vallon de l'Aubonne
Autor: Corbaz, Roger
Kapitel: Les poires
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-260471

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: 27.11.2025

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

Les poires

INTRODUCTION

a) En Suisse, l'évolution des variétés de poire n'a pas été aussi riche que celle des pommes car, si parmi ces dernières on trouve des variétés de table de premier choix, il n'en est rien chez les poires. Certes, il existe des anciennes poires d'origine indigène bonnes à manger, mais aucune n'est beurrée.

Par contre, les poires à cidre foisonnent, à tel point qu'elles ne sont souvent pas individualisées, mais rassemblées dans un terme collectif: blesson ou blasson en français, Mostbirne en allemand (fig. 121, 178, 180). On retrouve ce terme dans le village de Montblesson au-dessus de Lausanne.

Les poires à sécher - moyen de conservation très ancien - sont très présentes, surtout dans les régions montagneuses. Elles représentaient une source alimentaire importante durant l'hiver; les pommes et les poires séchées, trempées une nuit dans l'eau, étaient ensuite cuites avec du lard et prenaient, en quelque sorte, le rôle de légume. Comme friandise, les poires séchées et les pruneaux sont très appréciés des enfants. Les petites poires sont aisément séchées entières, les plus volumineuses en quartiers. Les variétés les meilleures à l'état frais ne le sont pas forcément une fois séchées. Certaines variétés âpres, astringentes, ne sont séchées que lorsqu'elles sont blettes et deviennent excellentes.

Dans les Grisons, tout spécialement, plusieurs variétés fournissent, une fois séchées, la matière première du «pain de poire», une spécialité appréciée et riche en calories (fig. 131, 145). Son origine remonterait au blocus que Zurich imposa aux cantons de Suisse centrale, vers 1450.

Les poires séchées furent, en période de disette, ajoutées à la pâte à pain pour économiser la farine. C'était le cas en Valais (Saxon et Fully) et dans le Jura bernois. En Alsace, on prépare encore pour les fêtes un type de brioche contenant des séchons de poire, parfois des pruneaux et des noix.

Les poires à cuire ne sont pas en reste. Outre des confitures très parfumées et des tartes succulentes, les poires, du moins certaines variétés, subissent une longue cuisson à petit feu (2 à 3 heures), deviennent roses, voire rouge foncé et, à demi caramélisées, servent de farce aux rissoles du Nouvel an, une spécialité du bord du Petit Lac Léman (Haute Savoie, Genève, Pays de Gex, côte vaudoise).

Quelques variétés, par exemple les poires «Muscat», sont destinées au tonneau et livrent une eau-de-vie parfumée, mais la distillation est souvent appliquée à des surplus de poires à cidre (fig. 172).

b) Sur le plan international, l'âge d'or des poires de table se situe à la deuxième moitié du 18^{e} siècle et au 19^{e} siècle, époque qui a vu naître le type beurré dont «Bon Chrétien Williams», «Louise Bonne», «Beurré Giffard», «Précoce de Trévoux», «Guyot», «Beurré Hardy», «Beurré Bosc», «Doyenné du Comice», pour ne citer que quelques exemples bien connus, puisque les deux premiers nommés occupent les premiers rangs en surfaces cultivées.

Comme pour les pommes, l'espèce de poire cultivée, *Pyrus domestica*, est issue de croisements complexes entre des espèces sauvages provenant de l'ouest de la Chine. Après les glaciations, la poire arrive dans les Balkans, puis de la Grèce à l'Italie, enfin dans l'ouest de l'Europe. Homère mentionne la poire; la culture et l'utilisation des poires sont décrites vers l'an 300 av. J.C. Chez les Romains, Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.) décrit trois douzaines de variétés. Puis les connaissances et le matériel vivant trouvent refuge dans les cloîtres. Lentement se développent des variétés de poire de table dans le sud de l'Europe et des poires à cidre dans le nord et le centre (Allemagne, Autriche, Suisse). Depuis Charlemagne, considéré comme le fondateur de l'arboriculture, jusque vers 1750, on enregistre peu de progrès. On peut souligner que la poire ne s'est d'abord développée que dans l'hémisphère nord.

Le poirier et son fruit furent à l'origine des symboles masculins. Tant en France qu'en Suisse romande, on a dit, parfois écrit, jusqu'au début du 20e siècle environ, un poire. Il reste, d'ailleurs, «Beurré», «Poire sucré superfin», «Beurré gris», «Gros Blanquet», «Martin sec», «Petit Hâtiveau», «Rousselet». Les rondeurs féminines sont pour la pomme, tandis que la forme allongée peut évoquer le sexe mâle; le nom de la poire «Coilla» ou «Coillar» est sans équivoque.

c) Principales maladies et ravageurs du poirier

Le feu bactérien *Erwinia amylovora* depuis l'an 2000 dans la région, mais heureusement pas dans les collections de l'Arboretum National d'Aubonne, est actuellement la plus grave menace pour les poiriers et les pommiers. Il est à craindre que toutes les variétés indigènes soient sensibles à cette dangereuse bactériose, à moins qu'on trouve, comme en Allemagne, une variété résistante («Bayerische Weinbirne»).

La maladie fongique la plus répandue depuis quelques décennies est la rouille grillagée *Gymnosporangium sabinae,* surtout près des villes où les jardins abritent volontiers des genévriers, l'autre plante hôte du champignon. Mais les vergers de l'Arboretum d'Aubonne sont situés en pleine campagne et les infections de rouille grillagée sont trop faibles pour détecter des différences de comportement assurées.

Par contre, les vergers sont propices à la tavelure *Venturia piri* qui, sur le poirier, atteint feuilles et fruits, mais surtout les jeunes rameaux où elle provoque des chancres. Le champignon s'y maintient durant l'hiver et continue sa progression dès le printemps suivant. Des branches entières finissent par dessécher. Parmi les variétés de la collection, on a observé des comportements différents allant de l'absence de la maladie à une attaque généralisée. Certaines variétés de poire à cidre présentent des fruits fortement tavelés, mais pour cette utilisation l'aspect importe peu !

Parmi les ravageurs des vergers commerciaux, les psylles communs font partie des plus difficiles à combattre. Pour l'instant, aucune observation importante n'a été faite à ce sujet.

Poiriers en Crépon (683 m d'altitude)

Dans ce grand verger de 2 ha, les poiriers occupent les deux premières lignes (A et B) depuis la forêt, ainsi que toute la partie ouest, à l'exception de la ligne F bordant la ferme Zbinden, soit la moitié occidentale des lignes G à L. Les deux premières lignes ont été plantées en 1983, les dernières en 1989; quelques arbres isolés furent mis en terre encore plus tard.

Le sol particulier de la parcelle convient mieux aux fruitiers à noyau, tels que cerisiers et pruniers, qu'aux fruitiers à pépin. Néanmoins les poiriers, après quelques années d'adaptation, affichent un développement régulier et normal.

En bordure, on s'est arrangé pour planter des variétés peu attrayantes pour l'homme afin de décourager les maraudeurs, mais susceptibles d'attirer les sangliers, ce qui est favorable car, s'ils viennent en automne, ils risquent de repasser en hiver pour dévorer les campagnols.

Première ligne, A

A1 ***Bergbirne*** *(Poire de la montagne)*

Une des petites poires les plus anciennes de Suisse orientale (Thurgovie, St-Gall), peut-être originaire du village de Berg, au-dessus d'Arbon.

Petite poire turbinée, aplatie vers l'œil, se rétrécissant vers le pédoncule, puis se terminant par un arrondi. Hauteur 60-73 mm, largeur 50-58 mm, poids 80-90 g (fig. 101).

Pédoncule ligneux, brun, 20-30 mm, plus ou moins droit, parfois recourbé, s'enfonçant au milieu, parfois obliquement, dans la cuvette peu profonde.

Oeil très grand, ouvert, étoilé; sépales longs, pointus, verdâtres; au centre d'une cuvette large, peu profonde, cernée par des mamelons peu prononcés.

Figure 101.–Poire de la Montagne ou Bergbirne, petite poire d'origine incertaine.

L'épiderme est rugueux car recouvert de rouille brune, avec de nombreux points gris ou blanchâtres. Le côté insolé est moins brun.

La chair jaunâtre est grossière, avec une amertume prononcée qui disparaît lorsque la poire est blette.

Pépins grands, noir brun, la plupart fertiles.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: essentiellement pour le cidre, qui se garde au-delà de deux ans.

L'arbre est vigoureux, forme une grande couronne sphérique; il prospère en altitude moyenne (700 à 800 m). La mise à fruit est très lente, souvent au-delà de 20 ans, voire 30 ans, puis la production est régulière jusqu'à environ 200 ans.

A2 ***Wettingerholzbirne***

La poire est petite, mais l'arbre en est couvert; l'astringence est forte, aussi n'en fait-on que du cidre (fig. 102) (fig. 188, p. 157).

Figure 102.–Wettingerholzbirne, petite poire, mais en abondance; très astringente, à repousser les maraudeurs.

Petite poire, sphérique aplatie vers l'œil, 40-45 mm en hauteur, 45-50 mm en largeur, poids de 25-40 g. Pédoncule long et frêle, verdâtre, 30-50 mm, pas de cuvette au point d'insertion. Oeil grand ouvert, sépales cornés, étalés en étoile ou cassés. Quelques plis se manifestent parfois vers l'œil.

Epiderme verdâtre puis jaune citron; pas de couleur secondaire, points bruns nombreux.

Parfois un peu de rouille autour de l'œil.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, très astringente.

Maturité: mi-septembre, blettit très vite, sans signe extérieur.

Utilisation: uniquement pour le cidre.

Arbre vigoureux, très fertile, se met vite à fruit; floraison précoce et abondante.

A4 ***Sauvageon d'Einsiedeln*** *(Wildling von Einsiedeln)*

Petite poire à cidre de la Suisse centrale.

Poire sphérique (fig. 103), à peine aplatie vers l'œil, poids 54-60 g, hauteur 42-49 mm, largeur 45-50 mm. Pédoncule long, 36-47 mm, mince, vert. Pas de dépression au point d'attache au fruit.

Figure 103.–Sauvageon d'Einsiedeln, petite poire à cidre.

Oeil ouvert, grand, en surface; sépales gris étroits.

Epiderme verdâtre, puis jaune verdâtre, ici et là léger bronzage.

Chair très grossière, crème, jus abondant, astringent, sucré.

Pépins gros, larges, brun foncé et pointe blanche.

Utilisation: pour le cidre.

L'arbre est vigoureux et robuste, fut utilisé aussi comme intermédiaire; floraison mi-tardive.

A5 ***Poire Loup***

Un grand poirier de la variété Guntershausen a été surgreffé, par étape, avec une variété dite Poire Loup, grosse poire à cuire considérée comme synonyme de Poire Catillac. Or, cette synonymie est mise en doute par plusieurs spécialistes. Afin de tirer cette question au clair, on a maintenant côte à côte la poire Catillac en A6 et une poire Loup en A5. On pourra comparer les stades phénologiques comme la morphologie et les qualités des fruits qui atteignent facilement le poids de 400 à 500 g.

A6 ***Poire Livre****, (synonyme Poire Catillac, Poire à Chevaux, D'Amour, Rateau gris, Grosser Katzenkopf, etc.)*

Imposante par ses dimensions, et son poids atteignant facilement les 500 g, cette variété est très ancienne et remonterait même à l'époque romaine (Leroy 1869, Piris Libralia de Pline). De ce fait, les synonymes sont nombreux (fig. 104).

Figure 104.–La Poire Livre atteint facilement les 500 grammes.

Poire très grande, turbinée, ventrue, aussi large que haute 80-100 mm, arrondie et aplatie vers l'œil, se rétrécissant fortement dans le quart supérieur. Poids 400-600 g.

Pédoncule 25-35 mm de long, recourbé, s'insérant dans une petite cuvette peu profonde, entourée de petits plis.

L'œil est grand, ouvert, les sépales épais, dressés et courbés vers l'intérieur. La cavité est large, profonde, bordée de plis et de côtes, ces dernières se prolongent jusqu'à mi-hauteur du fruit.

Epiderme épais, vert, rouge foncé sur le côté insolé. A maturité, jaunâtre, avec beaucoup de points bruns et parfois de la rouille dispersée à la surface de la peau.

Chair ferme, croquante, crème, grossière, eau rare. Immangeable à l'état cru, exige une longue cuisson à petit feu, devient rose et agréable.

Pépins aplatis, avec une pointe longue et étroite.

Maturité: de décembre à avril; se garde plusieurs mois sans problème.

Utilisation: poire à cuire; tartes avec fruit râpé.

L'arbre est vigoureux, doit être greffé sur franc; couronne pyramidale; prospère bien en altitude (900 m); mise à fruit normale, production moyenne, les poires sont le plus souvent bien réparties une à une sur les branches.

A7 ***Poire Couenla***

Petite poire trouvée en Valais grâce à M. G. Planchamp, Vouvry; nom tiré du patois.

Poire petite à moyenne, ovale, longueur 53-57 mm, largeur 44-50 mm, poids 60-65 g (fig. 105).

Pédoncule long, fort, épais 25-35 mm, parsemé de grosses lenticelles, brun, vert jaune à la base; légère cuvette au point d'insertion. L'œil est grand, ouvert; sépales courts, raides, dressés.

Epiderme jaunâtre, puis jaune citron, lavé de roux 1/3-2/3.

Chair crème, fine, tendre et juteuse; eau sucrée, goût vineux prononcé; devient vite blette.

Pépins en majorité avortés, noirs, petits, larges et pointus.

Maturité: mi-septembre; ne se conserve qu'une semaine.

Utilisation: de table ou à cuire.

L'arbre est de vigueur moyenne, fertile; production régulière, se met vite à fruit.

Figure 105.–Du patois valaisan, la Couenla est une bonne petite poire.

A8 ***Puèta-Pè*** *(vilaine peau)*

Poire ainsi dénommée à cause d'un épiderme totalement brun (fig. 106). En Valais et Haute-Savoie.

Petite poire turbinée, longueur 48-55 mm, largeur 41-47 mm, poids 45-50 g. Pédoncule long 35-40 mm, arqué, fort, élargi aux extrémités; s'insère directement au sommet de la poire.

L'œil est grand, ouvert, à fleur de peau; sépales bien étalés.

Epiderme vert entièrement recouvert de brun, aspect rêche et sec; légère rougeur côté insolé.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, aromatique; brunit facilement autour du cœur. Meilleure que son aspect le laisse supposer.

Pépins gros, noirs, pointus.

Maturité: fin septembre, début octobre; ne se garde que quelques jours.

Utilisation: fruit de table et à cuire.

Arbre de vigueur moyenne, perd tôt ses feuilles en automne, qui se colorent en jaune et rouge.

Figure 106.–Puéta Pé, signifie vilaine peau, en raison d'un épiderme rêche et tout brun; l'arbre, par contre, est très coloré en automne.

Deuxième ligne, B

B1 Les greffons ont été donnés sous le nom de ***Theilersbirne.***

Mais les poires ne correspondent pas aux descriptions faites par Kessler 1948 et par Pfau-Schellenberg 1863. On va s'efforcer d'identifier cet arbre ou, si cela se révèle impossible, de le surgreffer avec une variété locale connue.

B2 ***Bon Chrétien d'été***

L'arbre, les fruits et les greffons m'ont été présentés sous le nom de Poire Pape, à Réchy (Valais). Plus tard, après avoir lu, dans la première et la plus belle des pomologies suisses Schweizerische Obstsorten de Pfau-Schellenberg 1863, la description de Bon Chrétien d'été et examiné les excellents dessins, j'ai reconnu l'identité de cette variété. Par ailleurs, les synonymes cités par Pfau-Schellenberg tels que Mailänder, Römer, Sommer-Christ-Birne et finalement Bon Chrétien d'été ne sont pas très éloignés de Poire Pape. En se basant sur des textes de Jean Bauhin, Leroy 1867 soutient que cette variété serait originaire du canton de Fribourg; elle remonterait au moins au 16^{e} siècle.

Grosse poire bosselée, longueur 70-82 mm, largeur 63-74 mm, poids 140-190 g, varie dans la silhouette de piriforme à turbinée, souvent asymétrique. Les nombreuses bosses modifient le pourtour.

Pédoncule long, 55-71 mm, légèrement recourbé ou tortueux, plutôt mince mais renflé aux extrémités; pénétration directe ou plus rarement oblique dans une cuvette large, bordée de mamelons ou d'un renflement latéral. Oeil moyen, très enfoncé dans une cavité étroite entre de grosses côtes ou bourrelets; sépales courts.

Epiderme fragile, uniformément jaune d'or à maturité, rarement recouvert d'un léger voile rosé. Points foncés répartis sur toute la surface, trace de rouille possible. La peau devient grasse à pleine ou sur-maturité.

Chair blanche, jaunâtre, fine, très juteuse; eau abondante, claire, sucrée; arôme bien présent, dominé par un goût musqué. Devient vite farineuse; ne se conserve pas longtemps, à peine quelques jours. Les fruits mûrs tombent facilement.

Pépins presque toujours avortés.

Maturité: fin août à début septembre.

Utilisation: fruit de table, excellent une fois séché.

L'arbre se trouvant sur la place publique est fortement taillé et rabattu. Age probable au-dessus de 100 ans, devrait devenir grand; le feuillage est agité comme celui d'un peuplier; les fleurs grandes, en forme de cloche. Mise à fruit précoce. Etait aussi souvent conduit en espalier (fig. 189, p. 158).

Nom allemand donné par Pfau-Schellenberg: Sommer-Apothekerbirne.

B3 ***Poire de Collonges***

Elle a été trouvée dans ce village de la plaine du Rhône, en Valais.

Poire moyenne, turbinée large, poids 110-140 g, longueur 60-71 mm, largeur 59-68 mm. Pédoncule brun, fort, 24-30 mm, recourbé, portant des yeux dormants; point d'insertion dans une cuvette large, peu profonde, bordée de petits bourrelets.

Oeil mi-ouvert, moyen, dans une cuvette large et peu profonde, plissée; sépales courts, gris.

Epiderme vert, à peine bronzé, rouille brune généralement autour du pédoncule, toujours autour de l'œil. Points gris partout, réseau de rouille ici et là.

Chair très grossière, crème, ferme; eau abondante, sucrée, sans grand arôme.

Pépins gros, noirs, larges, bien formés.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre de bonne vigueur, mise à fruit moyenne, production régulière.

B4 ***Poire sanguinole***

Cette poire, existant depuis longtemps près de Moudon, doit son nom à une chair rose tirant sur le violet, n'est cependant pas semblable aux deux Sanguines décrites par Leroy 1869, ni à la Fleischbirne d'Autriche (fig. 107) (fig. 189, p. 158).

Poire moyenne, sphérique, juste rétrécie vers le pédoncule, poids 110-120 g, longueur 55-72 mm, largeur 57-63 mm.

Pédoncule droit, 26-37 mm, insertion droite ou légèrement oblique dans le sommet du fruit, appuyé contre un bourrelet unilatéral; œil grand, ouvert dans une légère cuvette, sépales bruns appliqués contre la peau.

Figure 107.–Le nom de poire sanguinole provient de la chaire rosée à maturité.

Epiderme épais vert foncé, très vite entièrement recouvert de gris brun, avec quelques points rouges côté insolé.

Chair grossière, d'abord verdâtre puis à maturité entièrement rose avec une touche de violet, jus sucré, arôme léger. La chair blettit rapidement, sans symptôme extérieur.

Pépins en majorité avortés, sinon noirs avec une longue pointe étroite.

Maturité: fin septembre à début octobre.

Utilisation: curiosité comme fruit de table.

Arbre de faible vigueur, exige un intermédiaire, car le tronc relativement faible n'est pas droit. Beau feuillage argenté. Mise à fruit précoce, régulière, production moyenne.

B5 ***Goldbirne*** *(poire d'or)*

Que voilà un nom bien riche pour une simple poire à cidre! Mais n'oublions pas qu'en Suisse orientale le cidre fut et est encore, selon les régions, la boisson principale et quasi quotidienne des gens de la terre (fig. 108).

Poire moyenne à grande, piriforme, poids 70-100 g, longueur 60-75 mm, largeur 45-55 mm. Pédoncule épais, plus ou moins recourbé, 23-37 mm, brun mais vert au point d'insertion. Celui-ci directement au sommet du fruit sans cuvette, parfois engendrant un petit mamelon latéral.

L'œil est ouvert, directement sur la peau, avec des sépales dressés durs et raides, parfois étoilés à plat.

Epiderme verdâtre, puis jaune, la partie près du pédoncule restant parfois verdâtre; rouille brune marquée autour de l'œil, points bruns nombreux.

Figure 108.–La Goldbirne, malgré un nom prometteur, n'est qu'une poire à cidre vite blette.

Chair grossière, crème, très juteuse, sucrée, légère amertume, peu d'arôme. Blettit assez vite.

Pépins noirs, grands, pointus, allongés; beaucoup d'avortés.

Maturité: fin septembre, début octobre.

Utilisation: bonne poire à cidre, peut aussi être séchée.

Arbre vigoureux, mise à fruit rapide, régulière, abondante (fig. 109).

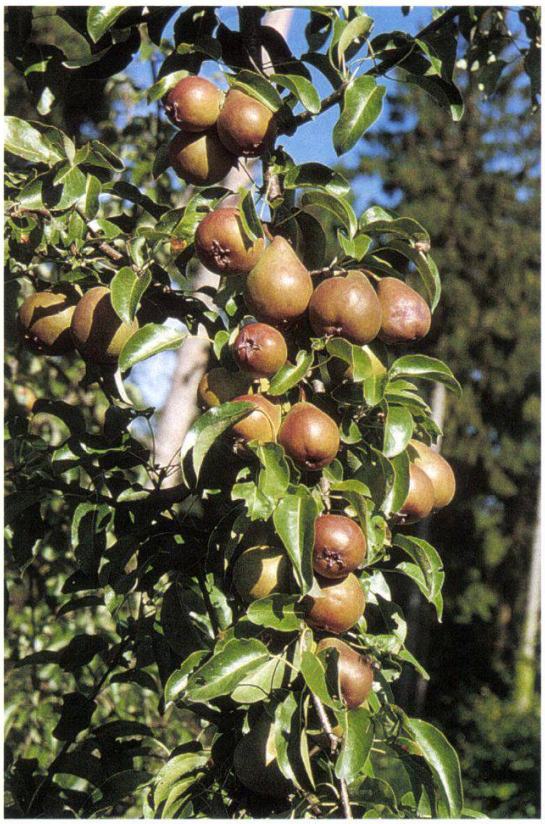

Figure 109.–Comme beaucoup de poiriers à cidre, la Goldbirne est très productive.

B6 ***Poire de Forel***

Du nom d'un village, Forel (Lavaux, Vaud), il s'agit d'un arbre très grand produisant en abondance de petites poires.

Petite poire, piriforme allongée, poids 25-30 g, longueur 42-52 mm, largeur 35-45 mm. Pédoncule très long 40-50 mm, droit, frêle, faiblement renflé au point d'attache au rameau, verdâtre et brun; insertion légèrement oblique, renflement charnu dûn côté.

L'œil est à fleur de peau, gros, fermé à mi-ouvert, gris.

Epiderme verdâtre puis uniformément jaune avec de nombreuses taches et réseaux de rouille surtout autour de l'œil.

Chair grossière, blanc jaunâtre, granules autour du cœur, juteuse, dégage un parfum agréable. Très vite blette. Les fruits blets tombent sur le sol.

Pépins avortés.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre impressionnant, très grand, large couronne ronde, semble très vieux, régulièrement chargé de fruits. L'arbre a été abattu durant l'hiver 1994-1995 (fig. 110).

Figure 110.–Poire Forel, du village au-dessus de Lavaux; les feuilles ont été broutées par les chevreuils.

B7 ***Poire La Fribourgeoise***

Greffons prélevés sur un arbre qui allait être abattu, près du lac de Bret, Puidoux (Vaud).

Poire moyenne à grande, piriforme allongée, poids 90-105 g, longueur 77-93 mm, largeur 45-54 mm. Largeur maximale dans le tiers de la hauteur, près de l'œil, puis se rétrécissant jusqu'au pédoncule.

Pédoncule long faiblement recourbé, parfois en S, point d'insertion au sommet du fruit; formation d'un bourrelet tournant en spirale caractéristique.

Oeil à fleur de peau, ou même parfois proéminent, étoilé; sépales longs et étroits, gris foncé.

Epiderme verdâtre puis jaune clair, lavé ou strié de rouge brun 1/4-1/2 sur le côté insolé, nombreux points verts sur les parties rouges et gris sur le jaune.

Chair jaunâtre, grossière, douce-amère, jus abondant, clair, sucré avec astringence marquée. Le fruit blettit rapidement même sur l'arbre, sans signe extérieur.

Pépins brun foncé, larges et pointus, souvent avortés.

Maturité: mi-août, soit 8 à 10 jours avant la Poire Channe (fig. 111).

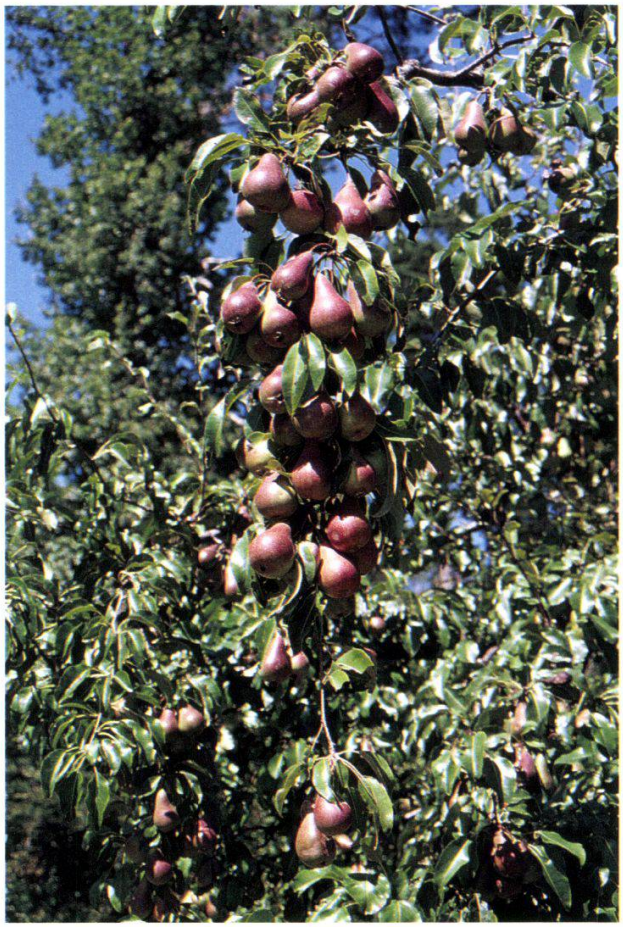

Figure 111.–La Fribourgeoise est une excellente poire à sécher, moyennement astringente crue.

Utilisation: très bon séché, qualité égale ou supérieure au standard local Poire Channe.

Arbre vigoureux, longues branches plus ou moins horizontales, mise à fruit rapide, production abondante et régulière. Variété intéressante.

B8 ***Poire Guêpe***

Une petite poire sur un gros arbre, qui attire les guêpes (fig. 112).

Très petite poire sphérique à peine allongée vers le pédoncule, poids 24-27 g, longueur 35- 42 mm, largeur 33-41 mm. Pédoncule long, droit, mince 27-35 mm, vert et brun, renflé au point d'attache au rameau, parfois accompagné d'une petite feuille comme chez les cerises «Schattenmorelle». Faible creux au point d'insertion.

L'œil est relativement grand, ouvert, à fleur de peau bordé de rouge, sépales courts, cornés, gris noir.

Epiderme verdâtre, puis jaune, côté insolé rouge brun, avec des points clairs, grosses lenticelles.

Chair granuleuse, crème, sucrée, goût musqué, eau peu abondante. Blettit rapidement. Attire fortement les guêpes, les abeilles et les mouches.

Pépins relativement gros, noirs, pointus; beaucoup d'avortés.

Les poires éclatent en cas de fortes pluies et sont atteintes de moniliose. Par beau temps, les guêpes vident l'intérieur des poires, laissant intacte la pelure (fig. 113).

Maturité: entre le 18 et le 20 août.

Utilisation: fruit de table précoce.

Figure 112.–La poire Guêpe porte bien son nom.

Arbre très vigoureux, longues branches, couronne ronde, feuillage peu fourni, feuilles petites, brillantes sur la face supérieure (fig. 187, p. 157).

Cette description s'applique à un arbre repéré à La Conversion, sur Lutry (Vaud).

Figure 113.–En cas de fortes pluies, les poires Guêpes se fendent.

Henri Castella, du Jardin botanique de Fribourg, m'a fait parvenir en 1999 une petite poire du même nom, trouvé à Montagny-les-Monts (Fribourg), qui se distingue de la précédente par des dimensions quelque peu supérieures, longueur 46-53 mm, largeur 39-45 mm, poids 41 g, forme turbinée, dotée d'un très long pédoncule 48-67 mm. Il semble s'agir d'une autre variété. Aussi deux branches de l'arbre précédent ont été surgreffées avec le type fribourgeois, à titre de comparaison, dès la présence de poires, ce qui n'est pas encore le cas.

G11 ***Gros Brun***

Un très gros fruit entièrement brun, reçu du Valais sous un faux nom.

Poire piriforme ventrue, 360-430 g (maximum 460 g), longueur 85-110 mm, largeur 86-100 mm, pédoncule court 25-28 mm, épais,

renflé au point d'attache avec le rameau, courbé, insertion dans une cuvette profonde, plissée et côtelée, œil mi-ouvert, sépales dressés, courts, gris, dans une cuvette large et peu profonde (fig. 114).

Epiderme épais, rugueux, vert mais très tôt totalement recouvert de brun foncé verdâtre. Parfois quelques points rouge foncé près de la queue.

Chair blanc verdâtre, grossière, sèche, sans arôme, mi-acide, légèrement sucrée. La chair cuite longtemps devient rouge bordeau.

Pépins en majorité avortés, sinon très allongés, bruns, pointus 10,4-10,7 mm.

Figure 114.–Très gros fruit du Gros Brun.

Maturité: deuxième moitié d'octobre; se conserve jusqu'en décembre, mais est facilement atteinte de moniliose.

Utilisation: poire à cuire, poire à rissoles (fig. 115).

Arbre: bon développement, mise à fruit précoce, mais la production en nombre est faible à moyenne (fig. 185, p. 156).

Figure 115.–Comme les poires à rissoles, les quartiers de Gros Brun se colorent en rouge grenat après une longue cuisson.

G12 ***Poire de Corsinge***

Poire moyenne, trouvée à Corsinge (Genève), également utilisée pour la confection de rissoles.

Poire moyenne, turbinée, poids moyen 120-155 g, longueur 63-75 mm, largeur 60-68 mm. Pédoncule droit, 17-25 mm, enfoncé obliquement dans une petite cuvette, sous le sommet du fruit, d'où une certaine asymétrie (fig. 116).

Oeil ouvert, sépales durs, courts, gris vert, dans une cuvette vaste et peu profonde.

Epiderme épais, vert puis totalement recouvert de brun.

Chair blanche à verdâtre, grossière, eau faible, sucrée, sans grand arôme à l'état frais; devient rouge après une longue cuisson.

Pépins parfois nombreux, larges et dodus, pointus.

Maturité: de cueillette fin octobre, d'utilisation fin novembre.

Utilisation: poire à cuire, à rissoles.

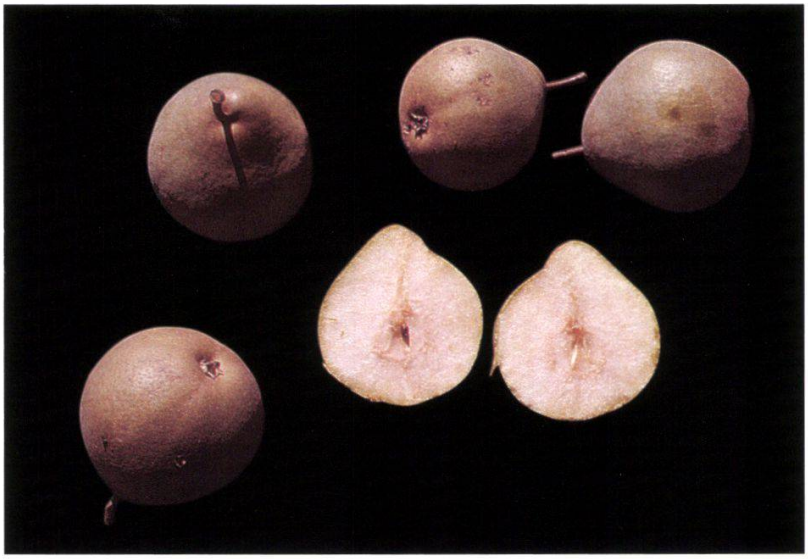

Figure 116.–Poire de Corsinge, du nom du petit village genevois; une des nombreuses poires à rissoles.

G13 ***Poire de Guntershausen***

Figure 117.–Poire de Guntershausen, fruit à cidre; l'arbre très vigoureux est déjà en tête quant à la circonférence du tronc.

Poire à cidre thurgovienne, vraisemblablement du village de Guntershausen, connue dès 1750, produite par des arbres très vigoureux (fig. 187, p. 157).

Poire moyenne à petite, piriforme ventrue, poids moyen 125-135 g, longueur 64-75 mm, largeur 60-74 mm. Pédoncule recourbé, 20-31 mm, renflé au point d'attache au rameau, brun, inséré verticalement dans une petite cuvette plissée.

Oeil grand, ouvert, dans une cavité à peine marquée, sépales gris vert-gris, dressés recourbés.

Epiderme verdâtre, puis jaunâtre, avec des petits points bruns, quelques petites taches de rouille, autour de l'œil surtout.

Chair crème, ferme, grossière, très juteuse, amertume et astringence présentes, rendant la poire immangeable à l'état cru.

La poire blettit rapidement et tombe sur le sol.

Pépins souvent avortés, sinon allongés, brun foncé.

Maturité: fin septembre à début octobre, parfois échelonnée sur 3 semaines.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre: croissance très forte dès les premières années. Le plus gros diamètre de tous les poiriers en collection. Vaste couronne plus ou moins sphérique; production de fruits abondante. Débourrement très précoce (dès la mi-mars) (fig. 117).

G14 ***Poire Risli***

Petite poire à cidre de Suisse allemande, greffons aimablement fournis par Hannes Schuepp, Wädenswil.

Petite poire à cidre en forme de perle, légère asymétrie, poids de 55-75 g très variable en fonction de la charge sur l'arbre, longueur 68-78 mm en 1998, 54-59 mm en 1999, largeur respective 50-52 mm et 43-47 mm, souvent en mouchet de 2 à 3 fruits. Pédoncule droit, ferme, élargi au point d'attache avec le rameau, s'insère obliquement au sommet du fruit ou au-dessous, formant un renflement caractéristique mais pas toujours présent.

Oeil ouvert, grand, à fleur de peau, sépales aplatis ou cornés, courts, larges.

Epiderme vert puis jaunâtre, lavé de rouge brique côté insolé, lenticelles grises ou claires, taches de rouille ici et là, surtout autour de l'œil.

Chair crème, grossière à granuleuse, juteuse, sucrée; possède un goût particulier; devient vite blette.

Pépins noirs, bien formés, allongés et pointus.

Maturité: fin août-début septembre.

Utilisation: poire à cidre.

Arbre vigoureux, croissance rapide, presque aussi forte que le poirier de Guntershausen.

G15 ***Schweizer Bratbirne*** *(Poire à cuire suisse, syn. Kugelbirne, Kügelibirne)*

Greffons fournis par A. Frey-Wyssling, Prof. Dr., à Meilen (fig. 118).

Variété de petites poires rondes de la rive droite du lac de Zurich, Küssnacht-Meilen.

Très petites poires rondes aplaties, poids moyen 16 g, hauteur 37-42 mm, largeur 40-46 mm. Pédoncule court, droit,

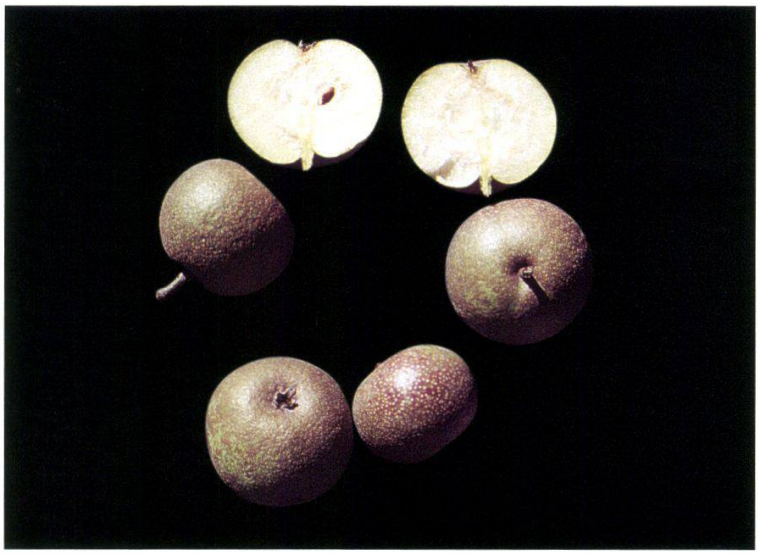

Figure 118.–Schweizer Bratbirne: petite poire brune, toute ronde, de la rive droite du lac de Zurich.

vertical 15-23 mm, ou faiblement recourbé, dans une mini-cuvette ronde. Oeil ouvert, étoilé, à fleur de peau ou très légère dépression, sépales courts, cornés, gris ou étalés.

Epiderme de couleur de fond jaunâtre, 80 à 90% recouverte d'un dense filet de rouille brunâtre.

Chair ferme, grossière, crème, juteuse, sucrée.

Pépins petits, brun foncé.

Maturité: mi-octobre, se garde sur du foin pour arriver à pleine maturité jusqu'en février.

Utilisation: poire à cuire.

Arbre de faible croissance qui ne forme qu'une petite couronne; mise à fruit précoce, production abondante et régulière. En automne, le feuillage tourne très tôt au rouge très foncé.

G16 ***Fernate d'hiver*** *(ou Fernatte)*

Greffons provenant du canton du Jura, M. Paul Richard à Fregiécourt.

Poire moyenne à grosse, piriforme mais davantage rétrécie vers l'œil, poids moyen de 1999 à 2001 156 g, 185 g et 156 g. Longueur 73-88 mm en 1999, 80-99 mm en 2000, largeur respectivement 60-70 mm et 67-79 mm. Pédoncule court 16-25 mm, épais, droit, très élargi au point d'attache du rameau, obliquement inséré sur le côté dans une cavité petite, profonde, entourée de mamelons prononcés (fig. 119).

Oeil ouvert, à fleur de peau ou dans une petite cuvette, sépales longs, étroits, appliqués contre l'épiderme.

Epiderme vert, puis jaunâtre, largement recouvert de brun, lavé de rouge bordeau 1/4-1/2. Grosses lenticelles blanches sur le rouge, brunes sur les zones vertes. Rouille faible autour del'œil.

Chair verdâtre puis crème, grossière, mi-juteuse, sucrée à maturité seulement. Le fruit se garde jusqu'en février.

Maturité: de cueillette à fin octobre, d'utilisation en décembre-janvier.

Utilisation: poire à cuire, sans arôme particulier.

Bien que la provenance soit la même, la description et surtout le dessin de B. Vauthier

Figure 119.–Enfin une poire qui se conserve jusqu'en mars: la Fernate d'hiver.

indiquent quelques différences. M. P. Richard effectuant beaucoup de semis, il se pourrait qu'il s'agisse de deux arbres différents obtenus par semis, mais présentant une forte ressemblance.

G17 ***Poire Farine*** *(syn. Poire farineuse)*

Voilà une poire, reçue du Jura, qui porte bien son nom; il suffit de la croquer pour s'en convaincre !

Poire moyenne, piriforme, poids moyen 95-100 g, longueur 61-70 mm, largeur 52-62 mm. Pédoncule vert près de la poire, brun à l'autre extrémité, longueur moyenne 30-35 mm, recourbé, point d'insertion au milieu ou un peu de côté, petite cuvette (fig. 120).

Figure 120.–La poire Farine, une variété probablement pour le bétail, mais généreuse autant que médiocre.

Oeil ouvert à mi-fermé dans une cuvette étroite et profonde, légèrement plissée; les sépales sont dressés et cassés ou en étoile et aplatis.

Epiderme rugueux, fond vert jaune, en grande partie recouvert de brun, lenticelles sous forme de points bruns sur fond vert.

Chair crème, sèche, très farineuse, sans arôme.

Pépins brun foncé, allongés pointus, parfois avortés.

Maturité: mi-septembre.

Utilisation: malgré diverses tentatives, je ne vois aucune possibilité de rendre cette poire comestible: ni séchée, ni cuite, ni en compote, ni en tarte. Vu l'abondance du fruit, serait-ce une poire pour le bétail ? (fig. 185, p.156).

B. Vauthier rapporte la description de cette variété écrite en 1751, précisant déjà «qu'elle n'a pas de qualités qui lui donnent du relief».

G18 ***Blesson à longue queue***

Une des nombreuses variantes de poires à cidre, dont la description précise manque encore (fig. 121).

Figure 121.–Blesson à longue queue, poire à cidre vite blette et tombant au sol.

H11 ***Gris Chollet***

Grosse poire de table ou à cuire sur un arbre vigoureux, recueillie à la ferme Chollet à Aubonne (fig. 184, p. 155).

Poire piriforme trapue, ou globuleuse rétrécie vers la queue, grosse, poids moyen 200 g lorsque la charge de l'arbre est moyenne, descendant entre 160 et 170 g en cas de forte production, longueur 70-82 mm, largeur 65-75 mm (fig. 122).

Figure 122.–La poire Gris Chollet est une grosse poire agréable, à chair plutôt grossière.

Pédoncule court 15-20 mm, épais, droit mais parfois recourbé, insertion oblique ou verticale, parmi des mamelons.

Oeil mi-ouvert dans une cuvette légère, vaste, peu profonde, rouillée; sépales gris, cornés.

Epiderme verdâtre, puis jaune citron, avec de nombreux points bruns, plus rarement voilé de rose léger.

Rouille autour du pédoncule et de l'œil.

Chair grossière, crème, juteuse et sucrée, peu d'arôme mais agréable au palais.

Pépins gros, noirs, obtus, rares.

Maturité: échelonnée dans l'arbre, début à mi-octobre.

Utilisation: poire de table et à cuire. La poire ne se garde que quelques jours puis devient blette.

L'arbre est vigoureux, croissance rapide, feuillage gris; les poires sont espacées et bien réparties dans l'arbre (fig. 123).

Figure 123.–L'arbre mère, Gris Chollet, splendide malgré son âge.

H12 ***Poire de Vincy***

Petite poire rencontrée à Vincy, au pied de la chaîne du Jura vaudois.

Petite poire piriforme ou globuleuse surmontée d'un cylindre obtus; poids moyen 76-93 g, longueur 52-65 mm, largeur 52-62 mm. Pédoncule court, épais: 2,1-2,7 mm, droit, vertical.

Oeil grand, ouvert, dans une cavité à peine marquée, sépales cornés, gris (fig. 124).

Epiderme verdâtre, lavé de brun rouge côté insolé, fauve autour du point d'insertion du pédoncule.

Figure 124.–Poire de Vincy, une autre poire à cidre, mi-acide, mi-astringente.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, sucrée, peu d'acidité, blettit rapidement.

Pépins petits, arrondis à la base et pointus à l'extrémité.

Maturité: début octobre.

Utilisation: poire à cidre, sucrée et peu acide.

Arbre: vigueur moyenne, production généreuse.

H13 ***Poire Tabatière*** *(syn. Caluet)*

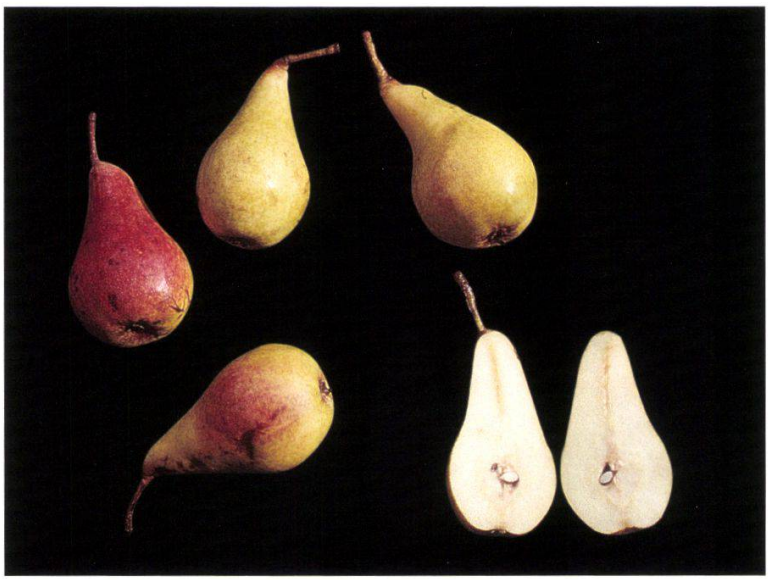

Figure 125.–La Tabatière est une ancienne variété tout usage.

Ancienne poire moyenne, allongée, encore présente en divers endroits des cantons de Vaud et Fribourg.

Poire moyenne, calebassiforme ou conique allongée, poids moyen 70-90 g, longueur 72-90 mm, largeur 48-57 mm (fig. 125).

Pédoncule droit, brun, 23-36 mm, plutôt fin, généralement dans l'axe, rarement oblique dans le sommet du fruit ou légèrement sur le côté, pas de cuvette ni de replis mais entouré de rouille.

Oeil ouvert, sépales courts, bruns, cassés ou verts plaqués contre la peau, dans une cuvette large, peu profonde, rouillée.

Figure 126.–L'arbre de la Tabatière peut être généreux au point de s'épuiser.

Epiderme jaune citron à jaune œuf, lavé de rouge brique 1/3-1/2 sur le côté insolé, nombreux points foncés. Rouille brune aux extrémités.

Chair jaunâtre, mi-grossière, croquante, jus peu abondant sucré; goût muscat prononcé, agréable.

Pépins gros, légèrement pointus, bruns à très foncés.

Maturité: seconde moitié d'octobre.

Utilisation: de table et surtout à cuire; bonne pour la confiture.

Arbre: vigueur moyenne à faible, mise à fruit précoce, fertilité très grande, inégalement répartie entre les branches (fig. 126) (fig. 185, p. 156).

H14 ***Poire Della Casa***

Greffons provenant du Tessin, rapportés par A. Fossati, arbre intéressant par son développement singulier.

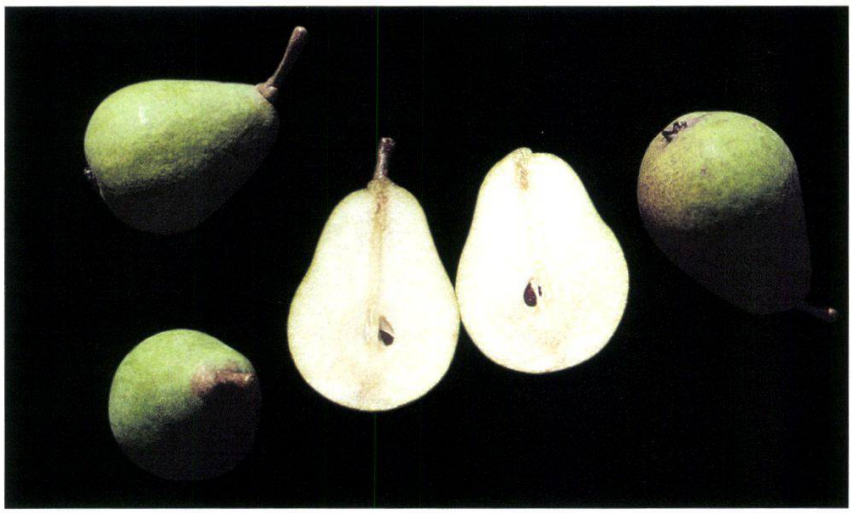

Figure 127.–Une des variétés tessinoises, Della Casa.

Poire moyenne, tronconique, poids de 105-170 g, longueur 80-92 mm, largeur 58-69 mm (fig. 127).

Pédoncule court 18-24 mm, épais 6-7 mm, droit ou faiblement courbé, renflé au point d'attache au rameau, implanté obliquement dans une faible dépression ou au sommet engendrant de gros plis.

Oeil ouvert, à fleur de peau, sépales bruns, rigides, dressés.

Epiderme vert foncé, s'éclaircissant, pointillé de rouge foncé, avec des taches ou plaques de rouille brune.

Chair grossière, crème, croquante, pas très juteuse, avec amertume prononcée.

Pépins étroits, pointus, bruns, beaucoup sont avortés.

Maturité: début octobre, se garde 2 à 3 semaines.

Utilisation: poire à cuire uniquement.

Arbre: croissance faible, parfois sans branches charpentières, en colonne simple, parfois avec branches charpentières mais sans sous-charpentières.

H15 ***Poire Fossati***

Provenant du sud du Tessin, petite poire de table qui pourrait remplacer, si nécessaire, la Poire à Botzi.

Petite poire, turbinée à tronconique courte, poids moyen 76-81 g, longueur 53-64 mm, largeur 45-55 mm (fig. 128).

Pédoncule droit, 20-29 mm, parfois court et plus épais 15-20 mm, implanté dans une petite cuvette bordée de mamelons inégaux.

Figure 128.–La Poire Fossati, à la fois mignonne et bonne.

Oeil fermé à mi-ouvert, dans une cuvette à peine marquée, sépales longs, gris, souvent cassés; l'œil est parfois entouré de rouille.

Epiderme jaune clair, lavé et strié de rouge brique 1/3-2/3, trace de rouille grise (fig. 129).

Chair mi-fine, crème, juteuse, sucrée, rafraîchissante, légère acidité, arôme discret. Blettit plus tardivement que la Poire à Botzi.

Pépins grands, allongés, pointus; beaucoup d'avortés.

Maturité: mi-septembre.

Utilisation: fruit de table de bonne qualité, aussi à cuire.

Arbre à croissance faible, mise à fruit précoce, généreuse, régulière (fig. 185, p. 156).

Variété intéressante.

Figure 129.–Les formes régulières de la poire Fossati.

H16 ***Poire Triacca***

Rencontrée dans le bas du Val Poschiavo; fruit intéressant.

Poire moyenne à grosse, poids 125-134 g, conique à tronconique, longueur 67-80 mm, largeur 54-62 mm.

Pédoncule fort 38-48 mm, épais 3-5 mm, bosselé avec ébauches d'yeux, recourbé, insertion olbique, sur le côté, enfoncé dans la chair, donc entouré de bosses.

Oeil petit, ouvert, à fleur de peau, sépales dressés et cassés, plus rarement ouverts en étoile. L'œil est entouré d'une petite couronne de rouille ponctuée.

Figure 130.–La poire Triacca nous vient du val Poschiavo, partie inférieure.

Epiderme jaune mat, parsemé de points rouge brun, ici et là filet de rouille fauve (fig. 130).

Chair fine, presque fondante, juteuse, sucrée, rafraîchissante (herbeuse avant maturité); blettit assez vite.

Pépins brun clair, pointus, plusieurs sont avortés.

Maturité: seconde moitié de septembre.

Utilisation: poire de table, éventuellement conserve à chaud.

Arbre à petit développement, mise à fruit rapide, production importante, presque alternante (fig. 188, p. 157).

H17 ***Krummstieler*** *(littéralement queue courbe)*

Poire à sécher en provenance des Grisons; greffons fournis par Mme P.-J. Charmillot.

Poire moyenne (fig. 131), piriforme large, poids moyen 100-112 g, longueur 61-70 mm, largeur 52-64 mm.

Pédoncule long 53-68 mm, courbé, renflé aux deux extrémités, brun en haut, vert près du fruit, implanté dans une cuvette et entouré de gros replis.

Figure 131.–Une des poires à sécher des Grisons: Krummstieler.

Oeil grand, ouvert, dans une très faible dépression rouillée, sépales longs, étroits, étalés sur la peau, verts avec parfois du rouge vif.

Epiderme vert, tournant au jaune, parfois ponctué de rouge brique, points gris serrés.

Chair blanchâtre, grossière, juteuse, sucrée, peu d'arôme.

Pépins très souvent avortés, sinon allongés, foncés.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à sécher, base avec la Luzeiner Längler, autre grisonne, pour le pain de poire (Birnbrot), une spécialité de Suisse centrale et des Grisons.

Arbre vigoureux, feuillage vert foncé, mise à fruit moyenne à tardive, régulière, abondante.

H18 ***Rosalette***

Petite poire, greffons provenant aussi des Grisons, faisant partie de la famille des «Rousselets». Il existe plusieurs noms proches les uns des autres, tels Rosset, Rosselet, Rosalet, Rousse, Rousselet, Roussette, dont les descriptions divergent, ce qui ne manque pas d'entraîner une certaine confusion. La poire, ici présentée, est maintenue sous le nom indiqué par le propriétaire; elle est proche du Rousselet de Reims sans être identique, du moins de la description donnée par Leroy (1869) (fig. 132).

Très petite poire ovale, poids moyen 29-33 g, longueur 38-50 mm, largeur 33-49 mm; très variable selon la charge de la branche ou de l'arbre.

Pédoncule frêle, droit ou arqué, 20-24 mm, point d'insertion direct au sommet du fruit, sans cuvette ni plis.

Oeil à fleur de peau, grand, sépales cornés.

Epiderme verdâtre, lavé de rouge foncé 1/3-2/3 sur la partie insolée, nombreux points gris.

Chair crème, mi-grossière, sucrée, eau peu abondante, beaucoup de parfum musqué, très agréable en bouche.

Pépins gros, brun foncé, pointus, beaucoup d'avortés.

Maturité: mi à fin septembre.

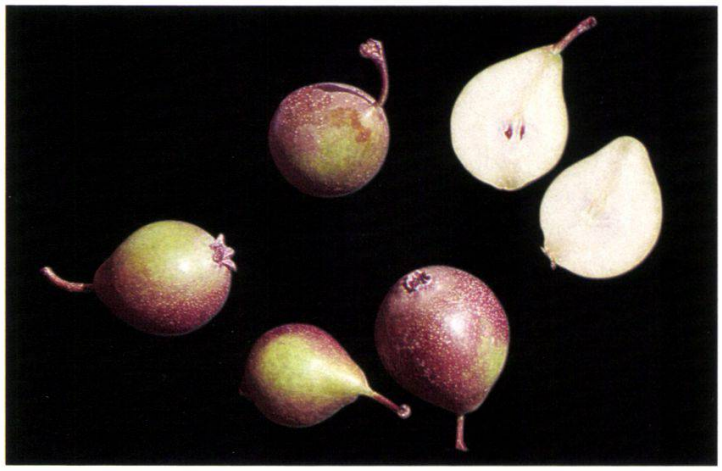

Figure 132.–Rosalette, petite taille mais grand plaisir.

Utilisation: fruit de table, pour les connaisseurs, sinon distillation, raisinée (fig. 133).

Arbre: croissance moyenne à faible, mise à fruit rapide, production très généreuse; fruits sensibles à la tavelure (fig. 189, p. 158).

Le Rousselet de Reims était très apprécié par Louis XIV et son jardinier chef de Versailles La Quintinye.

Figure 133.–Que dire de la générosité du poirier Rosalette?

H19 ***Poire d'Allinges***

Recueillie en Valais, n'est qu'une variante de la Poire Maude avec, peut-être, un pédoncule plus court (fig. 134).

I13 ***Poire Kieffer*** *(syn. Poire Tonneau, Poire Bouteille)*

D'origine américaine, cette poire à cuire s'est vendue durant plusieurs décennies sur les marchés (Lausanne en particulier).

Poire moyenne à grosse, en forme assez rare de losange, largeur maximale à mi-hauteur se rétrécissant vers les deux extrémités. Dimensions: hauteur 70-95 mm, largeur 60-75 mm, côtelée vers l'œil.

Pédoncule ligneux, brun, 25-35 mm, droit, renflé aux deux bouts, cuvette étroite, mi-profonde, mamelonnée.

Oeil ouvert, dans une cuvette large, mi-profonde, côtelée et/ou plissée, rouillée.

Epiderme bosselé, vert tirant sur le jaune doré, lavé de rouge foncé 0-1/4. Points bruns, moyens, caractéristiques. A pleine maturité très sensible aux pressions, qui se marquent en taches foncées.

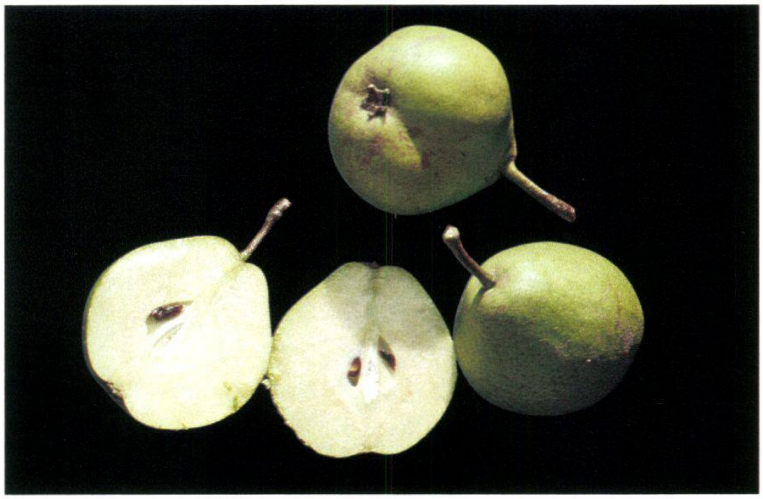

Figure 134.–La poire d'Allinges ressemble à la poire Maude.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, acidulée et sucrée, arôme faible mais particulier.

Pépins petits, foncés, bien développés.

Maturité: fin octobre; se conserve quelques semaines.

Utilisation: poire à cuire, stérilisée à chaud.

Arbre robuste, mise à fruit précoce, production moyenne, régulière.

14 ***Poire de Clarmont***

Arbre énorme à Clarmont (Vaud) dont la détermination des fruits m'a donné beaucoup de peine; semble assez proche de la Verte longue d'automne, syn. Petite Mouille Bouche décrite par Leroy (1869) (fig. 187, p. 157).

Poire moyenne à petite, poids 82-115 g, longueur 63-71 mm, largeur 52-65 mm, piriforme (fig. 135).

Pédoncule long, 32-38 mm, frêle, arqué, brun, implanté au sommet du fruit dans un gros bourrelet caractéristique.

Oeil ouvert, très grand, dans une faible et vaste dépression rouillée, sépales dressés, cassés.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit à maturité mais garde sa couleur, pointillé de brun, halo rose rare, présence de tache de rouille brune, couvrant parfois des surfaces appréciables.

Chair blanche, lisse, très juteuse, sucrée et légèrement acidulée, agréable mais peu aromatisée. Ne se conserve que quelques jours.

Pépins très gros, large base se terminant en pointe, bruns.

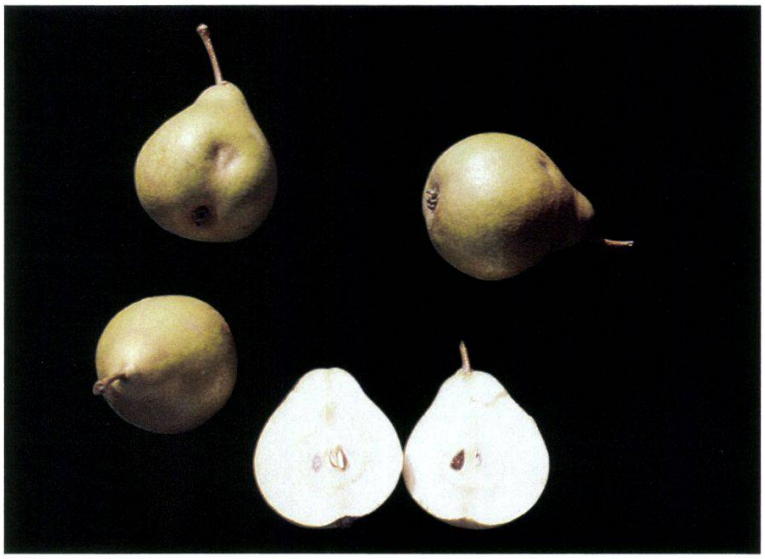

Figure 135.–Poire de Clarmont ou Petite Mouille bouche, une poire juteuse et rafraîchissante.

Maturité: échelonnée, de début à fin novembre.

Utilisation: fruit de table, à cuire, excellente confiture avec sucre gélifiant, raisinée.

Arbre: bonne croissance, devient immense; mise à fruit moyenne à précoce, production variable. Le feuillage se colore en rouge très tôt et devient magnifique (fig. 136).

Figure 136.–L'ancêtre dans le village de Clarmont (VD) en 2001.

115 ***Martin sec***

Une ancienne variété, dont l'origine est incertaine, mentionnée en 1530 en France, encore présente dans l'arc alpin méridional.

Description du fruit:

Poire petite à moyenne, tronconique à piriforme, longueur 60-75 mm, largeur 50-65 mm, poids 42-45 g.

Pédoncule long, droit ou arqué, brun.

Oeil ouvert, sépales longs, duveteux, gris verdâtre.

Epiderme rugueux, couleur de fond vert jaunâtre, recouvert d'une couche brun rougeâtre côté soleil et par endroit vert olive côté ombre. Nombreux points gris (lenticelles) (fig. 137).

Chair blanchâtre à crème, voire jaunâtre, grossière, ferme, croquante, eau peu présente, sucrée, sans arôme.

Pépins peu nombreux, souvent avortés.

Maturité: fin novembre, se garde jusqu'en février-mars.

Utilisation: poire à cidre, parfois séchée. Cuite, la poire dégage un parfum agréable et subtile.

Arbre à croissance moyenne, supporte bien l'altitude, préfère toutefois les endroits ensoleillés pour mûrir ses fruits.

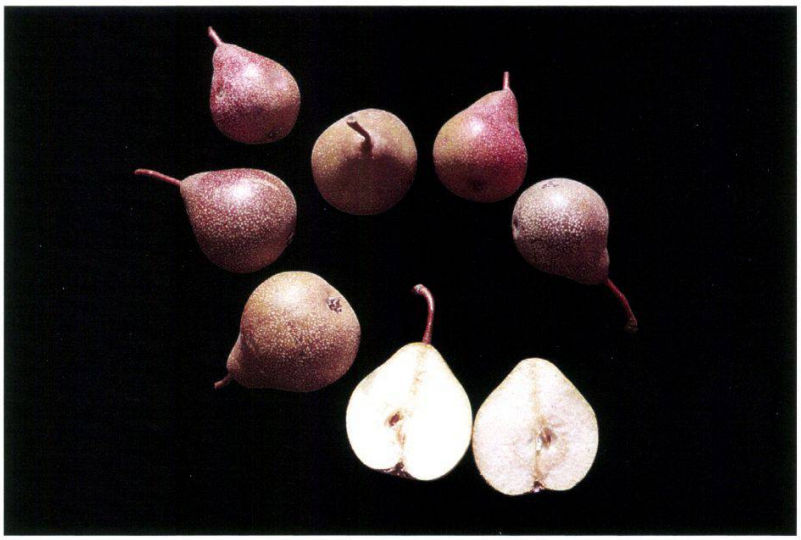

Figure 137.–Le Martin sec, dont l'origine est incertaine, mais très ancienne soit le 16e siècle.

Poire à Botzi
(syn. Büschelibirne).

La Poire à Botzi, c'est-à-dire Poire à bouquets, est répandue dans le canton de Fribourg depuis des siècles. Il est probable qu'il existe différents types, mais cela n'a pas été formellement démontré. Trois d'entre eux sont ici en comparaison (fig. 138).

116 ***Botzi jaune***

L'arbre est jeune et n'a pas encore porté de fruits. La courte description repose sur les fruits récoltés sur l'arbre sur lequel les greffons ont été prélevés, soit à Aumont (FR) chez Calixte Vollery.

Petite poire turbinée, poids 54 g, longueur 46-51 mm, largeur 45-52 mm. Epiderme jaunâtre, parfois voilé de rose léger, rouille peu étendue autour du point d'insertion du pédoncule. Ce dernier est droit 23-27 mm. L'œil est à fleur de peau.

Chair crème, mi-grossière, juteuse, sucrée, peu d'arôme; blettit vite. Pépins nombreux.

Maturité: serait plus précoce que les autres Poires à Botzi (à confirmer).

Figure 138.–Chez les poires à Botzi, les fruits sont réunis en bouquets de 4 à 7 poires.

I19 ***Botzi verte***

Figure 139.–La Botzi verte trouvée à Torny (FR).

Greffons prélevés sur un arbre à Torny (Fribourg), ainsi dénommé par le propriétaire. L'arbre en Crépon porte des fruits depuis cinq ans. Poire tronconique, poids 90 g, longueur 52-57 mm, largeur 53-62 mm, épiderme jaune verdâtre, lavé de rouge brique avec un filet de rouille, parfois autour de l'œil (fig. 139).

Pédoncule droit, court, 18-22 mm, large, fort, brun. Insertion dans une petite cuvette rouillée, faiblement côtelée, œil grand, ouvert, sépales verts, courts.

Chair à gros grain, crème, sucrée, juteuse, aromatique.

Pépins rares, gros, brun foncé, pointus, beaucoup d'avortés.

Maturité: début septembre.

Les oiseaux causent chaque année de gros dégâts, car ils apprécient tout particulièrement cette variété de poire.

Arbre: croissance modérée, les branches longues et pendantes ne portent des bouquets de fleurs, plus tard de 4 à 5 fruits, qu'aux extrémités, ce qui est caractéristique (d'où le nom Botzi). Il doit être taillé long. L'arbre mère était fortement atteint de tavelure, ce qui n'est pas le cas du jeune en Crépon; environnement plus favorable?

J16 ***Botzi rouge***

Figure 140.–Le type rouge de la poire à Botzi.

Greffons prélevés sur un arbre à Aumont (FR), chez Calixte Vollery. Le jeune arbre n'a pas encore porté de fruits. Description selon l'arbre mère (fig. 140).

Poire petite à moyenne, turbinée, poids moyen 67 g, longueur 50-54 mm, largeur 51-56 mm.

Epiderme jaunâtre, lavée de rouge brique 1/2-2/3, rugueux, nombreux points bruns; rouille autour du pédoncule.

Pédoncule droit: 22-24 mm, renflé aux extrémités.

L'œil est gros, ouvert dans une cuvette large, peu profonde; sépales gris, épais.

Chair jaunâtre, mi-grossière, juteuse, sucrée, aromatique. Pépins fertiles, foncés, pointus; beaucoup sont avortés.

Ce type est considéré généralement comme le meilleur pour l'utilisation typique des poires à Botzi, soit la conserve à chaud, accessoirement la distillation, ou la raisinée.

117 ***Poire Pétolin***

Peite poire ronde, mi-précoce, retrouvée à deux endroits dans les Alpes valaisannes (Troistorrents et Nax) à l'altitude de 1000 et 1100 m.

Petite poire sphérique, aplatie aux deux pôles, poids 35-40 g, longueur 34-44 mm, largeur 42-53 mm (fig. 141).

Figure 141.–La Pétolin est une poire ronde et montagnarde. Est-ce pour mieux rouler sur les pentes?

Pédoncule long 30-38 mm, frêle, droit ou faiblement courbé, brun implanté dans l'axe, sans dépression ni pli.

L'œil est grand, ouvert, à fleur de peau; sépales courts, larges, foncés.

Epiderme jaune verdâtre, rouille légère réticulée, parfois autour de l'œil, nombreux points bruns ou gris clair.

Chair crème, grossière, juteuse, sucrée, goût musqué prononcé, agréable.

La chair devient vite farineuse, puis blette.

Pépins gros, foncés, parfois avortés.

Maturité: seconde moitié d'août.

Utilisation: poire de table, ou à cuire. Autrefois les poires étaient vendues à une petite fabrique de conserve dans la plaine pour être confites.

Arbre: croissance lente, mise à fruit rapide, production généreuse. Les arbres de Nax ont environ 100 ans; leurs dimensions ne sont pas considérables.

Variété à recommander pour l'altitude.

118 Poire ***Hansli*** *(syn. Hanslibirne)*

Poire petite, répandue dans le canton de Berne et les zones limitrophes.

Poire au-dessous de la moyenne, turbinée, largeur maximale proche de l'œil, poids 70-80 g, longueur 50-62 mm, largeur 50-59 mm. Souvent asymétrique (fig. 142).

Pédoncule droit, 20-27 mm, brun, fort, implanté obliquement, engendrant une bosse au point d'insertion.

L'œil est grand, ouvert, dans une cuvette large, peu profonde; sépales longs, gris.

Epiderme jaune verdâtre, lavé de rouge foncé 1/2-3/4, stries en bordure des parties insolées, rouille autour du pédoncule, points verts nombreux dans les parties colorées.

Figure 142.–La poire Hansli (Petit Jean) est une mi-précoce agréable.

Chair grossière à mi-fine, crème, eau pas abondante, sucrée, arôme discret.

Pépins gros, noirs, nombreux (fig. 143).

Maturité: fin août; le fruit ne se garde pas.

Figure 143.–Les passereaux, eux aussi, apprécient la poire Hansli.

Utilisation: fruit de table ou à cuire. Dégâts importants causés par les oiseaux.

Arbre: bonne croissance, branches pendantes, mise à fruit moyenne, production abondante, régulière. En automne, le feuillage tourne au rouge foncé du plus bel effet.

J12 ***Bühlmättler***

Poire moyenne d'origine incertaine.

Moyenne à grosse, piriforme à tronconique, poids moyen 80-85 g, longueur 60-72 mm, largeur 50-57 mm.

Pédoncule long, droit, 36-42 mm, frêle, renflé aux extrémités, dans l'axe (fig. 144).

L'œil est grand, ouvert, faiblement enfoncé dans une cuvette à peine marquée.

Epiderme verdâtre puis jaunâtre, voile rose sur 1/3-1/2, traces de rouille dispersées.

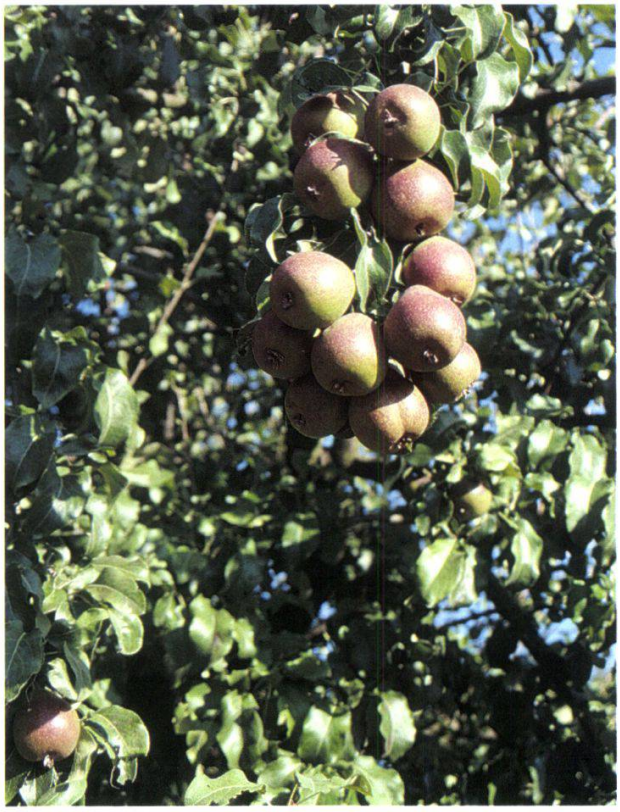

Figure 144.–La Bühlmättler, presque une poire en grappe, ne se garde guère.

Chair blanchâtre, grossière, sucrée, sans arôme notable, peu de jus; devient vite farineuse.

Pépins bruns, pointus.

Maturité: début septembre.

Utilisation: poire à cuire ou cidre.

Arbre vigoureux, croissance rapide, production abondante.

J13 ***Luzeiner Längler***

Poire à sécher des Grisons (fig. 185, p. 156).

Poire grosse, piriforme, poids de 190 à 200 g, longueur 97-110 mm, largeur 62-75 mm (fig. 145).

Pédoncule court et large, droit, vert, 17-35 mm, cavité au point d'insertion; avec mamelon, pénétration dans l'axe.

L'œil est mi-ouvert à fermé, sépales courts, raides, cuvette large peu profonde, plissée.

Epiderme verdâtre, rugueux, longues stries, surtout vers la queue, lavé de rouge brique 1/4-1/2, nombreux points, petits, verts ou rouges.

Chair blanche, croquante, ferme, grossière, juteuse, amertume présente, arôme typique; ne blettit pas. Pépins gros, brun foncé, larges, un côté plat, finissant en pointe; en général bien formés, ou avortés selon les années.

Maturité: mi-octobre, se garde quelques semaines.

Utilisation: poire à sécher, entre avec la Krummstieler dans la confection du pain de poire (Birnbrot) (fig. 146).

Arbre: bonne vigueur, mise à fruit moyenne, production abondante et régulière. Par fort vent, les poires tombent au sol. Débourre tardivement.

Figure 145.–Avec la Krummstieler, la Luzeiner Längler (allongée de Luzeiner), une fois séchées, forment la base du pain de poire.

Figure 146.–L'arbre produit en abondance et régulièrement des poires Luzeiner Längler.

J14 ***Leutschi***

Petite poire à cidre de Suisse orientale.

Petite poire conique à piriforme, poids 75-93 g, longueur 60-70 mm, largeur 48-53 mm (fig. 147).

Pédoncule long 36-45 mm, fin, recourbé, vert, implanté dans l'axe, léger creux autour du point d'insertion.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales aplatis en étoile.

Epiderme jaunâtre, sans rouille ni coloris rouge; parfois une raie brune de haut en bas (comme chez la Poire Curé) (fig. 148).

Chair crème grossière, juteuse, douce, acidité faible, peu d'arôme. Blettit rapidement en brunissant autour du cœur.

Utilisation: pour le jus, peut aussi être séchée.

Arbre: vigoureux, belle couronne sphérique, production irrégulière.

Figure 147.–La poire Leutschi petite à moyenne, est bonne à croquer, une fois cuite ou même séchée.

J15 ***Risli surgreffé*** *avec Conférence panachée*

Figure 148.–Comme la poire Curé, une petite proportion de fruits présentent une raie brune longitudinale.

Dans la variété française Conférence, qui connaît un succès commercial intéressant, un amateur a trouvé une branche avec des fruits panachés. Un petit greffon a été donné au pépiniériste F. Theintz à Allaman, qui l'a greffé sur Louise Bonne, où il fut abandonné à cause d'une croissance très faible. Je l'ai transféré sur des scions de franc; les poires furent bien panachées au début, puis vers la fin de leur croissance, en se couvrant de rouille, la panachure s'estompe partiellement. Cette mutation m'a paru assez intéressante pour être conservée, si bien qu'on a surgreffé un arbre vigoureux, à double dans la collection.

J16 ***Botzi rouge****: voir page 121.*

J17 ***Spitzbirne*** *(poire pointue)*

Petite poire à cidre thurgovienne.

Poire petite, piriforme large près de l'œil, rétrécie vers la queue, d'où le nom de «pointue», longueur 45-54 mm, largeur 30-42 mm, poids 13-15 g (fig. 149).

Pédoncule long 25-40 mm, mince, légèrement recourbé, élargi aux extrémités, implanté dans l'axe, entouré de petits bourrelets.

Figure 149.–La pointue, de son vrai nom Spitzbirne, n'est bonne que pour le cidre, vite blette, elle présente une forte astringence à décourager les maraudeurs.

Oeil grand, ouvert parfois fermé, sépales longs et larges, cornés, dressés, souvent tordus. Cuvette étroite, peu profonde.

Epiderme verdâtre, s'éclaircit à maturité. Rarement lavé de rouge brun 0-1/4. Points nombreux, petits, verts auréolés de rouge. Rouille autour de l'œil, parfois manque totalement.

Chair crème à jaunâtre, grossière, ferme, juteuse, sucrée avec une amertume prononcée, accompagnée d'astringence. Blettit après quelques jours.

Figure 150.–Comme souvent chez les poiriers à cidre, la récolte des Spitzbirnen est des plus abondante.

Pépins: la plupart avortés, brun foncé.

Maturité: mi-septembre, se garde une à deux semaines.

Utilisation: poire à cidre uniquement.

Arbre: vigueur moyenne à forte, production abondante et régulière (fig. 150).

J18 ***Sept-en-Gueule*** *(syn. Petit Muscat)*

Très petite poire, valeur historique car connue déjà chez les Grecs.

Poire minuscule, conique à piriforme arrondie, poids moyen 3,6 g sur un vieil arbre, 4,3 g sur un jeune de 20 ans, longueur 26-28 mm, largeur 19-22 mm, soit les dimensions d'une cerise (fig. 151).

Pédoncule long, 26-32 mm, grêle, droit, implanté dans le sommet de la poire, comme son prolongement naturel, jaunâtre à vert.

Oeil ouvert, à fleur de peau, sépales en étoile.

Epiderme d'abord vert, puis jaune paille, ponctué de brun, rouille légère à l'attache de la queue et parfois autour de l'œil.

Chair crème à jaunâtre, grossière, mi-croquante, devenant vite blette, eau peu abondante; arôme musqué typique (fig. 152).

Maturité: seconde moitié de juillet; les poires tombent au sol et blettissent rapidement. Il faut donc les cueillir au moment où elles changent de couleur. Maturité échelonnée, s'étendant sur environ 2 semaines.

Figure 151.–La minuscule poire Sept-en-Gueule (moins de 4 g) était déjà connue des Grecs.

Utilisation: nulle; curiosité qui peut être conservée dans de l'eau-de-vie. Avec la collaboration d'un chocolatier de Prangins, on en a fait , enrobée de chocolat, une spécialité locale (fig. 153).

Figure 152.–Les premières Sept-en-Gueule retrouvées à Pully.

L'arbre peut devenir très vieux, environ 300 ans, malgré une croissance moyenne; mise à fruit précoce, production abondante en nombre.

Il existe encore quelques arbres de cette variété en Suisse romande. Jean Bauhin (1541-1613), qui séjourna à Genève, distribua des greffons de Sept-en-gueule dans le pays. Grâce à la mise en valeur par le chocolat, il s'est planté plusieurs jeunes arbres en Suisse romande.

L'intérêt historique réside dans le fait qu'il doit s'agir d'une des premières poires bonnes à manger avant d'être blettes. Les tout premiers fruits à pépin contenaient de telles quantités de tanins qu'ils n'étaient consommables qu'une fois blets, à l'instar actuellement des nèfles germaniques.

K11 ***Bäriker*** *(syn. Islibirne, Chilbibirne)*

Figure 153.–Pour remettre la Sept-en-Gueule en vogue, il a fallu l'enrober de chocolat !

Ancienne variété répandue dans les cantons de Zurich, Argovie, Berne et Lucerne.

Petite poire en forme de goutte, asymétrique, se rétrécit fortement vers la queue, en formant des plis. Poids 48 g, longueur 55-60 mm, largeur 45-55 mm.

Pédoncule long, 28-45 mm, ligneux, vert et brun, recourbé, avec des ébauches d'yeux. Implanté dans l'axe, mais poussé sur le côté par un bourrelet.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et larges, souvent cassés; cuvette étroite faible, parfois inexistante.

Epiderme vert, jaunâtre à maturité; strié ou lavé de rouge foncé 0-1/4; rouille autour de l'œil. Nombreux points auréolés de vert clair.

Chair grossière, crème, ferme, très juteuse et sucrée, agréablement acidulée avec une touche d'amertume. Arôme présent.

Pépins en majorité avortés.

Maturité: début septembre, ne se garde que quelques jours.

Utilisation: poire de table ou à cuire.

Arbre vigoureux, devient grand; production généreuse mais tendance à alterner.

K12 ***Poire à cuire***

Reçue sous le nom de Poire à rissoles, mais n'entre pas dans ce groupe à cause de sa précocité.

Poire moyenne à petite, piriforme, poids moyen 60-68 g, longueur 50-55 mm, largeur 48-53 mm.

Pédoncule long 23-27 mm, ligneux avec ébauche de bouton, arqué, s'insérant dans l'axe, sans cavité ni bourrelet, mais dans une zone fortement rouillée.

Oeil grand, mi-ouvert, à fleur de peau, sépales fins, dressés.

Epiderme vert puis jaunâtre, nombreux points verts ou gris, gros, dispersés sur toute la surface.

Chair grossière, jaunâtre, juteuse, sucrée, peu d'arôme.
Pépins avortés en majorité, sinon petits, bruns, pointus.
Maturité: fin août.
Utilisation: à cuire, 2e à 3e qualité crue.

K13 ***Beurré Diel***

Variété belge internationalement connue et appréciée, gardée dans la collection comme référence.

A l'origine, les poires cueillies sur un arbre en fin de vie n'ont pas été identifiées et, dans le doute, l'arbre a été multiplié.

La variété fut découverte en 1811, décrite et propagée par le célèbre pomologue Van Mons.

Gros à très gros, poids 250-300 g, tronconique large, largeur maximale à mi-hauteur, longueur 70-90 mm, largeur 70-78 mm.

Pédoncule fort, 30 mm, légèrement arqué, boutonneux, implanté obliquement dans une cavité étroite, avec un mamelon plus élevé d'un côté.

Oeil entrouvert, sépales dressés, pointe vers l'intérieur, dans une cavité profonde, irrégulièrement côtelée.

Epiderme vert puis jaunâtre, léger voile de carmin sur le côté insolé, taches de rouille dispersées, mais peu fréquentes vers l'œil et le pédoncule.

Chair blanc crème, fondante, très juteuse, légère acidité et sucrée, arôme musqué agréable.

Pépins longs, étroits, pointe recourbée, brun foncé, souvent avortés.

Maturité: fin novembre à décembre, se garde jusqu'au début janvier.

Utilisation: excellent fruit de table et en conserve.

Arbre: vigueur moyenne, mise à fruit mi-précoce, production régulière, peu abondante. D'ordinaire cette variété est élevée en basse tige ou en espalier. Par fort vent, les fruits tombent avant maturité.

K14 ***Poire à rissoles Marlioz***

Recueillie à Genève, appartenant au groupe utilisé pour la confection des rissoles (voir aussi en La Vaux, page 152), propagée par le Centre horticole de Lullier sous le nom de poire Marlioz (fig. 154).

Poire moyenne à grosse (selon la charge sur l'arbre), le poids varie de 150 g à 210 g, forme turbinée, parfois même sphérique élevée, longueur 60-90 mm, largeur 60-80 mm.

Pédoncule court 13-22 mm, épais 5,8 mm, droit, élargi aux extrémités.

Oeil grand, ouvert, sépales couchés en étoile, dans une cuvette vaste peu profonde fortement rouillée.

Epiderme verdâtre, avec quelques stries rouge foncé, parfois s'étendant de la queue à l'œil, épais, avec de nombreux points et une rouille foncée rayonnante à partir de l'œil.

Chair crème à verdâtre, grossière, croquante, peu d'eau et d'arôme, devient rouge après une longue cuisson.

Pépins en majorité avortés, sinon grands, brun foncé, pointus.

Maturité: décembre jusqu'en janvier.

Utilisation: à cuire longtemps à petit feu; entre dans la farce des rissoles sucrées.

Figure 154.–La Marlioz est une des poires à rissoles les plus répandues dans la région genevoise et savoyarde.

K15 ***Bellossin***

Petite poire à cidre en provenance du Bas-Valais.

Poire petite à moyenne, turbinée ou profil de losange, poids moyen variant beaucoup selon la production de 70 à 120 g, longueur 50-63 mm, largeur 50-65 mm (fig. 155).

Pédoncule: de court 21 mm à long 28-34 mm, droit ou à peine arqué, implanté verticalement dans un petit creux entouré de rouille.

Oeil ouvert, dans une cavité profonde et plissée, mais parfois à fleur de peau, avec une grosse ceinture de rouille.

Epiderme rugueux, vert foncé lavé de rouge brun 1/2 à 3/4 ou en stries partant de la queue. Lenticelles claires, grises ou vertes. Rouille aux extrémités. Grosses taches de tavelure.

Figure 155.–Poire moyenne à peau rouge foncée, la poire Bellosin représente le Bas-Valais.

Chair blanche ou crème, grossière, ferme, peu juteuse, sans arôme ni acidité.

Pépins gros, bruns, allongés, pointus aux extrémités.

Maturité: première moitié d'octobre.

Utilisation: pour le cidre uniquement (fig. 156).

Arbre: gros développement, mise à fruit rapide, production généreuse. Les fruits, davantage que les feuilles, sont trop sensibles à la tavelure (*Venturia piri*).

Le nom de «Belosse» désigne d'ordinaire des prunes pas très bonnes, acides ou même, dans les cantons de Vaud et Neuchâtel, la prunelle sauvage de l'épine noire. Le rapport avec cette poire se situe probablement dans le caractère sauvage de ses fruits.

Figure 156.–L'arbre de Bellossin surprend par l'abondance de ses fruits.

K16 ***Bataille des Evouettes***

Petite poire de caractère primitif, également fournie du Bas-Valais par G. Planchamp.

Petite poire sphérique, très aplatie vers l'œil, poids 60-65 g, longueur 40-49 mm, largeur 50-58 mm.

Pédoncule court, 19-24 mm, relativement frêle, implanté dans une petite cavité plissée (fig. 157).

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau ou dans une cuvette à peine marquée, sépales étroits, foncés.

Epiderme vert, pointillé de rouge brique, rouille parfois autour de l'œil.

Chair jaunâtre, grossière, juteuse, très sucrée, sans arôme.

Pépins dodus, courts, noirs, nombreux, relativement gros.

Maturité: fin septembre, ne se garde que quelques jours (fig. 184, p. 155).

Figure 157.–La Bataille des Evouettes, poire à cidre, également de la plaine du Rhône, détectée par G. Planchamp.

Utilisation: pour le jus uniquement (fig. 158).

Arbre vigoureux, grandes branches, peu ramifiées; feuillage peu dense, feuilles petites, si bien que la couronne paraît transparente. Fruits abondants.

K17 ***Verte de Dully***

Poire à cidre dont la description est encore manquante.

Figure 158.–Sur le poirier Bataille des Evouettes, les feuilles sont moins nombreuses que les fruits.

K18 ***Channe de Prangins***

Petite poire à cidre piriforme, allongée, poids environ 50 g, longueur 58-70 mm, largeur 38-45 mm, qui blettit rapidement. Mais son grand défaut réside en une extrême sensibilité à la tavelure. C'est pourquoi il fut décidé de surgreffer l'arbre avec une variété moins vigoureuse, la Culotte suisse (fig. 159).

Culotte suisse *(syn. Verte longue panachée)*

Il s'agit d'une mutation de la poire verte longue qui aboutit à une panachure, raies jaunes, rouges, vertes alternant, du pédoncule à l'œil. Cette robe évoquait la culotte des mercenaires suisses, d'où son nom.

Cette curiosité est malheureusement plus belle que bonne. De telles panachures

Figure 159.–La Culotte Suisse fut ainsi nommée à cause des panachures rappelant les culottes des mercenaires suisses.

ne sont pas très rares dans le monde des poires. Ce qui est étonnant, c'est qu'après plusieurs siècles, elle reste instable; certains bourgeons redonnent naissance au type originel, soit une poire entièrement verte.

Les poiriers de «Culotte suisse» que nous connaissons se distinguent par une croissance extrêmement lente, alors que la «Verte longue» est donnée comme très vigoureuse et sa forme panachée aussi par G. Pfau-Schellenberg. Le matériel actuel serait-il virosé? Un surgreffage de la variété Della Casa le laisserait supposer.

Nous avons obtenu les premiers fruits panachés en 2004; c'est trop tôt pour en faire une description définitive (fig. 160).

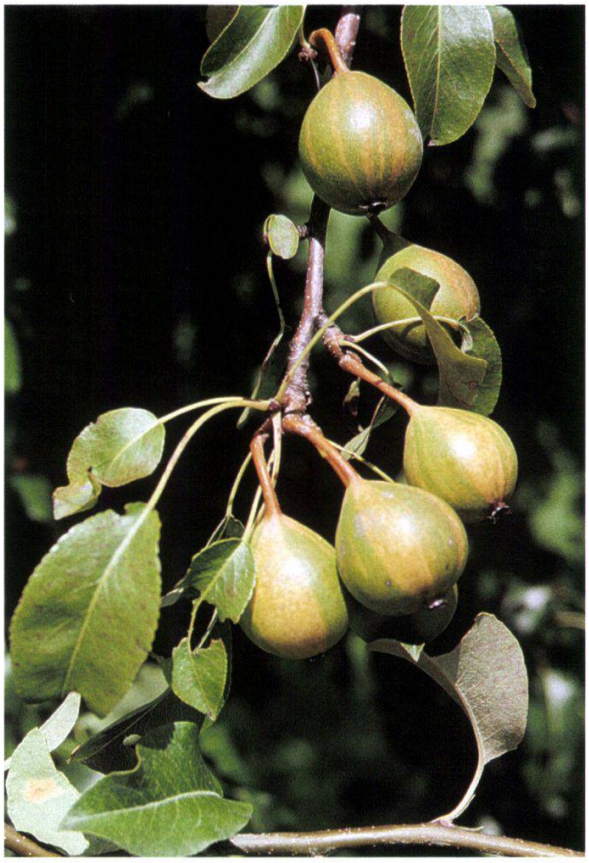

Figure 160.–Cette mutation panachée est apparue sur une poire verte il y a fort longtemps, mais n'est pas encore stabilisée.

L9 ***Poire Recan***

Greffon reçu de B. Vauthier, qui avait trouvé l'arbre à Ornex (GE). Planté en Crépon, le nouvel arbre a donné ses premiers fruits en 2002. La description est basée sur les récoltes 2003 et 2004 (fig. 184, p. 155).

Petite poire piriforme épaisse, poids moyen 44 g, dimensions: 44-46 mm en hauteur, 41-45 mm en largeur.

La queue verte, puis brune, est longue (30-43 mm), relativement fine, droite ou recourbée, s'implante obliquement dans le haut du fruit, légèrement au-dessous du sommet; dans une cape de rouille.

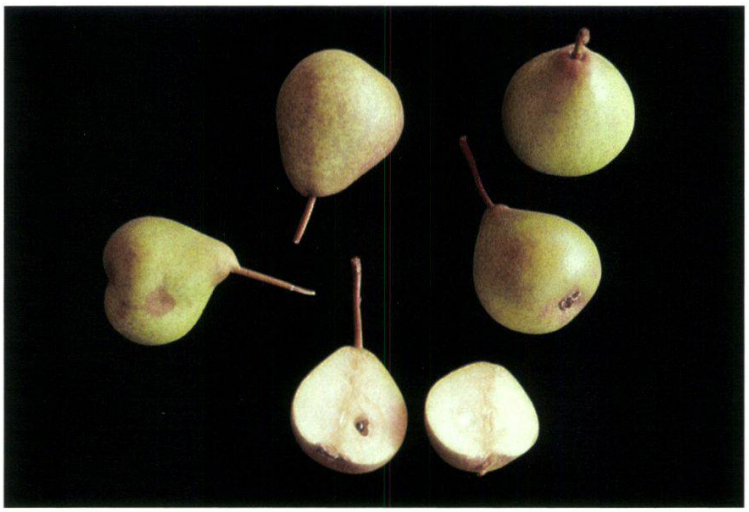

Figure 161.–La poire Recan, petite et dure, n'a pas beaucoup d'attrait.

La cuvette de l'œil est peu marquée, mais entourée d'une grosse ceinture de rouille. Œil grand, ouvert, sépales étroits, verts puis gris, le plus souvent brisés (fig. 161).

Epiderme vert foncé, rarement bronzé, avec de nombreux points bruns, petits et denses. Léger réseau de rouille entre les zones des deux extrémités.

Cœur bulbiforme, vers l'œil; axe serré, loges feutrées.

Pépins souvent avortés, sinon gros, ronds, avec une pointe, noirs.

Chair grossière, ferme, peu acide, astringente; parfum et saveur très faibles. Jus peu abondant.

Maturité: fin septembre, début octobre; le fruit blettit rapidement.

Utilisation: éventuellement à cuire.

L10 ***Poire Damette***

A l'origine, un vieil arbre à Eysins, chez D. Haldimann, repéré par B. Vauthier. L'arbre en Crépon a porté des fruits en 2003 pour la première fois.

Très petite poire, comme l'indique le poids moyen de 15 g, et les dimensions: hauteur 33-40 mm, largeur 30-35 mm (fig. 162).

Queue fine, brune, longue 27-35 mm, droite, implantée dans le fruit en prolongation du rétrécissement de cette zone ou à la base d'un faible bourrelet. Tache de rouille parfois autour du point d'implantation.

L'œil est à fleur de peau, sans cuvette; ouvert, grand, sépales aplatis ou redressés vers la pointe, courts. Couronne de rouille plus ou moins large autour de l'œil.

Figure 162.–Si les poires Damette sont bien petites, l'arbre par contre devient très grand.

Figure 163.–Les Damettes ne sont guère plus grandes que les feuilles.

Epiderme verdâtre, devenant jaune avec un réseau dense de rouille.

Cœur bulbiforme, placé côté œil; pépins souvent avortés.

Chair grossière, grains durs autour du cœur, ferme, peu de jus, sucrée.

Arôme et saveur faibles.

Maturité: fin août 2003, normalement plus tard (fig. 163).

Utilisation: encore à préciser.

L11 ***Poire Coton***

Matériel reçu de B. Vauthier, trouvée dans le canton de Neuchâtel. Poire à cuire ancienne, citée en 1750, syn. Poire verte, Verdete d'automne, Poire de Femme.

Poire moyenne, sphérique atténuée vers la queue et aplatie vers l'œil, poids 150-250 g, longueur 57-63 mm, largeur 64-72 mm (fig. 164).

Pédoncule court 21-28 mm, fort, ébauche d'yeux, ligneux, s'insère obliquement dans une petite cavité profonde, entourée de 3 bourrelets.

Oeil mi-clos, sépales gris, duveteux, dans une cuvette large et peu profonde, légèrement plissée, parfois rouillée.

Figure 164.–La poire Coton, trouvée dans le canton de Neuchâtel par B. Vauthier.

Epiderme épais, vert puis jaunâtre, largement lavé de rouge bordeau 1/3-2/3, nombreux points bruns.

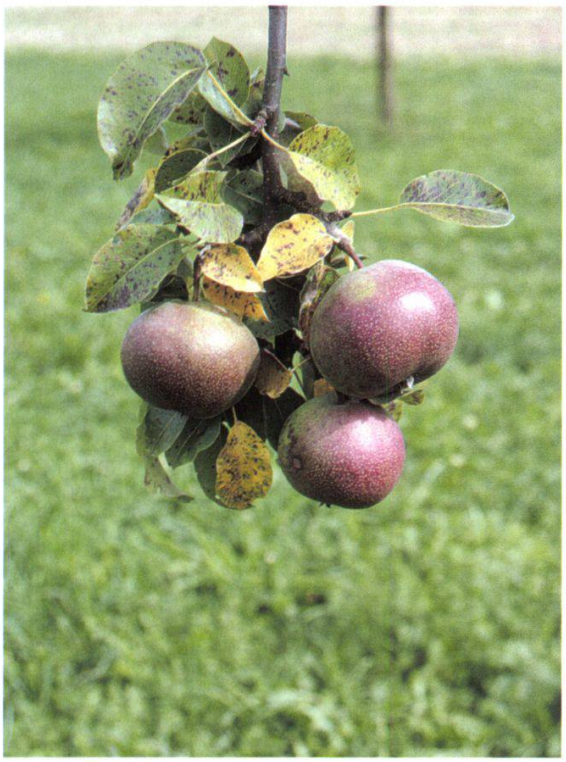

Figure 165.–L'arbre Coton, peu vigoureux, se met à fruit rapidement et ralentit alors sa croissance.

Chair jaunâtre à crème, très grossière, ferme, jus abondant, plus ou moins sucré, peu d'arôme, légère astringence.

Pépins en majorité avortés, sinon très allongés, grands, noirs.

Maturité: fin octobre, se garde plusieurs semaines.

Utilisation: poire à cuire uniquement (fig. 165) (fig. 183, p. 155).

Arbre à croissance faible, mise à fruit très précoce, ce qui ralentit le développement des branches, production abondante de poires.

L12 ***Poire d'Adze*** *(syn. Poire de haie, Beurré d'Adze)* (fig. 166).

Poire recueillie par B. Vauthier à Mur, région du Vully.

Poire moyenne, piriforme, poids 110-120 g, longueur 70-85 mm, largeur 55-60 mm.

Pédoncule variable, parfois long et mince (38 mm), parfois court et épais 18-22 mm. Implanté dans l'axe, directement dans la chair, parfois oblique dans cuvette avec un mamelon d'un seul côté.

Oeil à fleur de peau, ouvert, sépales étroits, gris-brun, non velus, étalés à la surface.

Epiderme vert puis jaunâtre, rouge brique sur le côté insolé, rouille autour de l'œil ou en réseau sur la peau (fig. 167).

Figure 166.–D'après son nom, la poire d'Adze aurait été trouvée dans une haie.

Chair grossière à mi-fine, crème, juteuse, sucrée, avec une pointe d'acidité, rafraîchissante, agréable au palais.

Pépins peu nombreux, marron, pas avortés.

Maturité: première moitié d'octobre.

Utilisation: fruit de table, conserve, peut aussi être séchée.

Figure 167.–Les dimensions du fruit et la qualité de la chair font de la poire d'Adze un fruit intéressant.

L13 ***Griotte Schneider***

L'arbre vient d'être planté en novembre 2003.

L14 ***Maréchal de Coligny***

Poire récente obtenue de semis par Paul Richard à Fregiécourt (Jura).

Poire moyenne, piriforme à calebassiforme, poids 75-90 g, longueur 69-80 mm, largeur 48-52 mm.

Pédoncule long, 34-48 mm, mince, très élargi à l'extrémité de la fracture, implanté obliquement sur un côté du sommet, entouré de faibles replis.

Oeil grand, ouvert, sépales racornis, gris, dressés (fig. 168).

Epiderme vert puis jaunâtre, lavé de rouge brique 1/3-2/3, fines traces de rouille sur l'ensemble.

Chair crème, grossière, croquante, très juteuse, sucrée, aromatique.

Pépins brun foncé, grands, souvent avortés (fig. 184, p. 155).

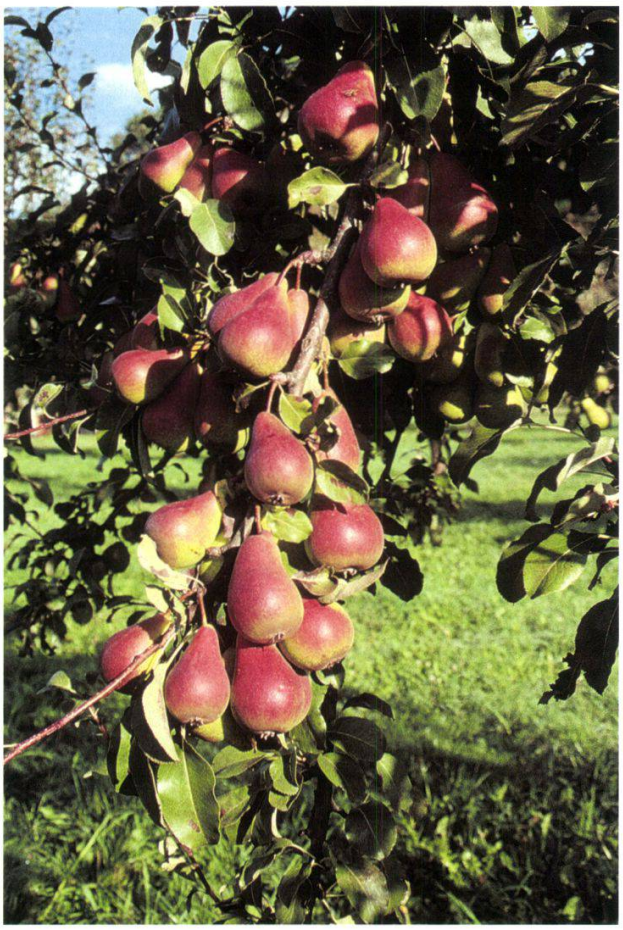

Figure 168.–Dédiée au Maréchal de Coligny, cette poire issue de semis et sélectionnée par Paul Richard à Fregiécourt est des plus robustes.

Maturité: fin septembre.

Utilisation: poire à cuire, confiture.

Arbre: vigoureux, mise à fruit précoce, récolte abondante, feuillage sain.

L15 ***Poire Plat***

Arbre jeune, greffé avec du matériel reçu de B. Vauthier et prélevé par lui à Avent sur Conthey (VS). Première mise à fruit en 2000; la description repose sur la récolte 2003.

Poire moyenne, sphérique, très aplatie, comme son nom l'indique. Poids moyen 76 g, dimensions: 49-53 mm en hauteur, 60-67 mm en largeur.

Queue droite, rigide, de longueur variable 25-41 mm, brune, implantée dans un léger creux bordé de petites bosses.

Cuvette de l'œil peu prononcée, légèrement plissée; œil grand, ouvert, sépales étroits, foncés, aplatis.

Epiderme jaunâtre à maturité, verdâtre auparavant; nombreuses lenticelles brunes, parfois rougeâtres, présence de rouille.

Cœur bulbiforme aplati, pépins noirs, allongés, souvent avortés.

Chair grossière, crème, très juteuse, sucrée mais sans arôme.

Maturité: début octobre, en 2003 un mois plus tôt !

Utilisation: à essayer; peut-être à cuire.

L16 ***Blesson Dur***

Matériel reçu de B. Vauthier qui l'a trouvé à Fresens (Neuchâtel).

Poire turbinée à sphérique aplatie vers l'œil et rétrécie vers la queue, moyenne, poids 140-165 g, longueur 65-72 mm, largeur 68-75 mm (fig. 169).

Pédoncule court 22-25 mm, brun, implanté obliquement au-dessous du sommet, avec un bourrelet.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales étroits, gris, aplatis contre l'épiderme couvert de rouille.

Epiderme verdâtre, lavé de rouge bordeau côté insolé, rouille plus ou moins forte autour du pédoncule et marquée près de l'œil; lenticelles grosses, nombreuses, brunes.

Chair blanche, grossière, juteuse; peu d'acidité et d'arôme.

Pépins avortés, un seul grand, brun.

Maturité: mi-octobre; peut se conserver jusqu'en décembre.

Utilisation: comme la plupart des blessons, à jus. Peut aussi être cuite.

Arbre: bonne vigueur; mise à fruit moyenne, plutôt tardive.

Figure 169.–Le Blesson Dur se démarque, par ses dimensions et sa chair, de la plupart des Blessons petits et mous.

L17 ***Poire San Règle*** *(de Sanctus Regulus)*

Matériel donné par B. Vauthier. Très ancienne variété, présente autour des lacs de Morat et de Neuchâtel au XIV[e] siècle, attestée par des redevances en 1345 et 1350 (B. Vauthier, *Le verger romand*).

L'arbre a porté 8 fruits pour la première fois en 2004. En voici la description provisoire.

Poire moyenne à petite, piriforme, poids 76 g, dimensions: 59-71 mm en hauteur, 50-55 mm en largeur.

Queue longue 33-48 mm, droite ou légèrement arquée, insérée obliquement dans un petit creux.

Œil ouvert, sépales longs et étroits gris, aplati contre la peau, sinon cassés.

Cavité de l'œil peu profonde.

Epiderme jaunâtre, lavé de rouge brun 1/3-1/2, nombreuses lenticelles blanches (fig. 170).

Cœur bulbiforme, près de l'œil, axe fermé, loges petites, étroites et lisses.

Chair très grossière, dure, blanc verdâtre, juteuse, acidité et arôme légers.

Maturité: fin octobre; conservation: à vérifier.

Utilisation: probablement à cuire.

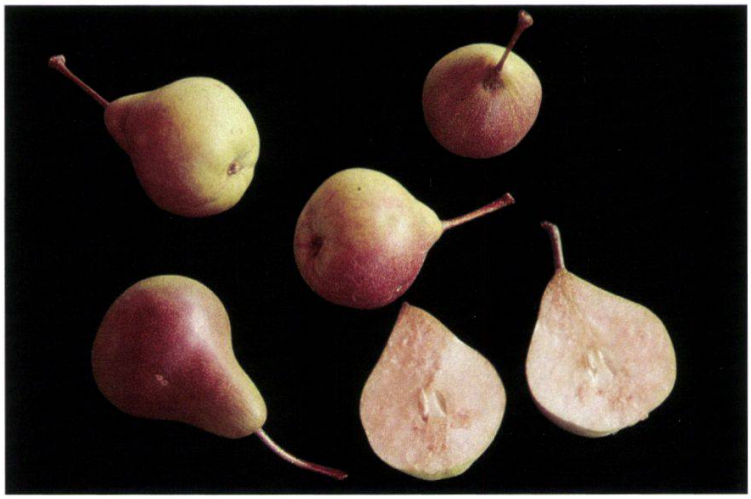

Figure 170.–La poire San Règle, très ancienne (14[e] s.), a été retrouvée dans plusieurs cantons suisses.

Allée des poiriers en La Vaux

L'allée va de l'ancienne ferme Wüthrich, à flanc de coteau, jusqu'à la lisière de la forêt. Au départ, on a planté des variétés consommables et, plus on s'éloigne, moins les poires sont agréables au palais, pour terminer par des variétés à cidre.

D1 ***La Poire Channe***

Côté aval, ligne D, on trouve, après un cormier (*Sorbus domestica*), une très ancienne variété dont l'origine est incertaine, qui fut bien répandue en Suisse et dont la présence chez nous remonte au 14e siècle Vauthier (1990). Au 19e s, elle perd de son importance car la société d'horticulture recommande de surgreffer les arbres de poire Channe avec la poire Curé, de qualité supérieure et plus tardive. Elle est connue sous le nom en patois de Coilla, Colliar, Golia, Kannenbirne ou Kantenbirne en allemand, ce qui retraduit a donné, dans le Jura surtout, la cannepire; toujours en allemand, Längler à cause de sa forme allongée, Würgbirne et étranglion pour son astringence à l'état frais.

Poire très allongée, étroite vers le pédoncule, ne s'élargissant que vers l'œil, souvent bosselée, longueur 90-110 mm, largeur 40-65 mm.

Epiderme jaune citron, voilé de rose ou rouge brique sur la partie insolée; lenticelles petites, grises. Rouille brunâtre présente autour du point d'attache du pédoncule, parfois dans la cavité de l'œil.

Pédoncule robuste, brun, s'élargissant vers le point d'attache, droit ou légèrement recourbé, s'insérant obliquement dans le fruit, sans cavité mais entouré de faibles bourrelets.

Oeil ouvert en étoile, dans une faible cuvette entourée de bourrelets peu marqués. Sépales pointus, gris, plus ou moins foncés.

Chair blanche à crème, grossière, juteuse, sucrée mais très astringente. La poire blettit rapidement à l'intérieur, autour du cœur, sans aucun signe extérieur.

Pépins en majorité avortés, sinon noirs.

Maturité: première moitié de septembre.

Utilisation: séché ou cuit, le fruit perd toute son astringence; mention en est faite, en 1679 déjà par Legruyères, cité par Vauthier (1990).

La poire est surtout séchée en quartier; on en fait aussi d'excellentes confitures roses et parfumées. Dans la basse vallée du Rhône, zone Chessel-Noville, la poire channe est liée à une tradition. Le jour du Jeûne fédéral, alors que toute la Suisse savoure des tartes aux quetsches, dans ces villages on déguste des tartes aux poires channe. Les poires ne sont pas coupées en quartier mais râpées, puis saupoudrées de cannelle.

L'arbre croît lentement et forme une couronne arrondie; sa mise à fruit est relativement tardive; par contre, la production est régulière (fig. 186, p. 156).

Le nom de «channe» a été donné par la suite à diverses variétés s'écartant de la description ci-dessus; il en est de même pour le vocable de «golia». Dans le canton de Fribourg, on trouve une poire à jus dénommée «goliatzon», plus petite et différente de golia.

D2 ***La Schürbirne***

Littéralement Poire de la Grange. Cette variété bernoise, originaire de la région de Thoune, fut repérée dans une ferme appartenant à un Bernois, à Prangins. L'arbre mère a cédé la place à un bâtiment scolaire (fig. 183, p.155).

Poire de moyenne grosseur, 60-80 mm de longueur, 60-75 mm de largeur, piriforme large mais courte, le plus large à mi-hauteur, puis se rétrécissant fortement en direction du pédoncule et faiblement vers l'œil, ce qui lui confère une silhouette particulière.

Peau verte puis jaune, lavée de rouge brillant en forme de stries vers le pédoncule 1/3-2/ 3. Rouille brune autour du pédoncule et plus faiblement vers l'œil. Lenticelles nombreuses, claires dans les parties colorées.

Pédoncule solide, épais, brun, légèrement recourbé, 30-50 mm de long, s'épaississant aux extrémités. Point d'attache dans une cuvette à peine marquée, souvent poussé de côté par un bourrelet.

Oeil dans une cavité large, profonde; grand, ouvert; sépales très larges, longs, avec un reflet rougeâtre, étalés.

Chair ferme, grossière, mi-fondante, juteuse, bon arôme, légère acidité et amertume; qualité bonne mais pas supérieure.

Maturité: mi-septembre.

Cœur relativement petit, vers l'œil, ovale; l'axe est à peine creux, les loges étroites et petites.

Utilisation: poire à cuire, à sécher et de table.

L'arbre croît lentement, développement modeste; sensible au chancre. Mise à fruit très tardive. Le feuillage prend en automne une magnifique couleur orange.

D3 ***Bergamote de Ballaigues***

Cette poire, qui nous vient du Jura vaudois, est une des bonnes et rares poires de table indigènes. Son nom de bergamote n'est pas approprié car il désigne d'ordinaire une poire ronde, ce qui n'est pas le cas ici. L'atout principal de cette variété est son bon comportement en altitude; elle prospère et fructifie entre 800 et 900 m d'altitude dans le Jura, ce qui correspond à 1000-1100 m dans les Alpes (fig. 171).

Poire de bonne dimension, poids moyen entre 90 et 105 g, allongée (effet général de l'altitude sur les fruits à pépins) conique à calebassiforme, longueur 68-75 mm, largeur 55-59 mm.

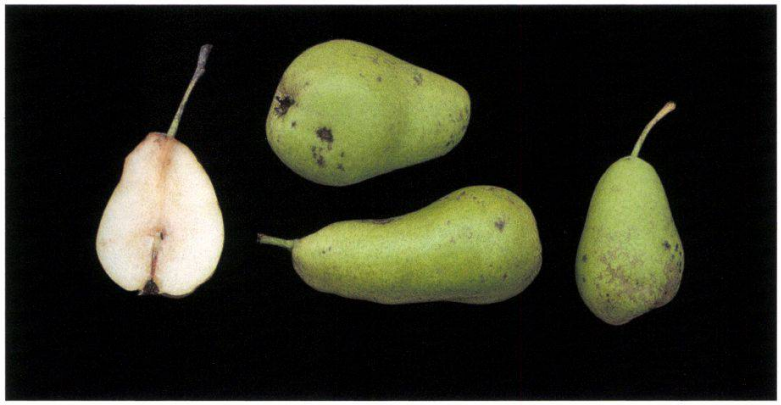

Figure 171.–La Bergamote de Ballaigues, une des rares bonnes poires de table d'origine suisse.

Epiderme vert tournant au jaune citron, parsemé de nombreuses lenticelles brunes, avec parfois des taches étendues de rouille brune. Pédoncule mi-long à court, 20-25 mm, solide, renflé au point d'attache, insertion légèrement sur le côté, entourée de petits bourrelets.

Oeil grand, ouvert, dans une cuvette très légère, sépales longs et étroits, souvent cassés.

Chair blanche à crème, fine, juteuse; eau sucrée, avec une pointe d'acidité.

Maturité: seconde moitié de septembre.

L'arbre ne devient pas volumineux, la croissance est lente, la mise à fruit mi-tardive. En plaine, production relativement faible. Au débourrement, les fleurs éclosent à peine quelques jours avant les feuilles (fig. 187, p. 157).

D4 ***Poire muscat de Blessens***

Sous le terme de muscat, on trouve, en Suisse comme en France, diverses variétés de petites poires, le plus souvent destinées au tonneau. En La Vaux, trois types différents ont été plantés; pour les différencier, on ajoute le nom de la localité où ils ont été trouvés. Dans la ligne D, le premier des muscats plantés est la poire muscat de Blessens, petit village de la Haute-Broye, canton de Fribourg. Plusieurs exemplaires de cette variété existent dans cette région; ce sont tous de vieux arbres très hauts (fig. 189, p. 158).

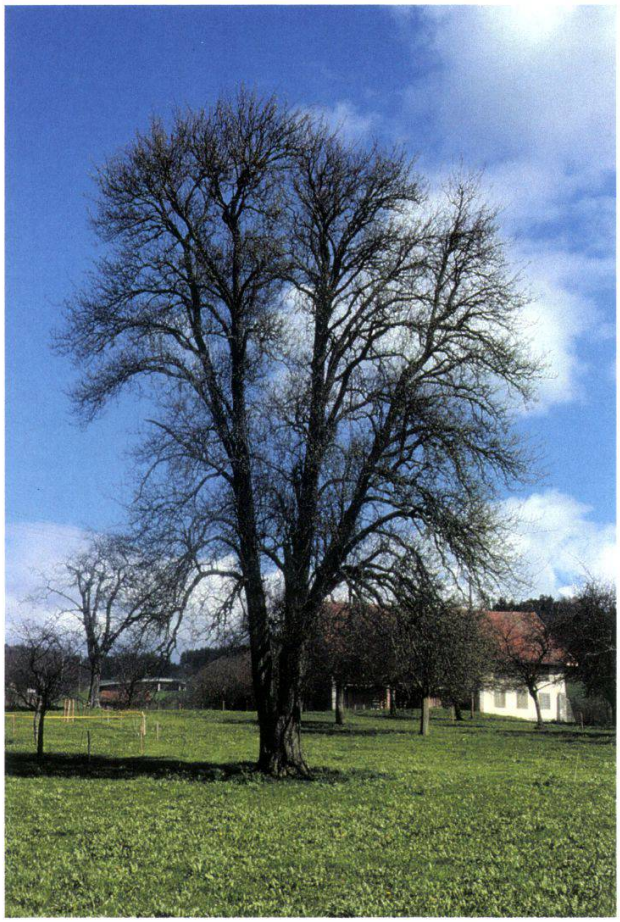

Figure 172.–L'arbre de Muscat de Blessens est majestueux, mais heureusement les poires ne sont pas cueillies mais récoltées au sol.

Poire de petites dimensions.

Maturité: mi-août. Les poires blettissent rapidement et tombent. Elles sont récoltées au sol, puis broyées et mises en tonneau. L'arbre haut et étroit produit entre 600 et 800 kg de fruit. L'eau-de-vie est d'excellente qualité, directement vendue à la ferme (fig. 172).

A8 ***Poire muscat d'Aumont***

Trouvée également dans le canton de Fribourg, région d'Estavayer-le-Lac. L'arbre, moins âgé que celui de Blessens, est très généreux.

Description du fruit basée sur quelques poires du vieil arbre. Le nouveau n'a pas encore fleuri.

Petite poire ovale, d'un poids moyen de 48 g (40-65 g), longueur 45-53 mm, largeur 41-48 mm. L'épiderme passe du vert au

jaune verdâtre, parfois coupé d'un léger voile rosé sur la partie insolée. Rouille brunâtre autour du point d'insertion du pédoncule, ainsi qu'autour de l'œil.

Pédoncule variable dans sa longueur, de 25 à 37 mm, fin, vert et brun, s'insère directement dans le fruit, sans cavité. Oeil à fleur de peau, grand, ouvert, sépales dressés en épine, courts, pointus. Parfois un sillon parcourt la poire de l'œil à la queue.

Chair jaunâtre, grossière, peu juteuse, sucrée, arôme léger.

Pépins brun foncé, allongés, souvent avortés.

A9 ***Poire muscat de Savigny***

Repérée dans une ferme vaudoise au-dessus de Lausanne. L'arbre, très vieux, est très grand sans être large de couronne.

Description du fruit basée sur quelques exemplaires recueillis sur le vieil arbre. Le jeune en La Vaux n'a pas encore donné de fruits.

Petite poire piriforme, de poids moyen de 21 g, entièrement verte; longueur 39-45 mm, largeur 30-39 mm. Pédoncule long 28-34 mm, frêle, très légèrement recourbé. Oeil grand, ouvert, aplati contre le fruit, sans cavité.

Chair grossière, jaunâtre, vite blette; juteuse, sucrée avec arôme bien présent de muscat.

L'eau-de-vie est parfumée.

Signalons encore que la poire «Sept en Gueule», page 127, en Crépon a pour synonyme le «Petit Muscat» et que Leroy (1869) décrit cinq variétés de Poire «muscat» et cite 21 synonymes.

D5 ***Poire Roussette***

Arbre se mettant à fruit tardivement; premières poires récoltées en 2003 seulement.

Poire petite à moyenne (poids env. 46 g), sphérique, fortement rétrécie vers la queue. Dimensions: 44-49 mm en hauteur, 40-47 mm en largeur.

Queue longue (32-45 mm), droite, implantée obliquement dans la zone rétrécie recouverte d'une rouille légère.

L'œil, au milieu d'une large cuvette peu profonde, est souvent subdivisé en 3 parties séparées; sépales courts recourbés vers le centre.

Epiderme jaunâtre, lavé de rouge-brun sur 1/4-3/4, mat, avec quelques points de rouille.

Cœur elliptique, étroit, allongé du pédoncule à l'œil; loges étroites, pépins bien formés, bruns, pointus.

Chair crème avec reflets verdâtres, très grossière, sèche, sucrée, sans arôme.

Maturité: mi-septembre (en 2003 fin août).

Utilisation: encore à déterminer.

Arbre: croissance lente; taches de tavelure sur les fruits.

Le terme de «roussette» et ses variantes rousset, rosset, rosselet, etc. se rapporte à la couleur rousse. L'exemplaire décrit ci-dessus n'est pas identique au «Rousselet de Reims» décrit sous le nom de «Rosalette» (En Crépon, page 116).

D6 ***Poire Rondi***

L'arbre mère se trouve à Corcelles-près-Payerne (Vaud); il existait déjà et portait des fruits dans les années 40 du 20e siècle, époque où il avait été condamné par une des équipes de la Régie fédérale des alcools chargées d'assainir la production fruitière. Mais le propriétaire n'obtempéra nullement.

Poire moyenne à petite, globuleuse, rétrécie vers le pédoncule, poids moyen 93 g, aussi haute que large, longueur 51-60 mm, largeur 56-60 mm.

Pédoncule court, robuste, épais, droit, 23-30 mm, s'insérant directement dans la poire, parfois accompagné d'un petit bourrelet en cet endroit.

Epiderme vert, lavé et strié de rouge brun côté insolé. Rouille brune autour du pédoncule. Lenticelles brunes.

Oeil grand, ouvert, dans une légère cuvette plissée. Sépales longs, étroits, gris ou foncés.

Chair dure, ferme, grossière, mais agréable, juteuse, sucrée, peu d'arôme.

Pépins avortés.

Utilisation: à cuire, pour le jus.

L'arbre d'origine, de forme cylindrique, n'a pas un gros développement. Celui de l'allée s'élargit davantage.

Floraison mi-précoce, les fleurs apparaissent bien avant les feuilles. Mise à fruit moyenne à lente (fig. 190, p. 158).

D7 ***Poire Pâte***

Arbre repéré à Eysins, près de Nyon (Vaud).

Poire moyenne, sphérique aplatie vers l'œil, pointue vers la queue, poids moyen 110 g, hauteur 52-59 mm, largeur 58-65 mm.

Pédoncule droit, brun, mi-étroit, 22-31 mm. Point d'insertion directement au centre, léger renflement sur un côté, entouré de rouille.

Oeil grand, ouvert, dans une faible dépression entourée de rouille, sépales aplatis, contre la peau ou au contraire dressés, recourbés vers le centre.

Epiderme épais, vert tournant au jaune clair, avec de nombreuses lenticelles brunes; rouille aux deux extrémités. Chair grossière, crème, molle, pâteuse; peu de jus, arôme faible.

Pépins noirs, allongés.

Utilisation: poire à cuire, à ajouter au vin cuit pour l'épaissir et obtenir la cougnarde.

L'arbre devient grand et volumineux; croissance moyenne, mise à fruit lente. Floraison mi-précoce, les fleurs éclosent sur le bois nu.

D8 ***Channe Vaudoise***

A ne pas confondre avec la Poire channe. Le seul point commun est la présence d'une certaine astringence et le fait de blettir rapidement (fig. 173) (fig. 186, p. 156).

Poire moyenne à grosse, piriforme, poids moyen 110-135 g selon les années, longueur 73-84 mm, largeur 57-64 mm.

Pédoncule droit, fort épais (3,5-4,5 mm de diamètre), court ou mi-long 23-34 mm, inséré directement dans l'axe ou parfois obliquement, avec formation de bourrelets, brun, ligneux, renflé aux deux extrémités.

Oeil en surface, à fleur de peau, ouvert, grand, sépales cornés, gris, dressés, courbés vers le centre.

Epiderme jaune, lavé ou strié de rouge brique 1/3-1/2, rouille autour de l'œil, parfois au point d'insertion de la queue; nombreuses lenticelles brunes.

Chair blanche à crème, grossière, très juteuse, nette amertume et légère astringence, goût musqué.

Pépins en majorité avortés, sinon gros, très larges, avec un côté aplati, noirs, pointus aux deux extrémités.

Maturité: fin septembre, début octobre.

Utilisation: poire à jus, plus tardive et blettit moins rapidement que la channe ordinaire; à sécher. Arbre repéré dans la vallée de la Broye, région de Payerne. La production est généreuse mais la mise à fruit est lente.

Il pourrait s'agir d'un croisement libre avec la poire channe, avec certains avantages. Variété peu répandue.

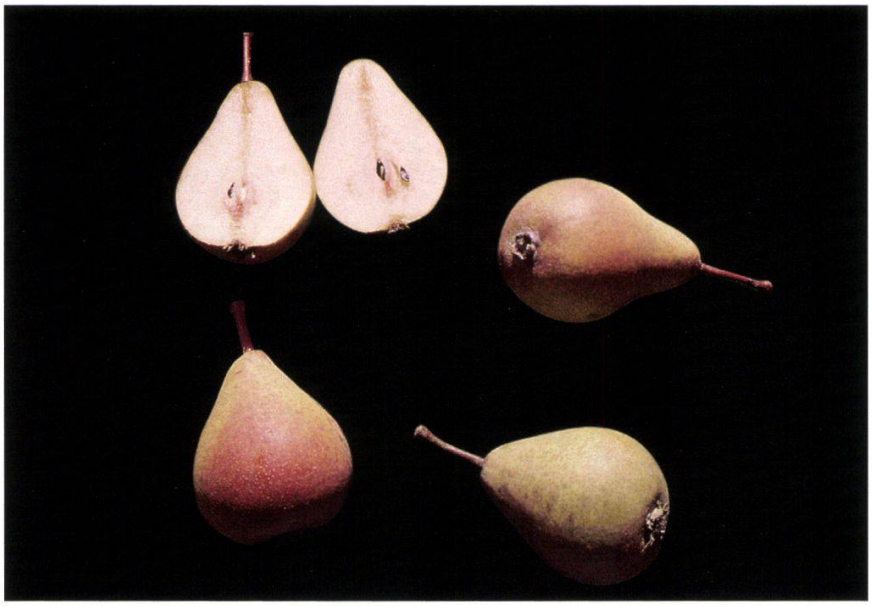

Figure 173.–La Channe Vaudoise est peut-être une descendante de la poire Channe, en plus large pour le fruit.

D9 ***Poire Maude****, (synonyme Juteuse de Chailly, en allemand Schweizer Wasserbirne, Thurgibirne).*

Elle contient beaucoup de jus. Probablement originaire de Thurgovie, cette variété déjà connue au 18e siècle, est présente partout où l'on produit du cidre, non seulement en Suisse mais aussi en Savoie et dans les pays limitrophes.

Poire sphérique (fig. 174), aplatie aux deux pôles, élevée vers la queue, dimension moyenne, poids moyen 110-130 g, hauteur 50-60 mm, largeur 62-72 mm.

Pédoncule droit ou légèrement recourbé, brun, mince, renflé au point d'attache, mi-long, 25-35 mm, inséré dans l'axe sur un replat sans cuvette.

Oeil grand, ouvert dans une dépression bien marquée et peu profonde, sépales courts et larges, appliqués contre la peau.

Epiderme vert, s'éclaircissant à maturité sans devenir vraiment jaune, lavé ou strié de rouge brique 1/4-1/2; rouille autour de l'œil.

Chair blanc crème, grossière surtout autour du cœur, eau abondante, claire, acidité moyenne, sucrée.

Pépins gros, pointus, brun noir, souvent avortés.

Maturité: fin septembre. Les poires tombent et blettissent lentement.

Utilisation: pratiquement uniquement pour le jus (cidre fermenté ou non). Le cidre est clair, abondant, léger, doux. Durant la guerre, on sécha de grandes quantités de poires Maude.

La croissance de l'arbre est bonne; le tronc droit, peu sensible au gel, permet d'utiliser le Maudier comme porte-greffe ou intermédiaire. La couronne du poirier Maude est majestueuse et hémisphérique. Le feuillage devient rouge brun à l'automne.

Floraison mi-tardive, pollen mauvais car triploïde (fig. 187, p. 157).

Figure 174.–Cette Thurgovienne (Schweizer Wasserbirne), en français, poire Maude, est internationalement appréciée pour le jus.

On rencontre des poiriers Maude dont les fruits sont plus volumineux tout en gardant la même forme. C'est le cas de la «Juteuse de Chailly» ainsi baptisée dans les hauts de Vevey. Les deux arbres sont plantés côte à côte dans l'allée. On a mesuré une différence de poids d'environ 20%, mais on estime malgré tout qu'il s'agit de la même variété, peut-être de deux types.

D11 ***Poire Monnetier***

Une variété qui nous vient d'un village de Haute-Savoie; jadis présente dans le district de Nyon (Eysins, Givrins) (fig. 183, p.155).

Le jeune arbre n'a produit les premières poires qu'en 2003. Il s'agit de très petites poires sphériques, rétrécies vers le pédoncule, le plus large à mi-hauteur. Poids moyen environ 28 g, hauteur 35-37 mm, largeur 39-43 mm.

Queue courte (12-18 mm), épaisse (2,5-3 mm), implantée directement au sommet sans cavité, juste quelques plis.

Pratiquement pas de cuvette vers l'œil, qui est grand, ouvert, avec des sépales étroits, gris foncés, plaqués contre l'épiderme.

Epiderme jaune citron, voilé ou légèrement strié de rouge orangé sur 1/3-2/3.

Cœur bulbiforme, vers l'œil; loges petites, étroites; pépins avortés.

Chair crème, mi-grossière, sèche, douce et sucrée.

Maturité: début septembre probablement, 25 août en 2003.

Utilisation: selon les recherches de B. Vauthier, des poires Monnetier étaient séchées puis cuites en hiver avec un morceau de bajoue. Le séchage sera mis en œuvre dès qu'une récolte suffisante le permettra.

D12 ***Poire Sous-Vanel***

Comme pour la variété précédente, c'est en 2003 que débute la mise à fruit, toutefois avec un seul et unique exemplaire ! Juste pour dire que la poire devrait avoir des dimensions autour de 50-60 mm. Pour davantage de précisions, on attend les prochaines récoltes.

Arbre: on a observé de fortes attaques de tavelure sur les rameaux; la taille doit être sévère (fig. 189, p. 158).

D13 ***Poire Carisi****, synonyme Metzer Bratbirne.*

L'arbre est d'origine incertaine, probablement Metz, mais sa croissance et sa générosité sont remarquables.

Poire moyenne, poids moyen 130-150 g, turbinée, largeur maximale près de l'œil, longueur 65-75 mm, largeur 62-71 mm, pédoncule fort, droit, s'insère obliquement dans une petite dépression mamelonnée.

Oeil grand, ouvert, à fleur de peau, sépales larges, courts, gris.

Epiderme épais, vert, rugueux, rarement lavé de rouge cuivré 1/4-1/3, rouille brune autour du pédoncule et de l'œil, lenticelles épaisses sous forme de pointillé cuivré. Parfois une ligne brune s'étend de l'œil au pédoncule, comme chez la Poire Curé.

Chair crème ou jaunâtre, parfois verdâtre, grossière, très juteuse, astringente, arôme faible.

Maturité: mi-octobre.

Utilisation: pour le jus uniquement.

L'arbre croît rapidement, forme un beau tronc droit, et peut être utilisé avec profit comme intermédiaire. La production de fruits est rapide, abondante et régulière.

C1 ***Poire de Bourg***

Côté amont de l'allée (ligne C), elle a été recueillie en Valais, dans le hameau de Bourg, rive droite du Rhône, au-dessus du Pont-de-la-Morge. Le poirier, encore jeune, n'a pas porté de fruits jusqu'à présent. La description est basée sur des fruits récoltés sur un vieil arbre.

Poire de belle dimension, cylindrique allongé, à peine plus large à mi-hauteur; poids moyen 250 g, hauteur 105-117 mm, largeur 65-72 mm (fig. 187, p. 157).

Pédoncule court, 27-32 mm, très épais, enfoncé presque obliquement dans une cavité peu profonde entourée de mamelons.

Oeil petit, fermé, au centre d'une cuvette large et peu profonde.

Epiderme vert jaunâtre, présence de rouille autour du pédoncule et de l'œil.

Chair blanche, plus ou moins fine, juteuse, sucrée, arôme faible, blettit rapidement.

Utilisation: probablement fruit de table. A confirmer durant les prochaines années.

C5 ***Goldschmeckler****, (synonyme Sträzler, variété décrite par* Zschokke (1925))

Présente en Thurgovie un siècle auparavant, c'est une poire à cidre, petite à moyenne, et tardive (fig. 175).

Poire turbinée, 44-55 mm de long, 50-55 mm de large, poids moyen 76-85 g. Pédoncule fin, droit ou légèrement courbé, vert et brun, 40-50 mm de long. Insertion dans l'axe, sur la peau, avec un petit mamelon de chair sur le côté. Oeil ouvert, dans une dépression à peine marquée. Sépales cornés, dressés et souvent cassés.

Epiderme: couleur de fond verte, rarement un léger voile rouge brun du côté insolé, lenticelles ponctuées, verdâtres à l'ombre, rougeâtres ailleurs. Rouille autour du pédoncule, et rayonnante autour de l'œil (caractéristique).

Chair jaunâtre, grossière et ferme, juteuse, acidulée et astringente.

Pépins grands, noirs, larges, obtus; dans une loge souvent 2 pépins, dont un avorté.

Maturité: mi- à fin octobre (fig. 176).

Utilisation: pour le cidre, qui est agréable et doux; poire très bonne séchée.

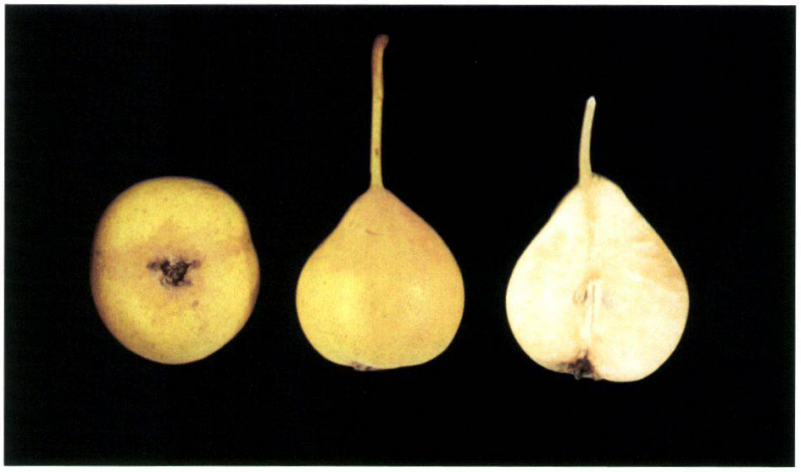

Figure 175.–La Goldschmeckler est aussi une poire à cidre d'origine thurgovienne.

Arbre à croissance normale, branches très érigées, d'où une couronne resserrée. Mise à fruit normale, bonne production.

Figure 176.–La maturité des Goldschmeckler est tardive.

C6 ***Poire de Versvey***

Deux gros et vieux poiriers à Versvey, plaine du Rhône vers Aigle, à côté du bâtiment scolaire (fig. 177, p. 150).

Le jeune arbre n'a pas encore porté de fruits, impossible donc de vouloir décrire ce poirier.

C7 ***Poire Rougin***

Même situation que pour l'arbre précédent.

C8 ***Poire Sans grappe rouge***

Une des nombreuses poires à rissoles, trouvée celle-ci à Eysins, près de Nyon (Vaud); l'arbre, très vieux, était creux et abritait chaque année un nid de frelons.

Poire moyenne à grande, piriforme large, poids moyen 110-120 g, hauteur 74-83 mm, largeur 55-63 mm. Pédoncule long 37-51 mm, plutôt mince, brun, largement recourbé, renflé au point d'attache à l'arbre, insertion dans l'axe, sur la pointe de la poire, entouré d'un renflement de chair.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et étroits, gris dans une cuvette large et peu profonde.

Epiderme jaune avec de nombreux points bruns, rouille dense autour du pédoncule et diffuse ailleurs; lavé de rouge brique 1/3-2/3.

Chair croquante, blanche, mi-fine, sèche; peu ou pas d'arôme à l'état cru. Elle devient rose, voire rouge bordeaux après une longue cuisson, environ 2 heures à petit feu, et dégage alors un parfum typique de poire.

Pépins noirs, grands, pointus et arrondis à l'autre extrémité.

Maturité: fin octobre, se conserve jusqu'en janvier (fig. 190, p.158).

Arbre à croissance normale, plutôt faible. Mise à fruit lente, production moyenne.

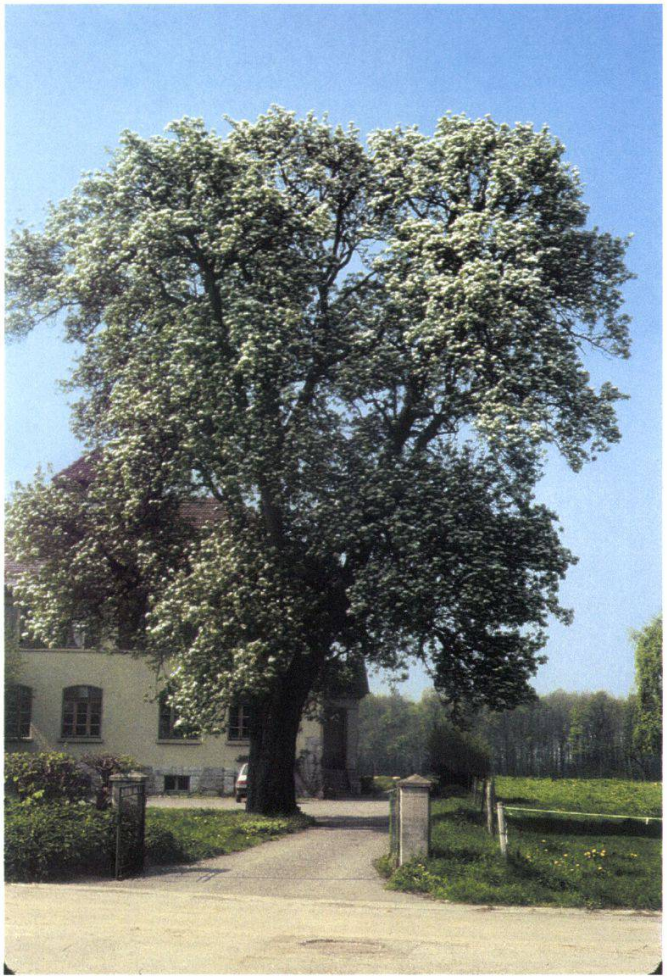

Figure 177.–Le poirier de Versvey en fleur dans la cour de l'école du village.

C9 ***Poire Knollbirne***

De la région du lac de Constance, une petite poire à cidre qui ressemble à Marxenbirne (fig. 178).

Poire petite à moyenne, hauteur 65-75 mm, largeur 45-60 mm, poids moyen 110-120 g. Piriforme à ovale, largeur maximale au 1/3-1/2 de la hauteur, de là se rétrécissant vers les deux extrémités.

Pédoncule droit, fort, 30-45 mm, plus large vers le fruit, s'insert dans l'axe, entouré de faibles bourrelets.

L'œil est grand, à moitié ou tout ouvert, au fond d'une cavité large, assez profonde, côtelée. Les sépales étroits, longs, dressés, recourbés vers le centre, gris vert, velus. Les pointes sont souvent brisées.

Epiderme lisse, vert s'éclaircissant vers le jaune, devenant gras lors de l'encavage, se couvrant rarement de rouge brun (0-1/4) côté insolé. Lenticelles petites, brunes. Rouille autour du pédoncule et de l'œil, parfois en filet sur toute la surface.

Chair crème à jaunâtre, grossière, juteuse. Eau abondante, sucrée, aromatique, avec une amertume bien sensible.

Pépins avortés, brun noir.

Maturité: mi-octobre; se garde jusqu'en novembre. Dans les régions limites, les poires n'arrivent pas à mûrir.

Utilisation: poire à cidre, ne devrait pas être pressée avant un certain entreposage qui améliore la qualité du jus.

Figure 178.–La Knollbirne est aussi originaire de la région du Bodan.

L'arbre débourre tôt, les feuilles en même temps, voire avant les fleurs; croissance moyenne. Pollen mauvais (fig. 188. p, 157).

C10 ***Ottenbacher Schellerbirne***

Variété de poire à cidre trouvée dans une haie au début du 18e siècle à Ottenbach, canton de Zurich (fig. 185, p. 155).

Poire moyenne à grosse, hauteur 60-75 mm, largeur 50-60 mm, poids moyen 90-150 g (variable selon la charge sur l'arbre). Piriforme large, ventrue et resserrée vers la queue, aplatie vers l'œil (fig. 179).

Pédoncule long, 25-45 mm, droit ou légèrement arqué, brun, plus large au point d'insertion; ce dernier est entouré de bourrelets peu élevés.

Oeil grand, ouvert, sépales longs et larges, aplatis sur la peau, cavité étroite, peu profonde, toujours maculée de rouille brun fauve.

Epiderme épais, couleur de base verte, jaunâtre à maturité, recouverte de stries ou lavée de rouge brun (0-1/2); nombreux points verts ou roux aux pôles. Rouille autour de l'œil. A maturité, dégage une odeur d'anis.

Chair jaunâtre, grossière, ferme, juteuse, eau sucrée, légèrement âpre.

Pépins foncés, gros et longs, souvent avortés.

Maturité: fin octobre, se garde facilement 4 à 5 semaines. En altitude, atteint difficilement la maturité.

Utilisation: poire à cidre; blette, bonne à sécher.

Arbre vigoureux au début, forme une couronne pyramidale de grande envergure; devient vieux (200 ans et plus). Mise à fruit lente, puis régulière.

Figure 179.–La variété Ottenbacher Schellerbirne fut, elle aussi, trouvée dans une haie.

C11 ***Schellerbirne***

Ancienne variété de poire à cidre de qualité, début 18e siècle, mais décrite seulement en 1906, cultivée à Wädenswil, bord du lac de Zurich (fig. 180).

Poire ovale arrondie, rétrécie vers la queue et aplatie vers l'œil, hauteur 55-62 mm, largeur 55-62 mm, poids 85-100 g. Ressemble à une petite poire Maude mais avec un côté plus plat et une peau moins colorée.

Pédoncule court 23-35 mm, droit, 2,5-2,9 mm d'épaisseur, brun, s'enfonçant dans le fruit entre des bosselures charnues.

Figure 180.–Ancienne variété, la Schellerbirne donne un cidre réputé.

Oeil très gros, ouvert, étoilé à longs sépales étroits, dans une cuvette large et peu profonde, délimitée par des mamelons.

Epiderme verdâtre, avec de nombreux points bruns; côté insolé très rarement de petites stries rouges; parfois des taches rousses près de l'œil.

Chair blanc crème, ferme, mi-grossière, juteuse, âpre, parfumée à maturité.

Pépins très rares, souvent avortés, brun noir, pointus aux deux extrémités.

Maturité: mi-octobre; peut se conserver 2 à 3 semaines.

Utilisation: donne un cidre clair, parfumé, un des meilleurs selon ZSCHOKKE (1925).

Arbre vigoureux, mise à fruit mi-tardive, feuilles petites gris verdâtre; en vieillissant, prendrait l'allure d'un saule pleureur.

C12 et C13 ***Poire à rissoles Durand***

Une des poires à rissoles de l'ouest lémanique, reçue de M. Durand, à Versoix.

Les deux arbres paraissent identiques, on doit attendre encore quelques années pour une confirmation définitive.

La première mise à fruit s'est réalisée en 2002, sans répétition l'année suivante à cause de la sécheresse (fig. 181).

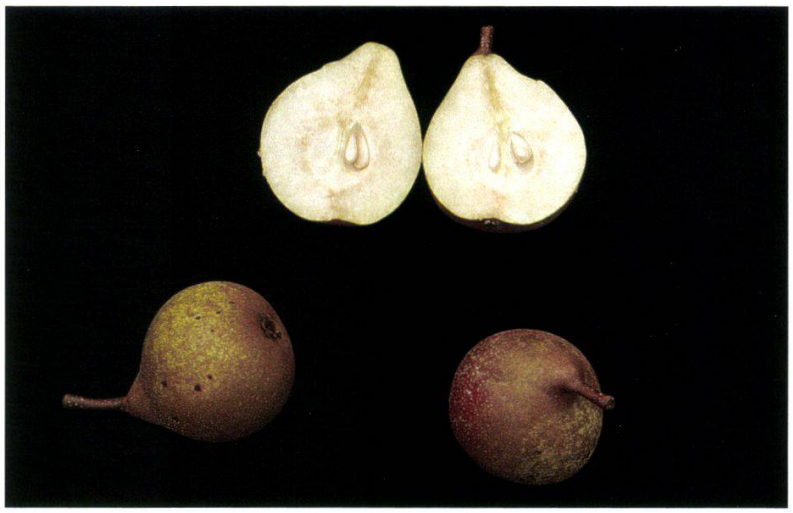

Figure 181.–La poire à rissoles Durand nous a été apportée de Versoix.

Poire moyenne, poids environ 141 g, piriforme ventrue, dimensions 72-79 mm en hauteur, 60-64 mm en largeur; asymétrie légère.

Queue courte, 20-24 mm, épaisse, brune, droite ou recourbée au point d'attache à la branche, implantée verticalement ou obliquement dans le fruit, entourée d'une tache brun clair bien délimitée.

Œil ouvert, grand, à fleur de peau, sépales cornés, souvent cassés; cuvette à peine marquée.

Epiderme vert foncé, nombreuses lenticelles brunes, réseau lâche de rouille sur toute la surface.

Cœur en losange, avec de grandes loges; pépins grands, noirs, pointus aux deux extrémités.

Chair grossière, verdâtre, peu juteuse, sucré, acidité et arôme faibles.

Maturité tardive, récolte début novembre, se conserve jusqu'en janvier.

Utilisation: pour des rissoles, soit à cuire longtemps à feu doux; la chair devient rose puis rouge foncé (fig. 183, p. 155 et fig. 186, p. 156).

C14 ***Poire sans grappe blanc***

Plus petite que la variété rouge, hauteur 57-59 mm, largeur 50-55 mm, forme turbinée; queue 30-35 mm, souvent ondulante; œil ouvert, sépales courts; épiderme vert clair, parsemé de taches de rouille, plus denses dans le tiers inférieur du fruit, confluentes autour de l'œil.

Arbre peu vigoureux, feuilles petites (fig. 189, p.158).

Cette description est basée sur un vieil arbre à Cologny; le jeune planté en La Vaux n'a pas encore porté de fruits.

C14 ***Schwarzrädli***

Encore une petite poire, probablement originaire de Thurgovie, connue dès le milieu du 19e siècle (fig. 189, p. 158).

Petite poire sphérique à turbinée, le plus large près de l'œil, hauteur 45-55 mm, largeur 50-60 mm.

Pédoncule court, 28-35 mm, relativement frêle, arqué, vert près du fruit, puis brun rouge; point d'insertion directement au sommet de la poire, à côté d'un petit bourrelet.

Oeil étoilé, ouvert, sépales étroits et pointus, au milieu d'une légère cuvette à peine plissée.

Epiderme vert jaunâtre devenant jaune citron, presque entièrement recouvert de stries rouge foncé ou lavé de rouge vermillon. Nombreux points clairs côté insolé, bruns côté ombre; légère rouille dispersée sur toute la surface, ce qui confère un aspect rugueux à la peau.

Chair blanchâtre avec une touche de vert, grossière, ferme, juteuse, sucrée et aromatique.

Pépins peu nombreux mais fertiles, brun noir.

Maturité: fin août, se garde 2 à 3 semaines avant de blettir (fig. 182).

Utilisation: poire à cuire (en quartier), poire à cidre qui ne se conserve guère. Peut aussi être servie comme fruit de table vu sa précocité.

Arbre vigoureux et sain, rameaux érigés, couronne large et pyramidale. Production à tendance alternante. Peut atteindre 160 à 170 ans.

Figure 182.–Mi-précoce, la poire Schwarzrädli peut être appréciée crue ou cuite.

Les fleurs de poiriers

Figure 183.–1: Monnetier, 2: Durand n°1, 3: Ottenbacher, 4: Schürbirne, 5: Durand n°2.

Figure 184.–6: Gris Chollet, 7: Coligny, 8: Recan, 9: Poire Coton, 10: Bataille des Evouettes.

Figure 185.–11: Poire Farine, 12: Poire Fossati, 13: Gros Brun, 14: Luzeiner Längler, 15: Tabatière.

Figure 186.–16: Poire Channe, 17: Channe Vaudoise, 18: Poire à rissoles Durand n°1, 19: Durand n°2.

Figure 187.–20: Guntershausen, 21: Juteuse de Chailly, 22: Sanguinole, 23: Poire Guêpe, 24: Poire de Clarmont.

Figure 188.–25: Wettinger Holzbirne, 26: Knollbirne, 27: Poire Triacca, 28: Poire du Bourg, 29: Bergamote de Ballaigues.

Figure 189.–30: Rosalette, 31: Schwarzrädli, 32: Poire Pape, 33: Poire Muscat.

Figure 190.–34: Poire Rondi, 35: Sans Grappe Rouge, 36: Sous Vanel, 37: Sans Grappe Blanc.