

Poires à cuire

.....
des Hauts-de-France
.....



espaces
naturels
régionaux

Centre régional de
ressources génétiques

SOMMAIRE

Nos bonnes poires à cuire et leurs usages culinaires	4
8 poires à cuire des Hauts-de-France :	
La Bergamotte Philippot	6
La Long Chiff	8
La Poire de Livre	10
La Poire grise Notre-Dame	12
La Plovinne	14
La Plouvier	14
La Poire de Fusée ou La Poire de Fisée	16
La Saint-Mathieu	18
Où les trouver ?	20

Edito



Parce que chaque terroir, chaque territoire de notre région possède « sa » poire à cuire, le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) d'Espaces naturels régionaux a décidé de les mettre à l'honneur dans cette brochure « **Poires à cuire des Hauts-de-France** ».

Cette publication issue de l'expertise de l'équipe du CRRG, s'ajoute aux 50 initiatives locales proposées au public lors du nouvel événement de rentrée 2017 « **L'Automne fruitier en Hauts-de-France** » de septembre à décembre.

Ces rendez-vous ont pour but de mettre en valeur notre patrimoine fruitier : expositions, fêtes locales, formations, pressées de pommes, visites de verger, plantations, pour que chacun se réapproprie les saveurs encore si présentes dans nos souvenirs d'enfance.

La richesse du patrimoine fruitier des Hauts-de-France répond aussi aux aspirations nouvelles à mieux se nourrir en privilégiant les produits en circuits courts.

Je vous invite à découvrir ces bonnes poires à cuire de nos terroirs !

Guislain Cambier

Président d'Espaces naturels régionaux (ENRx)
Conseiller régional Hauts-de-France





Mes bonnes poires à cuire et leurs usages culinaires

.....
Les poires à cuire sont une composante essentielle du patrimoine fruitier (et culinaire) des Hauts-de-France. Chaque terroir, chaque petite région possède « sa » poire à cuire liée à une utilisation traditionnelle, ce qui fait de ce fruit un produit de base des habitudes alimentaires locales.
.....

Le verger conservatoire régional de Villeneuve d'Ascq héberge près d'une centaine de variétés de ce type (soit 20% de la collection de poires), la moitié d'entre elles n'étant pas nommées.

Les poires à cuire sont de deux types : soit des poires d'été ou d'automne, soit des poires tardives qui passent l'hiver.

Les poires à cuire d'été ou d'automne (cueillette en août - septembre) sont de faible conservation et doivent être transformées dès la récolte ou dans les semaines qui suivent sans quoi elles seraient perdues ; elles sont transformées en compote, en confitures ou en poires confites.

Les poires d'hiver se cueillent en général plus tard (de début octobre aux premières gelées) et se conservent parfois jusqu'au printemps dans des bâtiments à l'abri du gel.

La plupart du temps, les poires à cuire sont ramassées plutôt que cueillies, produites sur de très grands arbres de haute-tige (on parle de poiriers de plein vent), parfois gigantesques et d'une longévité remarquable (il n'est pas rare de rencontrer des poiriers de plus de 200 ans), situés en général à proximité des habitations et des fermes.



De toutes les poires à cuire de notre région, il semble que seules deux variétés aient connu une réalité commerciale :

- la poire Saint-Mathieu dont il existait de véritables vergers monovariétaux dans le Pévèle et le Mélançois, tant la consommation était forte à la fois sur le bassin minier et la région de Lille à l'apogée de la révolution industrielle et jusqu'à la deuxième guerre mondiale.

- au sud-ouest de la région, c'est la poire Fusée (plutôt connue sous le nom de Fisée) qui est sans conteste la plus emblématique et qui fait encore de nos jours l'objet d'un petit courant commercial avec des recettes très typées et toujours très vivantes : la confiture de poires, le pâté de poires et la poire confite.

La plupart de nos poires à cuire sont des variétés « paysannes » : on les retrouve sur des arbres hautes-tiges vigoureux et rustiques qui ne nécessitent aucun soin ni traitement particulier.



Une seule variété s'en distingue par son histoire attestée par la littérature pomologique : il s'agit de la Bergamotte Philippot, originaire de Saint-Quentin dans l'Aisne.

C'est typiquement une poire d'amateur qui a été fortement diffusée dans les jardins particuliers mais n'a jamais connu d'existence commerciale. Elle présente donc un double intérêt : c'est une variété d'obtenteur dont on connaît précisément l'histoire. Elle se greffe sur cognassier autorisant ainsi une culture basse-tige adaptée aux petits jardins qui apprécient les formes palissées, et pourquoi pas des vergers professionnels plus intensifs.

Pour cette première édition de « *l'Automne fruitier en Hauts-de-France* » le CRRG a sélectionné pour vous 8 variétés typiques de notre grande région vous invitant à les découvrir, redécouvrir, planter, ... et déguster en famille.

LE PÂTÉ DE POIRE DE FISÉE DE LA TOUSSAINT

INGRÉDIENTS :

500 g de pâte feuilletée (ou 2 rouleaux prêts à l'emploi). 2 kg de poires de fisée. 100 g de sucre en poudre. 1 gousse de vanille. 1 clou de girofle. 20 cl de vin rouge et 1 jaune d'œuf (pour la dorure).

Eplucher les poires, les partager en deux, les épépiner et couper en épaisses lamelles. Placer celles-ci dans une casserole avec le vin, le sucre, la gousse de vanille et le clou de girofle, poser sur feu doux une demi-heure en remuant de temps à autre. Arrêter le feu et laisser macérer 3 heures à couvert. Faire réduire le jus à découvert quelques minutes. Faire préchauffer le four à 210°C. Découper les lamelles de poire en morceaux. Foncer un moule à tarte ou une plaque de cuisson, y déposer la première abaisse de pâte feuilletée et la garnir des morceaux de poire, en tassant un peu. Recouvrir de la seconde abaisse et souder les deux bords avec les doigts mouillés d'eau. Dorer au jaune battu. Placer dans le four 25 minutes.

La Bergamotte Philippot

.....

La poire Philippot ou Bergamotte Philippot est une belle poire à cuire de gros calibre très homogène. C'est la seule poire à cuire des Hauts-de-France dont on connaît précisément l'origine et l'obteneur.

.....

Leroy⁽¹⁾ la décrit sous le nom de « *Philippot* » et signale dans le paragraphe « historique » : « *M. Philippot, pépiniériste à Saint-Quentin (Aisne) est le propagateur de cette variété, spontanément poussée chez lui. Le pied-mère commença à fructifier en 1852 mais on ne la multiplia que beaucoup plus tard, vers 1860.* »

Il lui a fallu du temps pour obtenir une certaine notoriété dans sa propre région car la Société d'horticulture de Picardie⁽²⁾ la mentionne pour la première fois en 1893, sous la plume de M. Raquet, professeur d'horticulture de la Société qui en fait l'éloge dans la conférence qu'il donne à Oisemont le 2 décembre 1894, conférence intitulée « *Les meilleures variétés de plantes à cultiver dans les jardins (légumes, fleurs et fruits)* » : « *Je signale à votre aimable attention quelques variétés encore peu connues : la Bergamotte Philippot qui l'emporte de beaucoup sur notre... Catillac* ».

« *L'arbre en est vigoureux, plus fertile et son fruit est tout à la fois plus beau, plus rouge et d'un goût plus agréable* ».

Nul n'étant prophète en son pays, le très opportuniste Cercle horticole du Nord⁽³⁾ avait déjà révélé son existence à l'issue d'une présentation de fruits dans une exposition.

Le verger conservatoire régional de Villeneuve d'Ascq (59) héberge deux origines de cette variété, l'une provenant de la région d'Hesdin (62), et l'autre des anciennes pépinières Dissaux d'Audruicq (62) où elle était connue sous le nom de « *Délices d'hiver* ».

Cette variété est sans conteste l'une des poires à cuire les plus intéressantes de notre région : Leroy rappelle que « *sa vigueur est grande, il pousse parfaitement sur cognassier, développe vite son écusson, fait de fortes et jolies pyramides.* »

Le CRRG confirme ces informations : produisant tous les ans, résistant aux maladies et au gel de printemps (notamment la forte gelée du 20 avril 2017), la Bergamotte Philippot mérite de trouver sa place dans tous les jardins fruitiers. Elle se cueille assez tard (en général première quinzaine d'octobre) et se conserve facilement tout l'hiver (Leroy précise « *de janvier jusqu'en mars* »).

On peut la cuire de différentes manières, soit au sirop, épluchée et coupée en quatre, simplement recouverte d'eau avec un peu de sucre, soit en compote (Leroy la juge de première qualité pour cet usage) car elle est à la fois très juteuse, sucrée, peu astringente et aromatique.

(1) Leroy André, 1869. Dictionnaire de Pomologie - Tome II - Poires.

(2) Bulletin de la Société d'horticulture de Picardie - Tome 14 - années 1893-1894 (p. 883).

(3) Bulletin du Cercle horticole du Nord. Lille. 1884. (p. 795)



La Long Chiff

.....
Une poire typique d'Amiens, presque totalement oubliée,
à redécouvrir.
.....



La Long Chiff a été trouvée par le CRRG en 1984 à Allonville, près d'Amiens (80), cultivée en haute-tige dans une prairie. Elle semble typique de cette région car citée par Thuillier - Aloux en⁽¹⁾ 1855 et décrite sous le nom de « *Jalousie tardive* » par André Leroy⁽²⁾. Selon M. René Gaudefroy qui nous a transmis cette variété devenue fort rare, l'appellation « *Long Chiff* » serait la déformation de « *Longue djiff* » (ou « *longue quiffe* ») qui signifie « *grande gueule* » dans la langue picarde. C'est donc la forme du fruit, relativement allongé, qui serait à l'origine de l'appellation « *Long Chiff* ». Cette analyse linguistique devait avoir échappé à Thuillier - Aloux qui l'orthographiait « *Long chiffre* », sans que l'on puisse trouver une quelconque signification logique au terme « *chiffre* ». L'explication de M. René Gaudefroy, spécialiste de linguistique Picarde nous paraît donc être la bonne.

C'est une poire de gros calibre que l'on doit cueillir tard et qui se conserve très longtemps. L'épiderme marron peut être recouvert d'une joue rouge foncée sur un quart de sa superficie. L'arbre est vigoureux et la variété très rustique. L'arbre n'alterne pas.

Dans le verger conservatoire de Villeneuve d'Ascq (59), il nous est arrivé certaines années de retrouver au sol des poires « *Long Chiff* » en février-mars, ayant passé tout l'hiver au sol, intactes et bonnes à consommer au début du printemps !

Dans de bonnes conditions on peut donc la conserver jusque mars-avril et en faire alors de bonnes compotes, ce que confirme André Leroy... « *qualité - troisième pour le couteau mais première et précieuse comme fruit à compote* »... « *Je la propage non pour sa beauté mais pour sa longue garde et son volume, avantages qui la rendent assez précieuse comme fruit à cuire.* »

Dans l'enquête de 1984, M. Gaudefroy confirmait les caractéristiques très paysannes de cette variété : « *traditionnellement, on la cueille avec un bâton [ceci confirme la solidité du fruit] et on la cuit au four dans une « flanière » (tourtière) entière et non épluchée.* »

[1] Thuillier - Aloux, 1855. Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans la Somme.

[2] Leroy André, 1869. Dictionnaire de Pomologie, Tome II, Poires.



La Poire de Livre

.....
Très ancienne variété déjà connue à l'époque romaine.
On la rencontre un peu partout en Europe et elle s'est
particulièrement adaptée à notre région.
.....

La poire de Livre - souvent confondue avec la Catillac - est une de nos plus anciennes variétés paysannes encore cultivées.

On la rencontre en haute-tige un peu partout dans le Nord de la France avec une fréquence accrue dans le Boulonnais et le Haut Pays d'Artois.

On la trouve aussi fréquemment conduite en espalier posé contre les pignons et façades des fermes dans l'Avesnois, le Hainaut et même le Cambrésis.

L'arbre est vigoureux et très rustique avec un feuillage très sain.

La productivité est moyenne mais régulière et non alternante ; elle possède même l'aptitude à donner des fruits sans pépins, en particulier lorsque les gelées de printemps ont détruit les fleurs (c'est notamment le cas en 2017 avec la gelée du 20 avril).

La chair est ferme et grossière, elle est donc utilisée principalement pour la cuisson d'autant qu'elle présente une certaine amertume à l'état cru.

Sa conservation est excellente, en conditions naturelles jusque mars-avril et elle peut même se consommer crue en fin d'hiver.

On peut la cuire au sirop : les fruits sont épluchés, coupés en quatre et recouverts d'eau. La cuisson se fait à feu doux avec le couvercle pendant une heure environ, puis on enlève le couvercle et on laisse le sirop s'épaissir.

Pour la cuisson au four, il convient de laisser le fruit entier, sans l'éplucher ni le vider. La cuisson dure 80 minutes à 180°.





La Poire grise Notre-Dame

.....
« La poire grise Notre-Dame est une variété locale remarquable par sa fertilité. Le fruit, qui ne se conserve guère que quelques semaines, donne une poire cuite délicieuse ; il convient pour les conserves de poires au sucre et au vinaigre.⁽¹⁾ »
.....

La poire Notre-Dame ou « grise Notre-Dame » est typique des « pays à pâtures », région qui va de Valenciennes (59) aux Ardennes et qui couvre le Hainaut, l'Avesnois et la Thiérache de l'Aisne. Comme beaucoup de variétés fruitières de cette région, elle est également très connue et répandue en Wallonie. Il n'existe pas de grandes plantations de Notre-Dame mais simplement çà et là un ou deux poiriers disséminés dans les prairies au milieu des pommiers.

Cela s'explique sans doute par la courte période de conservation de cette variété qui se cueille (ou plutôt se ramasse) fin septembre et ne se conserve que quelques semaines. Greffés en tête sur franc pour former des hautes-tiges, les poiriers Notre-Dame sont vigoureux et rustiques malgré une petite sensibilité à la tavelure. Ils sont facilement reconnaissables dans les prairies Avesnoises par leur gigantisme et la plupart sont âgés de 200 ans et plus.

Pamart, professeur de la Société d'horticulture de Valenciennes (59) à la fin du XIX^{ème} siècle, dans un petit opuscule publié vers 1900⁽²⁾ nous apprend tout sur la poire grise Notre-Dame (p. 86) ... « produire de bons fruits, c'est bien ; savoir en tirer le meilleur parti possible, c'est mieux. Si un propriétaire récolte des poires hâtives en grande quantité, s'il fait par exemple la récolte de la poire grise Notre-Dame sur un poirier haute tige arrivé à son complet développement, il aura sous la main plusieurs quintaux d'une excellente poire quand elle est

cuite, mais qui se conserve à peine jusqu'au 15 octobre ; le propriétaire ne saurait en quelques semaines consommer qu'une partie de sa récolte, et passé le 15 octobre, il sera dépourvu de fruits s'il ne récolte pas d'autres variétés. Heureusement, on peut faire avec la poire grise Notre-Dame et d'autres poires qui ne sont pas de longue conservation, d'excellentes préparations utilisables pendant tout l'hiver et le printemps suivant. On comprend tout l'avantage qu'il y a à joindre des conserves de fruits et des confitures aux menus trop peu variés de ces saisons ».

La poire grise Notre-Dame, ferme, pleine de jus et peu sucrée est idéale pour la fabrication de la poire confite, ou poire cuite au vinaigre dont le désormais célèbre Pamart nous détaille la recette (p. 87). ... « on ne doit cuire les poires que lorsqu'elles sont faites, c'est-à-dire bonnes à manger crues. Une poire cuite avant d'être mûre reste sans arôme et sans saveur. »

[1] Pamart E., 1927. Arboriculture fruitière raisonnée et mise à la portée de tous, Paris. (352 p).

[2] Pamart E., vers 1900. La culture des arbres fruitiers dans un petit jardin, Lille. (107 p).

POIRE NOTRE DAME CUITE AU VINAIGRE (d'après Pamart)

INGRÉDIENTS :

4 kg de poires pelées. 1 kg de sucre.

2 dl de vinaigre.

Choisissez des poires faites, petites de préférence, à chair assez résistante... la poire grise Notre-Dame [est] excellente pour cet usage.

Pelez les poires [entières] en conservant la queue.

Mettez dans une bassine émaillée sucre et vinaigre et faites fondre à petit feu.

Rangez bien les poires dans la bassine par lits superposés, puis faites bouillir à petit feu pendant trois heures bassine fermée, et pendant trois heures bassine ouverte pour épaissir le sirop. Evitez de remuer les poires pendant la cuisson.

Lorsque celle-ci est terminée, rangez les poires, en les saisissant par la queue, dans un bocal en verre ou un pot en grès et versez dessus le sirop qui reste dans la bassine et qui doit recouvrir les poires.

Fermez le vase en le recouvrant d'une feuille de papier et conservez, comme les confitures, en lieu frais et à l'air libre, et non dans une cave humide ou une armoire fermée.

Voilà un fort bon dessert tout préparé pour l'hiver et le printemps.



La Plovinne et la Plouvier

.....
C'est dans la Plaine de la Lys et plus largement dans les Flandres qu'on rencontre ces deux variétés de poires à cuire très proches, dont on ne saurait déterminer avec précision l'origine.
.....



Il s'agit typiquement de variétés paysannes toujours cultivées en haute-tige et greffées sur franc, qui se cueillent tard (fin septembre, début octobre) et qui se consomment tout l'hiver.

La Plovinne, trouvée par le CRRG à Steenvoorde (59) dans les années 80 est plus petite et plus allongée que la Plouvier qu'on appelle encore « *gris plouvier* » dans la région de Steenwerck-Bailleul (59).

Ces poires sont fermes et uniquement destinées à la cuisson.

Point n'est besoin de rajouter de sucre car le fruit est naturellement très sucré.

Le Verger Français^[1] décrit une poire sous le nom de « *Flouvier doré* » qui s'apparente à notre « *gris plouvier* ».

Laconique sur son origine (« *cultivée dans le département du Nord* »), il confirme sa longue conservation (« *maturité hiver* ») et son mode de culture (« *spécialement réservée au verger de plein vent* »).

Notons que bizarrement, nous n'avons jamais, au cours de nos prospections, trouvé un seul informateur qui nous la signale sous ce nom ! Le CRRG a diffusé pendant 10 ans la Plovinne car c'est une bonne poire à cuire à grain fin, juteuse, sucrée et aromatique, intéressante pour la cuisson au jus ou au vinaigre.

La famille Thiempont l'apprécie particulièrement pour cet usage, si bien qu'on la retrouve à l'heure actuelle en Picardie transformée en bocaux au Domaine de Scipion à Rosoy-en-Multien (60) et commercialisée sous le nom de « *confit de poires à l'ancienne* » ; ce produit est réalisé artisanalement à partir d'une ancienne recette familiale connue dans le Brabant flamand.

Elle s'est avérée très sensible à la tavelure certaines années et le CRRG a cessé de la multiplier à partir des années 2000.

Quant à la Plouvier, elle est appréciée à Steenwerck (59) pour la cuisson au sirop en cocotte, épluchée coupée en 4 et simplement recouverte d'eau, ou pour la cuisson au four entière et non épluchée dans une tourtière ou un plat à four.

[1] Le Verger Français, 1948. Tome II, Lyon-Paris.



Poire Ploinne

La Poire de Fusée ou la Poire de Fisée

La poire de Fusée est très estimée dans le secteur « Normand » de la Picardie qui comprend une partie de la Somme (le Vimeu) et une partie de l'Oise (jusqu'au Beauvaisis). Elle est surtout connue dans le Pays de Bray d'où elle semble provenir.

La plupart des informateurs que nous avons rencontrés ne parlent que de poire Fisée, rarement de Fusée.

La littérature pomologique ancienne s'écarte de cette tradition orale, puisque les auteurs décrivent toujours la poire « Fusée », ignorant totalement le terme « Fisée ».

Leroy⁽¹⁾ décrit deux poires Fusée : une Fusée d'automne et une Fusée d'hiver.

La Fusée d'automne semble le mieux correspondre à la traditionnelle Fisée cultivée en haute-tige dans le Pays de Bray.

Thuillier-Aloux⁽²⁾ décrit lui aussi une poire Fusée qu'on appelle également Poire de Margot à Rouen, et qui correspond assez bien à la Fisée : « *Arbre vigoureux et fertile en vieillissant, cultivé en haute-tige dans une grande partie du département ; il donne de très beaux produits fort estimés pour les compotes ; c'est là son seul mérite, car aucun autre de cette saison ne le surpasse en qualité ; fruit moyen, allongé ; peau jaune-herbacé, ordinairement lavée ou nuancée de rose du côté frappé par le soleil, et finement pointillée de gris ; chair grossière, demi fondante ; eau assez abondante et très parfumée, acerbe ; à manger cru, excellent cuit. Murit en octobre-novembre* ».

Le CRRG possède dans la collection du verger conservatoire régional de Villeneuve d'Ascq (59) une poire Fisée, originaire de la région d'Aumale (76) qui se cueille mi-octobre et tient fortement à l'arbre. Elle correspond assez bien à la description de Thuillier-Aloux.

Devenue assez rare, y compris dans le Pays de Bray qui semble être son terroir d'origine, la Fisée reste très appréciée pour la fabrication de la confiture de même qu'il subsiste un petit courant commercial destiné à alimenter les pâtisseries locaux qui ont conservé la tradition du fameux « *pâté de poires de la Toussaint* », feuilleté sucré fort apprécié dans cette région et confectionné avec la poire Fisée.

La confiterie artisanale Defacque (SARL Vert pâturage) à Vismes-au-Bac (80) fabrique une excellente poire confite à partir d'une recette traditionnelle. Elle ne veut que la « Fisée » pour ses qualités remarquables : richesse en arôme, grain fin et excellente tenue à la cuisson.

[1] Leroy André, 1869. Dictionnaire de Pomologie, Tome II, Poires.

[2] Thuillier - Aloux, 1863. Catalogue des fruits qui peuvent être cultivés dans le Département de la Somme, Paris, Amiens.

CONFITURE DE POIRES

Prendre 7 livres de poire Fisée, les éplucher, les vider et les couper en gros quartiers.

Ajouter 1 livre de sucre et 3 verres de vin rouge.

Cuire pendant 3 heures couvert et 3 heures découvert pour faire réduire.

Placer le fruit dans un bocal et recouvrir du sirop de cuisson.

Fermer hermétiquement.



CONFITURE DE POIRES FISÉE À LA GELÉE DE POMMES

(Transmise par M^{me} Blon de
Fressenneville)

Pour bien réussir la confiture de poires
Fisée, on travaille 3 kilos de fruits, pas
plus.

Eplucher les poires, enlever le cœur,
couper en gros quartiers.

Poser les fruits dans une bassine à
confiture classique et les recouvrir du jus
de gelée de pommes (non encore cuit).

Le jus doit recouvrir les fruits.

Ajouter du sucre, environ 750g de sucre
pour 1 kg de fruits.

Lancer en cuisson à feu vif, et lorsque
cela bout, réduire le feu.

La cuisson dure environ 1h30.

La Saint-Mathieu

Le terroir de prédilection de la poire Saint-Mathieu se situe entre l'Escaut et la Lys, de Valenciennes à Armentières, avec une forte présence dans le Pévèle et la région de Lille. Comme beaucoup de nos anciennes variétés, on la rencontre également dans la partie Wallonne de la Belgique.

Les auteurs locaux l'orthographiaient aussi Saint Mahieu (Pamart⁽¹⁾) ou Saint Mayeux (Société d'agriculture du Nord⁽²⁾). Le CRRG l'a également retrouvée à Bayencourt, dans la Somme sous le nom de « *gris Mulet* » et dans la région de Bavay (59) sous le nom de « *Poire de Lardet* ».

Les pomologues classiques ignorent superbement cette très ancienne variété paysanne dont seul le Verger Français⁽³⁾ nous donne une description des plus laconiques : qualité : bonne à cuire ; maturité : hiver ; culture : très cultivée dans le Nord pour le marché.

Cette dernière indication n'est toutefois pas dénuée de valeur car elle vient nous rappeler que la Saint-Mathieu faisait l'objet d'un commerce important, notamment sur la région de Lille et le bassin minier. Elle était déjà bien connue au début du XIX^{ème} siècle car la Société d'agriculture des sciences et arts du Département du Nord qui siégeait à l'époque à Douai⁽²⁾ signale dans son bulletin de 1833 (p.112) ... « *les poires les plus remarquables exposées par le sieur LECQ [jardinier de la ville de Douai] sont... la poire de Saint-Mathieu, connue dans tous nos environs sous le nom de Saint Mayeux, fruit très bon cuit, ne se conservant pas au-delà de la mi-novembre, espèce très répandue et très productive.* »

Le poirier Saint-Mathieu est facilement reconnaissable à sa structure centrale érigée, sa forte vigueur et le port retombant de ses branches fruitières. Traditionnellement il est toujours cultivé en haute-tige dans les prairies. Sa productivité est forte, sa rusticité incontestable et sa longévité remarquable. On en trouve ainsi de superbes spécimens de

plus de 150 ans conservés avec soin à plusieurs endroits de la ville de Villeneuve d'Ascq (59), témoignages des anciens prés-vergers qui entouraient les fermes avant la création de la ville nouvelle en 1970.

Le fruit se récolte (on le ramasse par terre le plus souvent) au cours de la deuxième quinzaine de septembre et il peut se conserver jusque décembre s'il est stocké dans de bonnes conditions.

Mais contrairement à ce qu'affirme « *Le Verger Français* », il ne passe pas l'hiver. D'ailleurs chez les anciens agriculteurs du Pévèle qui connaissent bien la variété, on l'appelle aussi « *Saint-Mathieu d'été* » par opposition à la Poire à côte d'or ou Belle de Moncheaux, parfois nommée « *Saint-Mathieu d'hiver* ».

Pamart⁽¹⁾ confirme l'information en précisant ... « *La poire Saint-Mathieu, maturité octobre.* » Le calibre est gros et le fruit est attrayant avec une face volontiers rougeâtre côté ensoleillement.

Si on peut l'utiliser pour réussir la poire confite, nous lui préférons une simple cuisson au four sans rajout de sucre car le fruit est naturellement très sucré.

On peut aussi la cuire en quartiers au jus, à feu très doux, simplement recouverte d'eau et sans sucre rajouté, « *deux heures couvert, deux heures découvert* ».

Cette longue cuisson permet de faire fondre le grain et de libérer la totalité des arômes. Elle est alors excellente pour accompagner le foie gras !

(1) Pamart E., vers 1900. La culture des arbres fruitiers dans un petit jardin - Lille, 107 p. (p. 8).

(2) Mémoire de la Société d'agriculture, sciences et arts du Département du Nord. Douai. 1833-1834.

(3) Le Verger Français, 1948. Tome II. Lyon - Paris.

POIRE SAINT-MATHIEU AU FOUR

INGRÉDIENTS :

Poires. Sucre et/ou cassonade. Un peu d'eau.

CUISSON : 1 heure au four Th 6/7

Dans un plat à four, mettre un fond d'eau (2 cm environ) et ajouter une cuillère à café de sucre par poire.

Couper le fond de la poire (afin que le sirop puisse s'imbiber dans le fruit par le bas) et la déposer dans le plat, sans l'éplucher, ni enlever le cœur. Laisser cuire pendant une heure au four (thermostat 6/7 - 200°C).

On peut la déguster chaude ou froide, nature nappée de son sirop ou accompagnée d'une crème anglaise décorée de chocolat fondu ou de glace à la vanille.



Où trouver ces variétés ?

Variétés	Demander un greffon via le programme « Autour du verger, du potager et de la prairie » (greffage par vos soins)	Acheter un arbre via « Plantons le décor » ou auprès des pépiniéristes partenaires du CRRG.	Acheter les fruits auprès d'un arboriculteur de la région.
La Bergamotte Philippet			
La Long Chiff			
La Poire de Livre			
La Poire grise Notre-Dame			
La Plovinne			
La Plouvier			
La Poire de Fusée			
La Saint-Mathieu			

Pour en savoir plus...



contact@enrx.fr
www.enrx.fr
www.plantonsledecor.fr

espaces naturels régionaux

Centre régional de ressources génétiques

Chemin de la ferme Lenglet
59650 Villeneuve d'Ascq
tél : +33(0)3 20 67 03 51
crrg@enrx.fr

 Parc naturel de l'Artois

 Parc naturel des Caps et Marais d'Opale

 Parc naturel Scarpe-Escaut

 Région Hauts-de-France

ENR[®] est soutenu par la Région Hauts-de-France pour mettre en œuvre des missions d'envergure régionale précisées dans une convention d'objectifs pluriannuelle.

Retrouvez toutes les informations sur
www.enrx.fr
www.plantonsledecor.fr
www.biodimestica.eu



Directeur de la publication : Guislain Cambier, Président d'ENRX
Directeur de la rédaction : Jean-Louis Thomas, Directeur général d'ENRX
Coordination : Michel Marchyllie, Directeur du CRRG
Rédaction : René Stievenard et Jean-Baptiste Rey
Suivi éditorial : Isabelle Crincket
Photographies : Olivier Delvaux, Frédéric Dujardin, Jean-Baptiste Rey
Conception graphique : Stéphane Descamps
Impression : Qualité Imprim
Dépôt légal octobre 2017