

LA POIRE

Origine

Fruit qui trouve ses origines en **Asie centrale** et en **Europe Occidentale**. Les Grecs en étaient très friands, le poète Homère la considérait d'ailleurs comme le "fruit des Dieux". Ce sont les Romains qui ont véritablement développé sa culture.

Saison

Poires d'été : consommation de mi-juillet à octobre

Poires d'automne et hiver : consommation de septembre à avril

Variétés

La France est le 3^{ème} pays producteur après l'Italie et l'Espagne.

▪ **Poires d'été** : (provenance : sud - est et Espagne)

- *La Guyot* : gros fruit à peau jaune, sa chair est parfumée et juteuse.
- *La Williams* : trapue, elle est brillante, jaune à vert clair ou rouge écarlate à la peau mate.

▪ **Poires d'automne et hiver** : (provenance : sud - est, ouest, val de loire et Italie)

- *l'Alexandrine* : peu juteuse, elle est jaune doré à légèrement rosée. (sept.- nov.),
- *la Beurré Hardy* : peau épaisse d'un vert olive, parsemée de rouge sombre. (sept.- nov.),
- *a Louise Bonne* : peau verte fine, avec des taches brunes. On trouve sa chair fine et acidulée (sept.- nov.),
- *la Comice et la Doyenné du Comice* : la première a le nez pointu, la seconde est bosselée aux deux extrémités. La chair est fine et sucrée, juteuse et fondante. (oct.- avril),
- *la Passe-crassane* : gros fruit à peau jaune marbrée, chair juteuse et granuleuse. On la reconnaît facilement au bouchon de cire rouge à l'extrémité de son pédoncule qui, en évitant l'évaporation de l'eau, ralentit le mûrissement du fruit. (déc.- avril).

Utilisations culinaires

- Nature
- Pochée au vin, en tarte, en charlotte...
- Avec le chocolat et les amandes entières, grillées, effilées ou en poudre.
- en mousse, coulis, glaces et sorbets.
- en jus, eau-de-vie
- en accompagnement de mets salés (avec des fromages, en salades composées...)

Conservation

La poire d'automne et d'hiver : jusqu'à une semaine, dans une corbeille de fruits, le temps qu'elle acquière sa pleine maturité. Un coup de froid accélère le processus de maturation. Une fois à point, par contre, elle doit être dégustée dans la journée, tout comme la poire d'été. Coupée ou tranchée, la poire brunit très vite. Il faut alors l'arroser de jus de citron pour préserver sa couleur blanc crème.

NB : Une nouvelle variété issue du croisement de la Doyenné et de la Passe-crassane a été créée en 2000 : l'Angély. Protégée par une peau épaisse, elle se conserve jusqu'à trois semaines à l'air ambiant.

CONFERENCE



PASSE CRASSANE



WILLIAM

