



La poire Sucrée vert de Montluçon

Variété du bourbonnais, la Sucrée vert a été découverte vers 1812 en plein centre de Montluçon (03). C'est M Rochet, jardinier du collège, qui la remarque dans une haie d'un jardin attenant.



Poire à tout faire

Cette poire tire son nom du fait qu'elle est juteuse et de première qualité consommée verte à l'automne. Plus tard en saison, elle devient plus jaune mais perd de son craquant et surtout de sa saveur. Avec une parfaite tenue à la cuisson, elle est idéale, cuites au vin, pour servir avec les gibiers. Rissolée elle accompagne délicieusement les boudins blancs ou noirs. Elle est aussi à la base d'une spécialité montluçonnaise, le pâté aux poires dit « Poirat » où les pommes de terre cèdent la place aux fruits arrosés de crème et de quelques larmes de « William ».

Portrait

- Fruit : moyen, vert clair parfois rosé à l'insolation, pédoncule presque toujours long et incurvé
- Qualité : excellente
- Consommation : à croquer, à cuire (au vin, en pâté)
- Maturité : octobre
- Conservation : Jusqu'en décembre

Bibliographie

- Arboriculture fruitière (Vercier-1910).
- Congrès pomologique de Paris (Société Pomologique de France-1960) : variété adoptée par le congrès pomologique en 1864





*Poirier Sucrée vert
à Saint-Victor (03)*

Infos diverses

- nombreux arbres, souvent issus de semis, encore présents sur les communes de Montluçon, Domérat et Saint-Victor ; fruits cependant aux qualités très diverses
- produites autrefois localement et dans la région Lyonnaise : deux producteurs en commercialisent encore sur les marchés de Montluçon.



Participez à la préservation des anciennes variétés fruitières

- Vous habitez en Auvergne,
- Vous possédez de vieux arbres fruitiers,
- Vous connaissez de vieilles variétés...

*Avant qu'elles ne disparaissent,
Contactez-nous ...*



CEPA - rue Léon Versepuy,
63200 Riom - tél : 04 73 63 18 27
<http://www.enf-conservatoires.org>