



Redécouverte du PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Il était une fois...

La poire 'Louve'

Pyrus communis

Description de la variété

En 1785, Philip Miller dans son « Dictionnaire des jardiniers » décrit la poire 'Louve' comme « fort grosse et presque ronde, sa peau est jaune et tachetée de rouge, sa queue est courte et sa chair est sèche, et souvent pierreuse, elle est très bonne à cuire, et se conserve depuis le mois de janvier jusqu'en Mars ».

Le célèbre pomologue meylanais, Paul de Mortillet, qui recommandait en 1868 la poire 'Louve' dans son ouvrage « Les meilleurs fruits » (tome III, les poires) en donne la description suivante : « Fruit moyen, turbiné-arrondi, aussi large que haut, à surface bosselée. Peau rude, épaisse, d'un vert terne assez prononcé, tiqueté de points bruns et partie recouverte de marbrures fauves, s'éclaircissant en jaunâtre à la maturité. Chair blanche, grosse, cassante, sucrée, très bonne cuite. Maturité de novembre à février ».



La poire 'Gros Micet', 'Franc-Réal d'hiver', 'Finor d'hiver' ou encore 'Forêt d'hiver' est appelée poire 'Louve' dans le Dauphiné.

C'est l'une des plus anciennes variétés de poire française, d'origine inconnue, mais citée dès 1628 dans le « Catalogue des arbres cultivés dans le verger et plant de Le lectier », procureur du roi à Orléans, sous le nom de 'Franc-Réal'. Elle est suffisamment renommée pour être mentionnée en 1692 par Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier du Roi Louis XIV, et cultivée dans les vergers de Versailles. En 1789, le catalogue de la pépinière royale établie à La Tronche, au lieu-dit de Saint-Fréjus, près de Grenoble, propose la poire 'Louve' à la vente. C'est probablement à partir de cet endroit qu'elle sera diffusée dans tout le massif de la Chartreuse.

Pendant tout le 19^e siècle, des pépiniéristes grenoblois comme Rivière et Roudet-Corneille (La Tronche, 1851) ou Raclet, de Chambéry (1885) proposent cette variété à leurs clients. En 1924, « L'agriculture du département de l'Isère », cite deux variétés de poire, la Chapelan et la Louve ou Franc-Réal qui sont « d'excellentes poires d'hiver à cuire, les arbres qui les produisent sont rustiques, robustes et fertiles. La poire Louve, bien que non originaire de l'Isère, est si bien adaptée et répandue, surtout dans la région de Grenoble, qu'elle y est considérée comme variété locale ».

Lieu de récolte

Aujourd'hui, la poire 'Louve' est cultivée depuis le début des années 2000 au verger conservatoire de Quaix-en-Chartreuse – Proveysieux.

On trouve ça et là, implantés sur le massif, des arbres de cette variété.

La poire 'Louve'

Pyrus communis

DESCRIPTION

Toujours selon Paul de Mortillet, l'arbre peut se greffer sur cognasier pour la culture en moyenne tige, mais il est plus adapté pour la culture de plein vent (pour la plantation des prés-vergers par exemple), greffé sur franc (à partir d'un pépin de poirier sauvage, servant de porte-greffe).

Il aime les terres profondes, fertiles et un peu fortes (argiles). Il réussit à toutes les expositions, mais surtout sur la pente des coteaux et dans les vallées montagneuses.

La poire 'Louve' est habituée aux conditions rudes. Les arbres peuvent devenir plusieurs fois centenaires. L'arbre est très productif et les fruits se conservent facilement et longtemps.

PLANTATION

Selon le type de verger attendu et la hauteur des arbres souhaitée, la distance de plantation entre les arbres varie entre 5 mètres (verger classique) et 20 mètres (verger de plein vent).

RÉCOLTE

Les fruits de cette variété étaient vendus l'hiver, sur les marchés de Grenoble, entre décembre et janvier. Ils étaient cuits au four à pain. Aujourd'hui, on peut les préparer au vin rouge ou au sirop.



La recette de Mamie Jo



LES POIRES AU VIN ROUGE

Éplucher les poires en gardant le pédoncule (la queue).
Les disposer dans une cocotte minute, y ajouter du sucre, de la cannelle et de la muscade en poudre à votre goût (mettre moins de muscade que de cannelle). Ajouter du vin rouge (1/2 L pour une cocotte de 4.5 L). Laisser cuire environ 15 mn. Ne pas ouvrir la soupape à vapeur avant le refroidissement total de la cocotte pour éviter les jets de vins rouge !
Puis disposer les poires dans un plat, servir chaud ou froid.
Ajouter du sucre si nécessaire.

L'alcool est à consommer avec modération



Redécouverte du PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse

LES CROQUEURS de pommes®



Parc naturel régional de Chartreuse
Place de la Mairie
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 04 76 88 75 20
accueil@parc-chartreuse.net
www.parc-chartreuse.net

