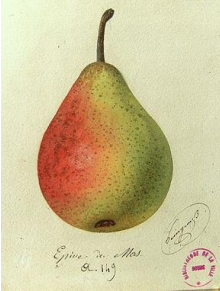
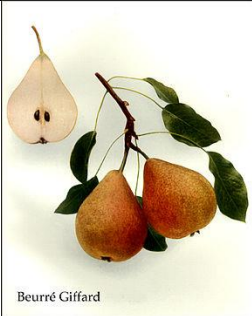
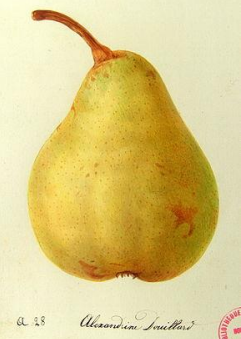


CHANSON DES POIRES n° 15 - LES VARIETES DE POIRES

Nom	Image	Description	Maturité	Conservation	Qualités imaginaires
Passe-Crassane		La Passe-Crassane est une grosse poire d'hiver. C'est un fruit à épiderme épais jaune-brun clair, chair fondante, très juteuse et légèrement acidulée, parfois granuleuse. Cette variété de poires est très sensible aux bactéries. Sa plantation et sa multiplication sont interdites en France depuis 1994. Elle est cultivée en Italie.	Fin octobre		
Fondante des bois		Fruit gros, souvent très gros, ovale, vert passant au jaune paille fouetté de rouge; chair mi fine, fondante, juteuse, sucrée, anisée. Elle a été introduite en France au XIXème siècle.	Septembre-octobre		
Doyenne du Comice/ Doyenné du Comice		Un comice agricole est un rassemblement de cultivateurs qui partagent leurs expériences. Cette variété a été obtenue dans le jardin fruitier du Comice horticole d'Angers en 1848. Excellente variété ancienne produisant une grosse poire jaune, lavée de rouge. La chair très fine est fondante, juteuse, sucrée et acidulée. L'arbre vigoureux est mais sa production est irrégulière.	octobre	100 jours	
Conférence		Cette poire doit son nom au fait qu'elle remporta le premier prix à la conférence internationale de la poire à Londres en 1895. C'est l'une des poires les plus consommées. Les fruits sont longs, à la peau rugueuse de couleur jaune paille teinté de vert. La chair fine, juteuse et fondante a une saveur légèrement acidulée qui s'apprécie crue comme cuite.	mi-septembre et se consomme en octobre	180 jours	

Nom	Image	Description	Maturité	Conservation	Qualités imaginaires
Belle épine du Mas		Elle serait née au hasard d'un semis en 1803. Elle porte le nom d'un village, Le Mas. Le fruit est rose saumoné à l'insolation, sur fond jaune-verdâtre. Il est conseillé de le manger cru.	Fin septembre, début octobre	90 jours	
Louise bonne d'Avranches		Cette variété de poires serait issue d'un semis de M. Longueval d'Avranches, une commune de Normandie vers 1770. Louise était le nom de sa femme. Les fruits sont petits, allongés, à l'épiderme vert-jaune taché de vermillon et aux qualités gustatives reconnues : chair ferme, sucrée, parfumée et acidulée. Elle est excellente cuite. Arbre productif qui convient à toutes les régions.	fin septembre	60 jours	
Concorde		La poire Concorde est issue d'un croisement entre Conférence et Doyenné du Comice, obtenu en 1968. Le fruit va de moyen à gros, avec une forme de bouteille. Il ressemble beaucoup à la « Conférence »	octobre		
Guyot/Docteur Jules Guyot		Cette poire est née en 1870. Elle a été nommée ainsi, en hommage au docteur Jules Guyot, médecin et physicien. Il a révolutionné le monde viticole, en écrivant un livre sur ses découvertes dans le domaine de la culture du raisin et de la vinification. Grosse poire précoce rafraîchissante, à la peau jaune et à la chair fine, fondante et sucrée mais dont on peut regretter le manque de parfum. Bons fruits à cuire. L'arbre est productif	juillet-août	30-45 jours	

Nom	Image	Description	Maturité	Conservation	Qualités imaginaires
Poire de fisée		La poire de fisée ou poire de fusée , est une spécialité normande. Elle est originaire d'Allemagne et est arrivée en France en 1628. Cette petite poire ressemble à une fusée, ce qui pourrait expliquer son appellation. Il existe une variété blanche, plus rare, et une variété rouge. La chair est dure et devient rougeâtre à la cuisson. On ne peut pas la consommer crue.	novembre	Se conserve très peu de temps.	
Soldat laboureur		Le poirier « Soldat laboureur » est une variété ancienne créée en 1820, en Belgique. D'une grosseur au-dessus de la moyenne et d'une forme assez variable, cette poire a une peau mince, souvent rugueuse et à fond jaune doré.	septembre		
Curé		La Curé est une variété de poire découverte à la fin du XVIIIe siècle, dans l'Indre. Le fruit a été trouvé par hasard, en 1760, par M. Leroy, curé de Villiers-en-Brenne (Val de Loire). Elle s'est répandue et est devenue très célèbre à cette époque. Le fruit est gros, allongé, la chair blanche, agréablement parfumée, mi-fondante. Elle est excellente pour la conserve, car elle ne s'écrase pas.	mi-octobre	60 jours	
Beurré Giffard		Elle a été créée en 1825 par le cultivateur Nicolas Giffard. Poire de taille moyenne à la peau jaune pâle teinté de vermillon, à la chair fine et fondante, juteuse et sucrée. Elle est une des premières poires récoltées.	fin juillet	15-20 jours	

Nom	Image	Description	Maturité	Conservation	Qualités imaginaires
Alexandrine/ Alexandrine Douillard		Cette poire a été obtenue en 1849 par l'architecte nantais Constant Douillard. Il a donné au fruit le nom de son épouse Alexandrine. L'arbre est très fertile. La poire est jaune légèrement dorée, chair moyennement fine, assez ferme, sucrée et modérément parfumée.	de sept. à fin oct	90 jours	
AUTRES POIRES CONNUES, MAIS QUI NE FIGURENT PAS DANS LA CHANSON					
Général Leclerc		Très ancienne variété de poires de taille moyenne à grosse, jaune avec de nombreuses roussissures, de très bonne qualité gustative : chair fine, tendre, juteuse, à la saveur légèrement acidulée et au parfum épicé.	mi septembre	170 jours	
Williams		Poire d'été bien connue pour ses qualités gustatives : chair fine, sucrée, juteuse, fondante, parfum musqué... À consommer fraîche ou cuite. Les fruits jaune paille teinté de vermillon à l'insolation, et de taille moyenne	fin du mois d'août	30-45 jours	

La chanson évoque également des desserts à la poire : la charlotte, la poire Belle-Hélène, la compote, le tiramisu (revisité).