

Que fait FRUCTUS ?

- Chercher, conserver, multiplier d'anciennes variétés fruitières et les transmettre
- Décrire et enregistrer des variétés
- Informer et conseiller
- Organiser des excursions et des formations continues
- Édition de quatre bulletins informatifs par année
- Organisation d'expositions pomologiques

FRUCTUS ne s'arrête pas à la promotion des variétés fruitières patrimoniales, mais elle collecte et transmet aussi des connaissances ancestrales sur l'entretien et la mise en valeur.



Extrait de l'illustration «Schweizer Bratbirne»
de Schweizerische Obstsorten par Gustav Pfau-Schellenberg, 1872

Citation du livre de J.W. Kohler, Aufzählung und Beschreibung der wichtigsten Kern-Obstsorten des Kantons Zürich, 1864:

«Stäfa dit de la Poire à cuire commune: Bien qu'elle soit désormais en déclin, cette excellente variété à cuire mérite un minimum d'attention lors du greffage des grands arbres fruitiers. Idem à Meilen.»

Contribuez et soutenez FRUCTUS ...

... en devenant membre

Membre	cotisation annuelle	CHF 60.-
Membre collectif	cotisation annuelle	CHF 160.-
Membre à vie	cotisation unique	CHF 800.-

Inscription via www.fructus.ch ou téléphone 058 460 61 02

... en faisant un don

PC: 80-16350-4 IBAN: CH82 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil



FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil

www.fructus.ch

Nous remercions cordialement le soutien de notre variété de fruits suisse de l'année 2020



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

FRUCTUS
Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

Variété de fruit suisse de l'année 2020



Schweizer Bratbirne



Origine rive droite du lac de Zurich

De nombreux récits historiques donnent à penser que la Poire à cuire suisse est née sur la rive droite du lac de Zurich. Dans cette zone et ailleurs dans le canton de Zurich, elle était très répandue dès le début du 19^e siècle. Entre-temps, cette variété autrefois convoitée en cuisine a presque complètement disparu.

Elle a toutefois été recensée entre 2000 et 2005 pendant l'inventaire des variétés fruitières. À la même période, on a inventorié dans le Fricktal une poire appelée Imberwurz. Toutes les deux ont été jugées dignes d'être sauvegardées et se trouvent aujourd'hui dans plusieurs vergers conservatoires. Plus tard, la génétique moléculaire a révélé qu'il s'agit en fait d'une seule et même variété. Mais si les ouvrages historiques ne mentionnent nulle part le nom Imberwurzen ou la diffusion dans le Nord-Ouest de la Suisse de la Poire à cuire suisse.

On connaît et apprécie dans la région de Magden AG depuis longtemps une petite poire du nom de Imbeli. Quelques arbres vieux et jeunes donnent régulièrement des fruits identiques à la Poire à cuire suisse. Des informations sur la présence de la variété en Bâle-Campagne sous le nom de Poire de Diegten nous parviennent également.



Synonymes: Imbeli, Klausbirne, Chugelibire

Poire Saint-Nicolas, Poire bille

Les arbres de notre poire sont plus étalés et moins hauts que la plupart des poiriers à jus. Leur croissance est lente et buissonnante, les arbres sont peu exigeants et poussent aussi sur des sites offrant des conditions médiocres. Le feuillage est vert foncé, luisant et peu sensible à la tavelure. Signe particulier: Beaucoup de feuilles ont une pointe recourbée.



Les fruits, petits, présentent une silhouette aplatie sphéroïde et possèdent un pédoncule fort et ligneux. La peau est sèche et la couleur de fond verte est presque entièrement incrustée de liège réticulé dense. Les Poires à cuire suisses mûres ont une chair ferme, juteuse et légèrement âpre, subtilement épicee.

Les poires restent accrochées à l'arbre longtemps, et il est bon d'attendre la fin octobre ou plus tard pour les cueillir. Elles se conservent bien en cave et épanouissent leurs arômes seulement à l'état jauni et ramolli. C'est alors qu'on peut les manger et les cuisiner.

De l'accompagnement courant à la délicatesse

Les qualités hors pair de la Poire à cuire suisse se révèlent pendant la cuisson. Le rissolement au beurre ou l'étuvage des poires entières au four caramélisent les sucres. Des arômes intenses accompagnés d'une légère âpreté se développent alors et s'accordent avantageusement avec les mets d'hiver. Les gratins ou plats uniques qui associent notre poire à cuire, des pommes de terre, des haricots et du fromage ou du lard sont rassasiant, délicieux et bon marché. La variété était aussi très appréciée comme poire à dessert cuite jusque dans les années 1970.

Jusqu'au milieu du 20^e siècle, les salades et les légumes frais n'étaient pas disponibles en toute saison. En lieu et place, on servait presque chaque jour des fruits cuits apprêtés de diverses manières, ce qui demandait des variétés idoines. Le changement des habitudes alimentaires a fait oublier non seulement la connaissance des variétés fruitières adaptées mais aussi les manières de les apprêter.



Cette variété de poire constitue un patrimoine culturel régional ancestral et une délicatesse à redécouvrir.

C'est pourquoi FRUCTUS élit la Poire à cuire suisse variété fruitière suisse de l'année 2020.