

With English Texts

A-H 2014-2015 — N° 12

DESSERTS

MAGAZINE DE HAUTE PÂTISSERIE & ART DE VIVRE

TENDANCE

La pomme

ITINÉRAIRE ÉPICURIEN

Les Alpes, cœur enneigé de l'Europe

CONFESSION GOURMANDE

Christine Kelly



Relais Desserts

LA FRANCE, PAYS DES POMMES

FRANCE, A COUNTRY OF APPLES

Par Sabine Rauzier

Si l'adage veut que la France soit le pays des 300 fromages, l'on pourrait également ajouter le pays des 500 pommes !

Avec une consommation qui frôle les 18 kilos par ménage et par an et une diversité exceptionnelle, la France n'a pas à rougir de son patrimoine fruitier. Car rares sont les terroirs français qui n'ont pas de variétés locales. Replongeons-nous un instant dans les souvenirs : un verger au début du XX^e siècle, à l'ombre d'un grand pommier en cet été indien. Les enfants, cachés dans l'herbe haute, guettent le moment opportun pour grimper dans l'arbre afin de chaparder quelques fruits juteux, sucrés et acidulés. Les Peau de Vache, Museau de Lièvre, Api Étoilé ou Huit Côtes avec leur forme bien à elles, les Pépin Sonnant et Grelote que l'on secoue pour faire résonner les pépins. La Patte de Loup avec sa peau brune et son coup de griffe.

Mais que sont donc devenues les pommes aux noms chantants et aux joues rebondies de nos grands-parents ? La Marie Doudou, la Grillot Dambenois ou la Reinette Franche ? Car toutes ces variétés dont les noms poétiques et caractéristiques donnaient une notion de leur arôme, de leur utilisation, de leur forme ainsi que de leur origine.

Bien sûr, la Pink Lady, rose, juteuse et croquante ou la chair ferme et dorée d'une Golden cuite sont incomparables. Mais je veux retrouver dans mon assiette la Pomme d'Anis et la Pomme Poire dont les parfums sont si particuliers ! Ainsi que la Ménagère, la Pomme de Livre et l'admirable Jaune dont la taille impressionnante ferait pâlir de jalousie les pommes d'aujourd'hui pourtant déjà fort rondelettes. Elles permettaient avec seulement trois fruits de préparer une compote pour une famille de huit personnes !

Une Friandise, une Teint Frais ou une Belle et Bonne seraient-elles moins vendeuses que les Royal Gala, Jonagold et autres Boskoop ? Toutes ces variétés ont des parfums et des caractéristiques gustatives qui sont incomparables, elles ne doivent pas tomber dans l'oubli !

Sabine Rauzier est pomologue et responsable du Centre national de pomologie, à Alès. <http://pomologie.ville-ales.fr/>

Le saviez-vous ?

Le Centre national de pomologie est un centre de ressources spécialisé sur les variétés fruitières. Ses principales missions s'articulent autour de la sauvegarde de la biodiversité, de l'étude des espèces et variétés adaptées aux climats tempérés et méditerranéens, de l'identification des innombrables variétés fruitières anciennes encore existantes dans nos vergers et de la diffusion de ses observations via des colloques ou des publications.

La pomologie, du latin *pomum* = fruit, est la discipline scientifique qui traite de tous les fruits comestibles. Elle fait donc pleinement partie de l'arboriculture fruitière.

If they say that France is the country of 300 cheeses, it is also the country of 500 apples!

With a yearly consumption close to 18kg for every household and a diversity of more than 500 species, France cannot be ashamed of its fruity heritage and there exists few terroirs without their own local variety.

In the realm of our souvenirs: an orchard of the beginning of the twentieth century, the shade of a large apple tree in an Indian summer. Children hiding in the tall grass of the meadow, waiting for the appropriate moment to climb the tree and pilfer some juicy apples, both sweet and sour. "Cow's Skins", "Hare Snouts", "Starry Api" or "Huit Côtes", each with its own specific shape. Or the "Ringing Pip" and the "Grelote", which one shakes for the echoes of hidden pips. Or the "Wolf's Paw", its brown skin and distinctive sting.

Where are all the apples of our grand-parents? Their singing names, their chubby cheeks? Where is the "Marie Doudou", the "Grillot Dambenois" or the "Reinette Franche"? As many varieties with poetic names and signatures which gave an idea of their aroma, their shape, their origin, and on how to use them.

The pink, juicy and crunchy Pink Lady or the firm flesh of a baked Golden are indeed incomparable, but I wish I could find the "Pomme d'Anis" or the "Pomme Poire" and their own particular taste back in my plate. Or the "Ménagère", the "Book Apple", the admirable "Yellow" with a size so impressive as to make jealous the most rounded apples of today: with only three fruits, you could have prepared a compote for a family of eight.

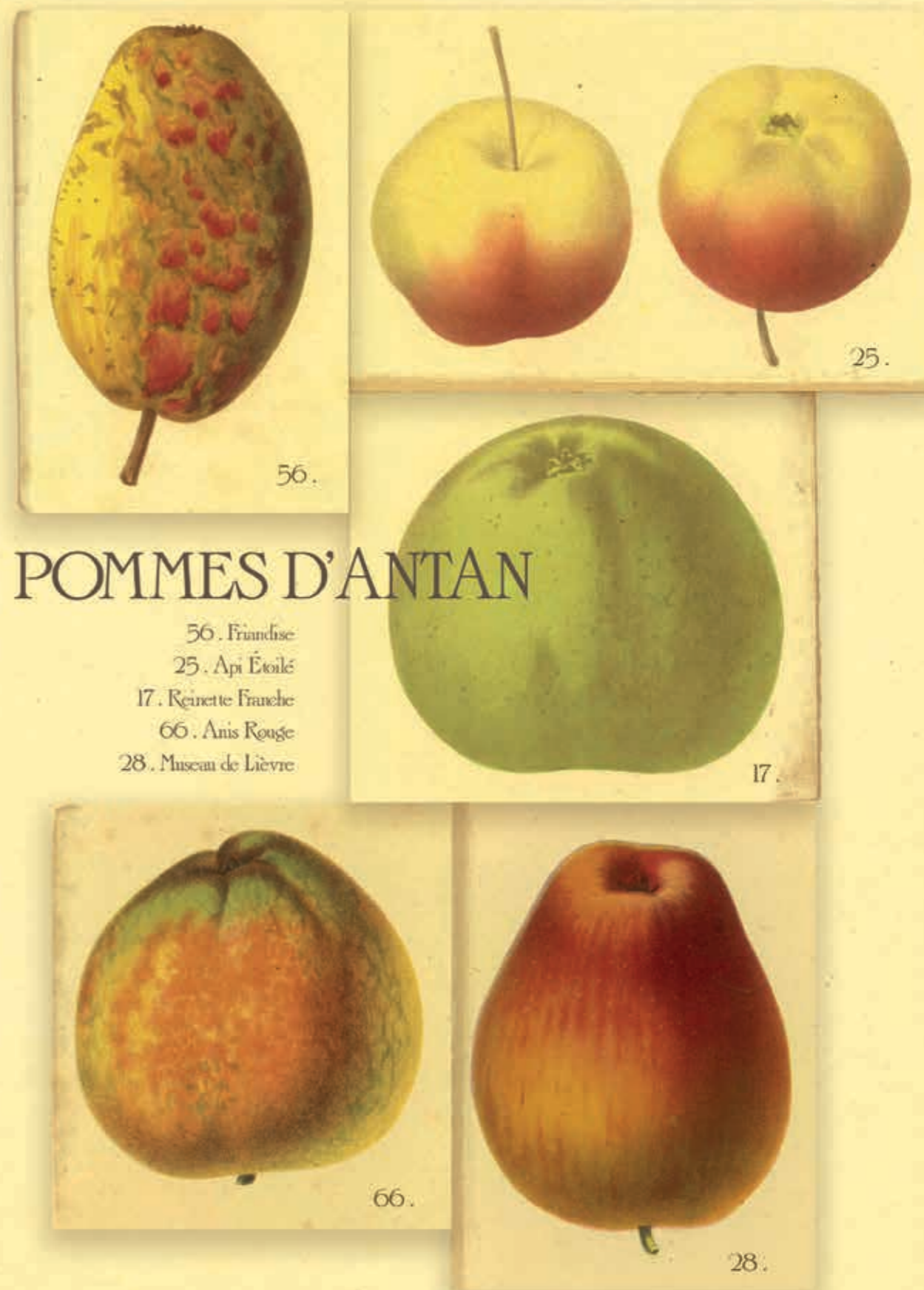
Could it be that the "Friandise", the "Teint Frais" or the "Belle et Bonne" are less saleable than the Royal Gala, the Jonagold and other Boskoop? These are varieties with unrivalled scents and tastes and they must not fall into oblivion.

Sabine Rauzier is a "pomologist" and heads the National Pomology Centre in Alès. <http://pomologie.ville-ales.fr/>

Did you know?

The National Pomology Centre is a resource centre specialised in fruit varieties. Its main missions are the safeguarding of biodiversity, the study of species and varieties that are adapted to moderate and Mediterranean climates, the identification of the large number of ancient fruit varieties still present in our orchards and the spreading of its observations through symposiums and publications.

Pomology, from the Latin *pomum* = fruit, is the study of all edible fruits. It is a part of fruticulture.



Gravures extraites du *Verger* (tomes IV et V, 1865) d'Alphonse Mas.