

**DÉLAI D'INTERDICTION DE PUBLICATION DANS LES MÉDIAS
JUSQU'AU samedi, Janvier 2020, 12:00**

Communiqué aux médias

**Élection de la variété fruitière suisse de l'année 2020 le samedi, 18 janvier 2020
à Meilen ZH**

Contact:

Variété fruitière suisse de l'année et FRUCTUS :
Peter Enz, 079 691 72 00, gentiana@ggaweb.ch

Variété fruitière suisse de l'année 2020 : la Poire à cuire suisse

En portant son choix sur la Poire à cuire suisse, FRUCTUS, l'Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier, élit variété fruitière suisse de l'année une représentante très rare presque disparue des variétés fruitières à cuire. Ses excellentes propriétés culinaires en font une délicatesse à redécouvrir.

Des crudités à la place des fruits cuisinés

Avant la découverte par les nutritionnistes des vertus des crudités et des conserves de légumes, on servait des fruits cuisinés presque à tous les repas. Les fruits rouges, les cerises, les prunes, les pommes et les poires étaient conservés d'une multitude de manières pour être apprêtés plus tard. Si le choix de la bonne variété était crucial, les préférences variaient d'une région à l'autre. C'est pourquoi on trouvait dans les vergers de haute tige, outre des variétés à couteau et de pressoir, un vaste choix de variétés destinées à la cuisine.

Le triomphe des légumes fut éclatant et écarta de la table les séchons cuits, les compotes et d'autres mets de fruits. Les variétés spéciales telles que les pommes douces, les poires channes, la cerise Belle d'Einigen n'étaient presque plus utilisés et la plupart des arbres de variétés dites de cuisine furent abattus. C'est grâce à la chance que la Poire à cuire suisse a survécu à cette épuration des variétés.

La petite discrète de la rive droite du lac de Zurich

Le vieil arbre de Poire à cuire suisse du conservatoire de Höri ZH est une relique d'une époque révolue. Ses petits fruits passaient presque inaperçus jusqu'à récemment. Une fois à terre, les fruits résistent à la neige et au froid jusqu'au printemps, la couleur de fond vire du vert au jaune et les fruits deviennent petit à petit bons à manger. Lorsque des connaisseurs se sont mis à récupérer des fruits sous la neige et les feuilles mortes, il était temps pour FRUCTUS de s'intéresser de plus près à la petite poire et à son histoire.

Selon des récits historiques, la Poire à cuire suisse serait née sur la rive droite du lac de Zurich. Elle était très répandue dans la région et ailleurs dans le canton de Zurich dès la

première moitié du 19^e siècle. Quelques paysannes et quelques paysans plus âgés se souviennent encore de la poire qu'on appelait Chugelibire (Poire bille) ou Klausbirne (Poire Saint-Nicolas).

Puis la Poire à cuire suisse a été recensée dans le cadre de l'inventaire des variétés fruitières de Suisse entre 2000 et 2005. 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. Pour autant, nous n'avons trouvé à ce jour aucune mention du nom Imberwurzen ou de la présence de la Poire à cuire suisse dans le Nord-Ouest de la Suisse.

L'information que la même poire est très appréciée à Magden AG sous le joli nom de Imbeli nous réjouit d'autant plus. Non seulement on trouve à Magden plusieurs arbres vieux et jeunes, mais encore il existe une forte demande pour ces fruits. Même, les enfants d'une école enfantine en forêt cuisent au feu en forêt ! Des informations provenant du Nord-Ouest de la Suisse donnent à penser que d'autres arbres s'y trouvent çà et là,

tandis que la recherche d'arbres est restée vaine sur la rive droite du lac de Zurich. Un appel publié dans le *Zürichsee Zeitung* et dans le *Zürcher Oberländer* a cependant permis à FRUCTUS de localiser en automne dernier quelques vieux arbres sur la rive gauche du lac de Zurich.

D'excellentes propriétés culinaires

Ses qualités culinaires se révèlent seulement une fois que la Poire à cuire suisse a été rôtie, cuite au four ou étuvée. Comparée à d'autres variétés de poire, elle surprend par son goût prononcé, la fermeté agréable et la finesse de sa chair. L'acidité équilibrée, l'épice délicate et le caramel typique qui s'épanouit pendant la cuisson complètent magnifiquement le goût. Elle apporte aux recettes de poire classiques son goût prononcé et enchante les convives aussi comme poire à dessert en hiver.

La Poire à cuire suisse est un patrimoine culturel ancestral et correspond à la mode des produits régionaux d'exclusivité issus de production durable. Elle participe de plus à la promotion de la biodiversité. L'arbre est rustique, n'a pas d'exigence particulière. Il convient de ce fait aussi à la culture à plus grande altitude.

En plantant de jeunes arbres dans plusieurs communes du bassin du lac de Zurich, FRUCTUS réintroduit la Poire à cuire suisse dans son berceau. FRUCTUS souhaite aussi faire redécouvrir cette poire délicate et d'autres variétés fruitières côté cuisine en élisant cette poire variété fruitière suisse de l'année 2020.

Franziska Oertli

Cheffe de projet « Variété fruitière suisse de l'année »