

Des poires au poiré

Jean-Michel LEGROS juin 2018

Plan de l'exposé

- 1) Définition du poiré,
- 2) De l'usage des boissons fermentées .
- 3) Périodes clefs de l'histoire du poiré.
- 4) Intérêt du poirier à poiré .
- 5) Un patrimoine exceptionnel et spécifique
- 6) Conclusions et exemples de réalisations visitables
- 7) Références de producteurs de poiré, pépiniériste en variétés anciennes de poiriers à poiré régionaux et bibliographie .

1) — Définition du poiré

On peut attribuer au mot poiré plusieurs provenances toutes dérivées du mot poire,

- Celle du latin *pirum*
- Celle du Grec *pyr*
- Celle du Celte *pir*

Le poiré est une boisson obtenue à partir de jus fermenté de poires spécifiques ou poires à poiré . Il s'inscrit dans l'usage des boissons fermentées .

2) — Un mot sur les boissons fermentées

Je rappelle pour les plus jeunes d'entre nous, qu'à la sortie de la deuxième guerre mondiale l'eau potable n'était pas encore distribuée dans toutes nos provinces . Jusque là, la seule manière de se désaltérer de manière saine était l'usage des boissons fermentées dont faisait partie le poiré . Rappelons nous, le plaidoyer de Pasteur en faveur du vin pour cette raison .

3) — Périodes clefs de histoire du poiré .

Si les Celtes semblaient posséder tous nos arbres fruitiers actuels, leurs principales boissons furent des variétés de cervoises, boissons réalisées avec des céréales traitées de différentes manières . L'eau miellée en faisait également partie . Le vin ne vint que plus tard sous l'influence des Romains . Mais aucune trace de cidre ou de poiré .

En France la première mention relative au poiré date du 6ème siècle dans le récit de la vie de Sainte Radegonde épouse de Clotaire lors de sa retraite dans un monastère qu'elle fonda à Poitiers vers l'an 544 .

Par la suite le poiré fut évoqué dans la consommation de moines d'abbaye à différentes périodes du moyen âge . À la différence du vin il n'a pas donné à des droits seigneuriaux onéreux, preuve qu'à l'époque son intérêt et sa qualité n'étaient pas premiers .

Dans la définition du poiré je n'ai pas mentionné l'effervescence (hors de la période de fermentation du jus) . Cette effervescence naturelle ne peut être obtenue que par une 2ème fermentation en récipient fermé .

L' étape importante dans son évolution a été utilisation du bouchon liège et de la bouteille verre . Elle représente un saut qualitatif décisif .

Même si la mise au point de la Méthode Champenoise attribuée à Dom Pérignon qui vécut de 1638 à 1715, cet usage ne s'est répandu de manière courante qu'avec la fabrication des bouteilles de verre résistante en grandes séries .

Aussi, jusqu'à la fin de la première guerre mondiale et même après, le poiré bouché n'était pas d'usage courant .

Dans les fermes pour les besoins domestiques le tonneau de poiré était mis en perce et consommé à fur et à mesure des besoins, d'où le peu de qualité du produit qui finissait aigre . Et j'évoquerai en passant ce que pouvait être le mauvais entretien des futailles imprégnées de levures acétiques qui sont le ferment du vinaigre . Elles se développent au détriment de l'alcool dès lors que le poiré est maintenu au contact de l'oxygène . Ce ferment imprègne alors le bois et sa présence condamne la qualité des fûts .

La qualité du poiré n'a vraiment été reconnue qu'à partir du poiré bouché réalisé avec des poires sélectionnées. Cette pratique a commencé à se répandre à partir du 19ème siècle, en particulier en Angleterre et en Allemagne où le poiré de qualité tenait alors la place du Champagne . Avec le poiré bouché on pouvait obtenir un prix de 4 à 7 fois celui du poiré commun .

On peut constater et c'est toujours le cas, à quel point la variété des fruits utilisés ainsi que la conduite du produit jusqu'à sa mise en bouteilles est essentielle pour la qualité du poiré .

4) – Intérêt du poirier à poiré.

– Le poirier vit très vieux (plusieurs siècles) et vient très bien dans la plupart des sols, y compris ingrats ou humides .

– Il ne demande pas d'entretien .

– Sa floraison, toute précoce qu'elle soit, ne redoute que peu les gelées .

– Sa production est forte et les fruits donnent un jus abondant et facile à extraire .

– Son alternance de production diffère de celle du pommier et elle est moins marquée.

– La boisson qui en dérive à un goût vineux proche des meilleurs vin blancs .

(Didier Galland dans un article journal du Pays Briard du 14 août 1998

témoigne de l'achat par les grandes maisons de Champagne du jus de poires Carisi pour participer à la réalisation de champagne .

Également dans *Mémoire de chimie de 1839* , Jean-Pierre , Louis Girardin témoignait de l'utilisation du poiré pour rehausser par coupage la qualité des vins d'Anjou) .

– Le moût provenant de certaines variétés peut encore rendre de grands services quand il s'agit de clarifier des cidres lents à s'éclaircir .

– Le poiré après distillation fournit une eau de vie d'une grande finesse .

Je clôturerai ce chapitre non exhaustif en évoquant la qualité recherchée du bois de poirier .

5) Un patrimoine exceptionnel et spécifique

En 1837 Jean-Pierre, Louis GIRARDIN (déjà cité), dans ses observations sur le poirier Sauger et ses produits constate , je cite : « Que le fruit du poirier Sauger donne plus de sucre et plus d'alcool que les autres variétés de poires et produit le poiré le plus exquis de tous ceux que l'on peut obtenir . Il a un bouquet qu'on ne retrouve dans aucun autre « .

GIRARDIN, à cette époque distingue 5 variétés de poire de sauge . J'ajouterai que Louis GIRARDIN n'était pas du Gâtinais mais de Seine-Maritime . Il ne prêchait donc pas pour sa paroisse . Ce qui redonne encore plus de valeur à son analyse . Les poiriers de Sauge font partie du patrimoine du Gâtinais mais ce ne sont pas les seuls .

Le réel handicap du chercheur pour parvenir à retrouver certaines de ces variétés est la rareté des témoignages aussi bien écrits qu'oraux .

Dans tous les traités relatifs au cidre on a beaucoup négligé de parler des poires pour ne parler que des pommes .

— 10% de littérature spécialisée est consacrées au poires à poiré .

— Et parmi ces 10%, encore 10% soit moins de 1% de l'ensemble évoque les variétés qui ne sont pas de l'ouest .

Quand aux témoignages verbaux , c'est pire encore . Contrairement au cidre dans le Gâtinais, le poiré n'a pas fait l'objet d'une industrie et n'a pas suscité la plantations importantes de vergers .

Cette activité est resté confidentielle et familiale . Elle s'est éteinte dans la première moitié du 20 ème siècle .

Aussi il nous manque le relais de 3 générations .

Il nous reste tout de même 3 atouts , en premier les poiriers à poiré vivent très longtemps et deuxièmement , certaines régions du Gâtinais ont des terres tellement pauvres, comme au nord et à l'est de la forêt d'Orléans qu'elles n'ont pas fait l'objet de remembrements . D'ou la persistance des haies avec des poiriers plantés .

Rappelons que le mot Gâtinais vient de gâtines qui sont des terres pauvres à très pauvres .

Le troisième atout est le verger conservatoire de Château-Renard et l'action permanente des bonnes volontés et associations telle que celle des Croqueurs de pommes .

Le patrimoine fruitier du Gâtinais et ses environs limitrophes représentent une richesse de variétés de poires à poiré exceptionnelle qui mériterai une AOC .

L'AOC n'existe pas, par manque d'acteurs et de cahier des charges .

De plus cette AOC aurait une originalité de cru qui n'aurait pas à rougir de tout ce qui se fait par ailleurs .

— Le poiré

Je peux vous témoigner qu'à partir des fruits du Gâtinais, il est possible de produire des poirés d'une grande finesse et d'une grande élégance .

— Les variétés du Gâtinais .

La particularité principale des variétés à poiré du Gâtinais vient du poirier Sauger ou *Pyrus Salvifolia* selon l'appellation du botaniste Suisse Augustin Pyram de Candolle 1778-1841 . (Ne pas confondre avec le *Pyrus Sallicifolia*) .

Joseph Decaisnes au milieu du 19ème siècle en reconnaissait 8 variétés . Certaines sont encore là, d'autres ont été perdues dont une variété fondamentale « le sauge gris ».

Sa recherche sur de longues années ne m'a pas permis de le retrouver .

À sa création, le sauge gris était présent au verger de Château-Renard et sa disparition n'a pu être compensée . Les arbres mères ont été arrachés lors d'un changement de génération dans l'exploitation agricole.

Le poirier Sauger est un arbre non épineux dont les feuilles présentent au revers une pubescence grisâtre semblable à la feuille de sauge .

Ses fleurs sont grandes et contrairement au *Pyrus communis*, le *Pyrus salvifolia* n'est pas arrivé chez nous par une succession de sauts migratoires et maritimes au travers de la Méditerranée, puis de l'Atlantique en contournant l'Espagne .

Ce poirier est connu en Autriche, en Savoie, au nord de l'Italie, l'Orléanais, le Gâtinais , le pays Fort, la Puisaye et le nord du Nivernais .

Il n'a pas atteint la basse Normandie .

Voilà donc une famille de poiriers arrivés jusqu'à nous en suivant une voie totalement différente.

C'est cette voie des migrations humaines que Joseph DÉCHELETTE, archéologue à appelé la voie centrale et terrestre . (Archéologie préhistorique Tome 1)

Elle part de la mer Égée depuis le Caucase, traversant les Balkans et ensuite les vallées du Danube et de la Moldau puis de l'Elbe pour arriver jusqu'à nous en s'arrêtant avant d'avoir atteint l'Atlantique .

Liste des poiriers Sauger existants aujourd'hui :

- Le gros sauge rouge, présent dans le Gâtinais
- Le sauge rond, présent dans le Gâtinais
- Le petit sauge, présent dans le Gâtinais
- Le sauge blanc, présent dans le Gâtinais
- Le sauge laiteux, présent dans le Gâtinais
- Petit renard, présent dans le Gâtinais
- Gros renard, présent dans le Gâtinais
- Livarniot, présent dans le Gâtinais

Liste des variétés de poiriers à poiré autres et présentes (liste non exhaustive)

Pour les principales,

- La poire folle, présente dans le Gâtinais
- La poire d'Angoisse, présente dans le Gâtinais et l'Ile de France
- La poire Catillat présent dans le Gâtinais
(vraisemblablement nommée par ailleurs Catillac)
- La poire Normand, présente dans le Gâtinais
- La poire des Rosets, présente en Ile de France
- La Poire De fer, présente en Ile de France
- La poire Curé, présente dans le Gâtinais
- La poire Saint Linard, présente dans le Gâtinais
- Carisi Blanc, présent en Ile de France et en Brie
- Gros Carisi, présent Ile de France et en Brie
- Petit Carisi, présent Ile de France et en Brie

- La poire Sirole, présente en Brie (Région d'origine)
- Bocage Gris, présente en Ile de France (Oise)
- Fausset, présente en Ile de France (Oise)

6) Conclusions et exemples de réalisations visitables .

Avec le manque de vergers conservatoires nous risquons la disparition de certaines variétés comme ce fut le cas de la variété Sauge Gris .

La création de lieux de conservation est donc urgente au profit des porteurs de témoignages encore existants .

Ce peut-être un verger classique pérenne avec statuts ou des alignements d'arbres le long de voies secondaires ou tout autre démarche qui s'inscrit dans la durée .

Je vous demanderai de vous reporter au chapitre du livre de O. OPOIX page 183

« *De la culture du poirier à cidre sur les routes ou en bordures de champs* »

M. OPOIX développe tous les avantages que l'on peut tirer de cette pratique des points de vue économiques et environnementaux . Je donne les références de cet ouvrage remarquable dans la bibliographie . CAUE 77 a également un dossier parfaitement documenté sur le sujet .

Je rajouterai que le poirier ayant un développement érigé se prête particulièrement à cet emploi .

Je citerai deux alignements réalisés en Seine et Marnes qui sont accessibles à tous ceux que cela intéresse .

Un alignement privé de poiriers à poiré .

Dans la commune de Chaumes en Brie 77390, sur la parcelle cadastrale 55 du Bois des plantes , deux alignements de poiriers Carisi sur une grande allée qui donne accès au château de Maurevert . Cette plantation est très ancienne et concerne des arbres qui ont été greffés .

Un alignement de poiriers à poiré sur une départementale.

Sur la départementale D 215, en amont et en aval de la ville de Choisy en Brie 77320, à l'initiative du Conseil général et la présence à la DDT de M. Jean-Paul FAHY, 96 poiriers à poiré ont été plantés dans trois variétés en 2003 .

Cette plantation alterne les variétés, poire de Sirole, Carisi et Chat Rôti .

Pour ceux qui seraient tentés par le prélèvement de greffons de Chat Rôti, je leur conseille de s'adresser à M. Pascal Papelard qui à cette variété certifiée .

(Un article est paru le 27 février 2003 dans le Pays Briard sur cet événement .)

Un verger conservatoire remarquable pour les variétés du Loiret : Château-Renard

Ce verger a été créé à l'initiative de la ville de Château-Renard dans le Loiret qui a mis à disposition les terrains .

Il se compose de deux vergers, un pour les pommiers et ce qui est rare et remarquable un pour les poiriers dont les variétés à poiré . Et c'est le seul que je connaisse .

Ces vergers ont été réalisés en collaboration avec le Lycée Agricole « Lechesnoy » près de Montargis . Et c'est M. Jean SIFT professeur au lycée en 1984 et 1985 qui en fut le principal maître d'oeuvre .

Il rassemble une très grande partie des variétés de la région .

Jean SIFT s'est appuyé pour cela sur des enquêtes et des témoignages locaux .

Depuis lors ces vergers sont gérés par la ville de Château-Renard avec un responsable qui est actuellement M. Daniel BÉZY, homme passionné et émérite .

7) Référence de producteurs de poiré et de pépiniériste en variétés anciennes de poiriers à poiré et bibliographie française hors région ouest .

Producteurs

Domaine Julien THUREL

Les Usages 45470 LOURY

Eleveur de cidre et de poiré en fût de chêne . Récoltant manuel sur variétés anciennes du Gâtinais et Pays Fort Sancerrois . Pratiquant de l'Agroécologie et certifié en Agriculture Biologique .

Tel : 06 12 22 65 48

Poiré fermier, Famille MACLART Serge

Ferme des Charmettes

Autheuil-en-Valois « Le Plessy » (60)

Tel : 03 44 87 42 49

Pépiniériste en Variétés anciennes de poiriers à poiré

Les Pépinières de la Brie / M. Pascal PAPELARD

45 bis Hameau de Charcot

788169 Saint-Siméon

Tel: 06 83 27 83 85

Bibliographie spécifique non exhaustive, hors régions ouest .

– Un ouvrage incontournable sur les poiriers Sauger

Joseph DECAISNE

Le jardin fruitier du Muséum 1872-1875 .

(Ce livre est accessible en noir et blanc dans les ouvrages numérisés de la BNF)

– Indirectement , deux ouvrages où l'on retrouve des chapitres sur les variétés à poiré .

Claude SCRIBE,

LE POIRIER chez ACTES SUD, de mars 1999 .

Michel DARDELET,

POMMES ET POIRES dans le Loiret (à compte d'auteur)

de novembre 2013 . (Le goût des poires est donné en référence aux poires à couteaux ce qui n'est pas significatif .)

– Et un livre général qui est une référence sur le poirier et sa culture ;

O. OPOIX — La culture du poirier, parution 1896 .

(Ce livre est accessible dans les ouvrages numérisés de la BNF)

– Liens

<http://pommes-bocage-gatinais.pagesperso-orange.fr>

<http://www.croqueursdepommes77.fr>