

de Marsanneix



Probablement originaire de la région de Périgueux en Dordogne, cette petite poire à cuire doit son nom au village de Marsanneix. Elle a, semble-t-il, connu son heure de gloire dès 1750 et deux siècles durant dans la campagne périgourdine. Mais comme aucune archive ne nous permet d'en situer la découverte, nous préférons rester prudents, d'autant que, selon des informateurs locaux, elle a pu être introduite d'Amérique au milieu du XIX^e siècle par un curé du village de Marsanneix. À la fin du XIX^e siècle, Charles Baltet affirmait qu'elle était commune et appréciée dans la région. À la même époque, elle fut décrite par André Leroy qui la considérait comme ancienne dans cette même région. Il précisait que, bien que largement cultivée dans les fermes de la contrée, les horticulteurs et pépiniéristes ne la multipliaient pas, à cause de son petit calibre et de son utilisation comme variété à compote. À l'heure actuelle, il reste quelques arbres, très vigoureux, au milieu des prés ou au bord des champs. Elle a longtemps été vendue par les fermières dans les rues de Périgueux. Jusque dans les



années 1950, on les entendait crier « *Los perons cuechs ! Los perons cuechs !* » Les poirons cuits dans l'eau étaient un dessert très apprécié ; on buvait même l'eau de cuisson gélifiée. Michel Chadeuil, Périgourdin attristé par la disparition des poirons, se souvient de la douceur et de la saveur incomparable de ces fruits cuits, sans toutefois être certain de la variété proposée. Les poires de Marsanneix sont encore vendues par de vieux paysans sur le marché de Périgueux, le mercredi matin et le samedi. Aucune plantation sous forme de verger n'a jamais été faite avec cette variété.

Origine : Dordogne
Maturité : octobre – février
Floraison : mi-tardive

Fruit petit, conique-arrondi, de forme régulière, légèrement aplati à la base. Son pédoncule assez long est courbé à l'insertion sur la branche, parfois renflé aux deux extrémités et grêle au centre ; son œil est grand, ouvert, au centre d'une cuvette de profondeur variable mais toujours très évasée.

Épiderme rugueux, roux foncé, ponctué de lenticelles grises.

Chair blanchâtre, mi-fine, juteuse et odorante, mais pierreuse et peu savoureuse.

Elle mûrit à partir de courant octobre et se conserve assez longtemps, de trois à quatre mois parfois. Cette petite poire, très dure, ne se consomme que cuite. Elle devient alors succulente, parfumée et sucrée.

Arbre vigoureux à croissance rapide, compatible sur cognassier autant que sur

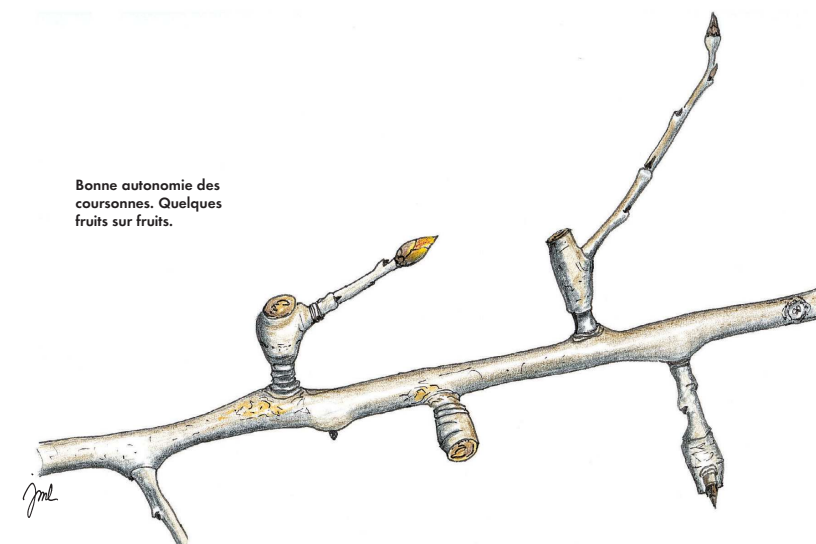
franc, et qui se développe en une magnifique forme pyramidale.

La ramification latérale est abondante et positionnée comme celle d'un sapin, elle est rapidement stoppée par une fleur terminale au début de la troisième pousse.

On peut observer quelques « fruit sur fruit », mais l'alternance à la coursonne est très fréquente, les pousses de bourse sont très courtes.

Les années d'alternance, la première mise à fruit des portions de rameaux âgés de 2 ans permet une petite récolte. Pour régulariser le cycle de fructification, il est important de réaliser un éclaircissage rigoureux des fruits l'année de forte production.

Fruits groupés par deux ou trois.



Bonne autonomie des coursonnes. Quelques fruits sur fruits.