

Brune du Lot-et-Garonne



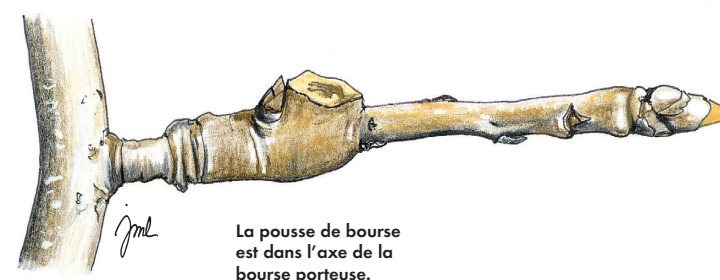
Origine : Lot-et-Garonne
Maturité : fin septembre – mi-octobre
Floraison : moyenne
Débourrement : précoce

Fruit de calibre moyen à assez petit, piriforme. Pédoncule moyen à court, arqué, inséré obliquement sur le dessus du fruit sans cuvette. Œil ouvert à sépales verts dans une cuvette très peu profonde.

Épiderme épais, rugueux, à fond jaune paille largement ponctué de liège ocre-roux, plus dense au pôle oculaire.

Chair ferme jusqu'à complète maturité, craquante, moyennement juteuse, sucrée, très parfumée, assez bonne crue, mais meilleure en cuisson. Astringence plus ou moins importante avant parfaite maturité.

Arbre érigé, très acrotone, de type III. La ramification est dense et peut se bloquer comme celle d'un cognassier.



Les rameaux sont longs et grêles en situation vigoureuse. Ils sont très coursonnés dans la mesure où la fructification a arrêté leur croissance.

Les coursonnes produisent fréquemment fruit sur fruit ; ainsi l'arbre n'alterne pas. Il ne reste naturellement qu'un à deux fruits par inflorescences.

La pousse de bourse se met dans l'axe de la bourse.

Variété rustique convenant aux conditions difficiles.

Cailhaou rosat, Calhau rosat



Très anciennement cultivée dans les Landes, cette variété reste bien présente dans ce département. Cette appellation de **Caillot rosat** est associée, dans le *Dictionnaire de pomologie* d'André Leroy, à une importante synonymie. On y trouve, entre autres, **Oignon de Saintonge**, **Caillaurozat**, **Caillou rosat**, et **De Cailleau** pour la plus ancienne référence écrite. C'est dans le *Roman de la rose*, c'est-à-dire en 1270-1280, par Jehan de Meung dit Clopinel, qu'elle est citée pour la première fois. Certains lui ont attribué une hypothétique origine grecque ancienne. André Leroy, quant à lui, la considère comme une des variétés de poires les plus anciennement multipliées en France, où elle fut connue sous un grand nombre de dénominations différentes, souvent purement locales. Les prononciations propres à chaque contrée auraient entraîné ces modifications orthographiques.

Nous ne sommes pas absolument certains que le **Cailhaou rosat** landais corresponde parfaitement à celui décrit par A. Leroy, mais nous pouvons affirmer qu'il s'en rapproche. Si cette variété a été autant multipliée à travers

la France depuis plus de sept siècles, il n'est pas surprenant d'en trouver des variantes locales. Le plus étonnant est sa présence persistante dans ce département des Landes, et le fait que la connaissance de son nom s'y soit maintenue correctement. Elle y était suffisamment commune à la fin du xx^e siècle pour figurer dans l'ouvrage *Le cuisinier landais* comme l'exemple même de la poire à confiture. Elle subsiste également en Dordogne où on la nomme le **Calhau rosat** (prononcé *calhaw rousat*). Nous nous sommes intéressés particulièrement à ce fruit parce que son étymologie est énigmatique. Les termes « **Cailleau rosat** » ou « Caillou rosat » semblent les plus acceptables en français. On peut penser qu'à « Cailleau » ou « Caillou » correspond bien l'occitan *calhau*, qui signifie caillou. Peut-être cette poire était-elle perçue à l'origine comme particulièrement dure. Quant à rosat, terme d'origine occitane lui aussi, il se dit de préparations roses (huile rosat, miel « rosat »). Ce mot évoquait-il sa jolie coloration à l'insolation ou une éventuelle délicate saveur de rose ?

Le lexicographe Simin Palay donne la *Calhau*

rosat pour la meilleure des poires ! Ne dit-on pas, dans certains endroits de la Gascogne, d'un fait ou d'une nouvelle peu banale et bien agréable : *Ei de calhau rosat* (« Elle est comparable à du caillou rosat »).

Origine : Landes

Maturité : 15 août – 1^{er} septembre

Floraison : moyenne

Fruit de calibre moyen, arrondi, régulier, aplati à la base.

Pédoncule trapu, généralement droit, parfois arrondi et renflé à l'extrémité, de longueur

moyenne, inséré dans une cuvette bien marquée, ronde, moyennement profonde et large. Œil petit, ouvert, posé dans une cuvette peu profonde, mamelonnée.

Épiderme vert printemps devenant jaune verdâtre à maturité, ponctué de grosses lenticelles vert foncé, quelquefois maculé d'un très beau roux à l'insolation.

Chair blanc nacré, autour d'un cœur de petite taille délimité par des faisceaux vert jaune foncé contenant des pépins blancs à marron pâle se colorant de noir par bandes ; très croquante (voire craquante), très juteuse, sucrée, faiblement acidulée, rafraîchissante,

s'oxydant très lentement, parfois pierreuse.

Arbre vigoureux à port dressé, à ramifications trapues, fermées.

Cet arbre est très ramifié, par coursonnes courtes tout le long des structures et non par branches fruitières.

Présente une alternance totale de fructification à la coursonne et à l'arbre.

Callebasse



Origine : Landes

Maturité : fin août – mi-septembre

Floraison : précoce, échelonnée

Débourrement : précoce

Fruit cylindrique rétréci au tiers du fruit sous la zone pédonculaire qui peut être soit rectiligne soit dissymétrique, avec un côté très bombé. Une ligne dorsale en creux est souvent bien marquée.

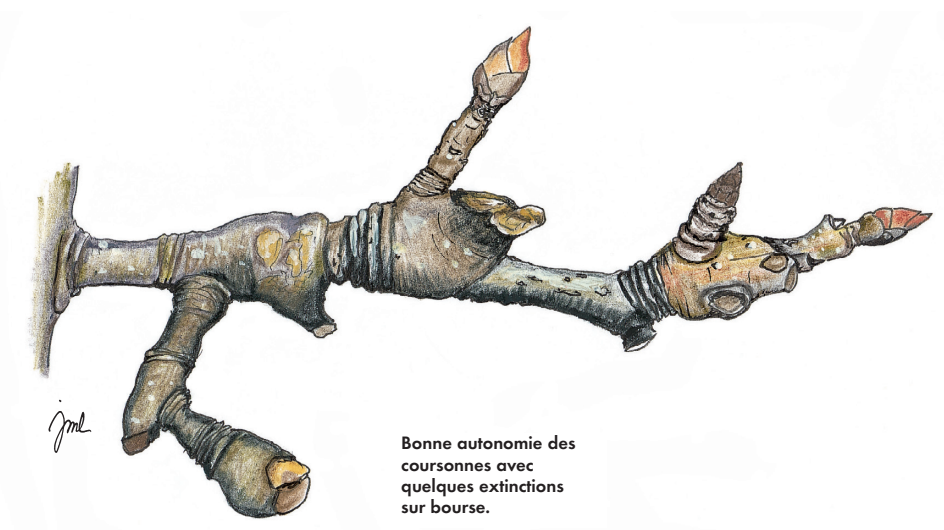
Pédoncule très droit, dans une cuvette de faible profondeur, dissymétrique présentant une très grosse bosse sous laquelle est inséré le pédoncule. Œil ouvert, à fleur de fruit dans une cuvette peu profonde plissée.

Épiderme lisse, vert printemps uniforme.

Chair assez ferme, peu juteuse, sucrée, acidulée.

Arbre bien ramifié à port semi-dressé. Dominance apicale assez faible. Bourse terminale précoce y compris sur bois de 1 an très vigoureux.

Bonne autonomie des coursonnes avec extinction sur bourses assez fréquente. Les réitérations peuvent être bloquées par la fleur terminale l'année de leur croissance. Variété produisant régulièrement malgré une alternance générale à la coursonne : la fructification terminale annuelle des nouvelles brindilles apporte chaque année suffisamment de fleurs.



Bonne autonomie des coursonnes avec quelques extinctions sur bourse.