

<http://menouetsesvoisinsdargonnes.fr/spip.php?article185>

La rubrique de Jeannine Cappy

Les bonnes pommes de chez nous

- Revue N°41 -

Date de mise en ligne : mercredi 17 décembre 2008

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

-----L'année 2008 n'a pas été généreuse ni en fruits à noyaux ni en poires ! Par contre, il n'en a pas été de même pour les pommes ! Il y en avait tellement, que beaucoup sont tombées précocement formant un véritable tapis au pied des arbres. Quelques branches de pommiers trop surchargées n'ont pu résister à un tel poids et se sont cassées.

-----L'abondance incitant à la dégustation, c'est peut-être l'occasion, pour ceux qui ne le savent pas ou qui l'auraient oublié, de constater combien nos pommes typiquement locales sont excellentes, car bien adaptées au terroir et au climat

-----D'ailleurs, elles vont vous l'expliquer elles-mêmes.

La Belle Fleur d'Argonne.

-----« *Tout d'abord, chers lecteurs, si vous parlez de moi, donnez toujours mon nom en entier : il ne faudrait surtout pas, en effet, que l'on me confonde avec des fruits étrangers à notre belle région, telles la Â« Belle Fleur jaune Â» qui a vaguement l'air d'un coing ou la Â« Belle Fleur Rouge Â» appelée aussi Â« Belle Fleur longue Â» ou Â« Crotte Â» !*

-----*Car, si ma fleur est belle, avouez que le fruit a tenu sa promesse. Mon épiderme brillant est d'une belle couleur de fond jaune foncé, lavé-strié de rouge sombre, ponctué de nombreux petits points beiges, les lenticelles. Je suis d'une belle taille et de forme bien rebondie.*

-----*Mûre au début du mois d'octobre, je suis la première pomme de la saison, bonne à croquer. Ma chair jaune pâle est ferme, moyennement sucrée et acidulée. Mais c'est Â« su les doreïes Â» [1] que je donne toute ma saveur : gonflée, dorée, je fonds dans la bouche. Rien qu'à la cuisson, les Â« bauffreïes Â» [2] qui s'échappent du four font saliver.*

-----*Mais rien n'étant parfait, ma durée de conservation n'est pas très longue. Dès la fin du mois de novembre, décembre au mieux, je perds tout mon parfum.*

-----*Et pour ceux qui auraient envie de m'inviter dans leur verger, je précise que ma fleur s'épanouit tardivement, ce qui la met à l'abri des dernières gelées ».*

La Réau

-----« *On me nomme ainsi dans la partie centrale de l'Argonne. Dans la région de Givry, je deviens Â« Bellerange Â», et dans les Ardennes, je suis Â« Croquet Â». Je ne voudrais pas snober ma collègue la Belle Fleur, mais je suis bien plus connue qu'elle.*

-----*De taille moyenne, ma forme est assez variable, légèrement conique, asymétrique, mon épiderme brillant, jaune orangé, est largement lavé de pourpre et strié de rouge sombre. Mûre un peu plus tardivement que la Belle Fleur, je me conserve beaucoup plus longtemps qu'elle, au moins jusqu'au mois de mars.*

-----*Grâce à ma chair couleur crème, juteuse et parfumée, à la fois sucrée et moyennement acidulée, je suis la pomme à tout faire. Bonne à croquer, à cuire, à utiliser en pâtisserie. Pressée, je donne un excellent jus de pommes et un bon cidre en mélange avec d'autres variétés plus acides. Qui dit mieux ?*

La Jean Tondeur

-----« *Je ne connais pas avec certitude l'origine de mon nom : il me semble avoir oui parler de Florent, mais rien n'est moins sûr. Ce Jean Tondeur avait de toute façon, très bon goût ! Avez-vous vu comme je suis jolie ? Avec ma robe mate à fond jaune largement lavée de rouge orangé et recouverte d'une résille dorée. Savez-vous que j'étais très à la mode en 1925 !*

-----*Je suis d'une taille moyenne, plus large que haute. Mûre fin octobre, je reste bonne jusqu'au mois de mars. Pomme de table juteuse, faiblement sucrée et acidulée, je donne toutefois le meilleur de moi-même Â« su les gâtiaus et les gômichons Â» ou tout simplement cuite au four..*

-----*Et, cerise sur le gâteau (si j'ose dire !) j'appartiens à une variété très rustique, très saine, d'une fertilité soutenue. A l'abri des gelées tardives, si fréquentes en Argonne, les fleurs de mon arbre nourricier ne s'épanouissent que fin mai, début juin.*

Avis aux amateurs ! »

La Reinette grise d'Argonne

Les bonnes pommes de chez nous

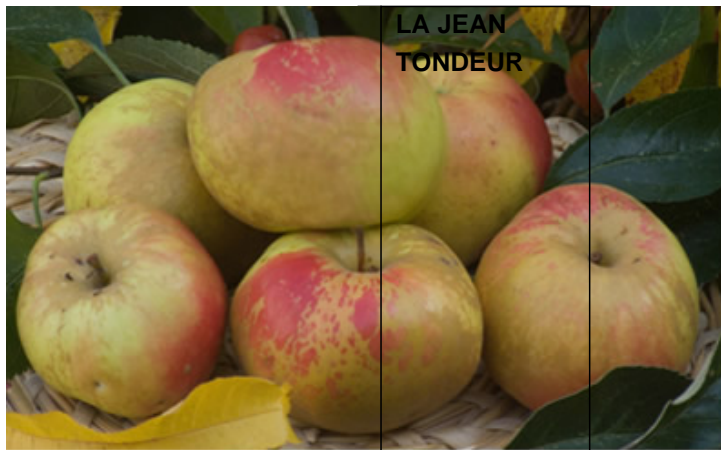
-----« Je suis une des plus anciennes reinette grise répertoriée dans les ouvrages de pomologie. Pourtant, j'ai presque disparu des vergers argonnais. J'ai du mal à comprendre ce mépris. Est-ce à cause de ma taille plutôt petite ou de mon épiderme assez terne, vert bronze ne jaunissant que légèrement à maturité, rugueux, quelquefois verruqueux ?

-----Pourtant, ceux qui m'apprécient ont bien remarqué que ma chair un peu verdâtre a une texture très fine, agréablement acidulée, moyennement sucrée, très juteuse et à la fois odorante et tendre. Mûre à point vers le mois de décembre, je me conserve sans problème encore au moins trois mois, sans jamais devenir farineuse. Simplement, ma peau prend quelques rides, peut-être parce qu'elle est très mince.

-----Jadis, on m'utilisait surtout pour faire confitures et gelées. Pour qu'elles prennent mieux, on les faisait vers le mois de novembre, avant que je ne sois tout à fait mûre.

-----En plus, bonne pomme de table, excellente Â« su les doreïes et les gâtiaus Â» il me semble que je devrais revenir à la mode. "J'suis une boune denreïe, nome ! [3] »





LA JEAN
TONDEUR



LA REINETTE
GRISE
D'ARGONNE



LA LOUITON



La Louiton

-----« *Jusqu'au milieu du siècle précédent, j'étais présente dans tous les vergers et bien appréciée, malgré ma petite taille. Pour preuve, ce qu'écrivait sur moi J.Levasseur, ingénieur et professeur d'Agriculture dans la Meuse au début des années 50 : « C'est la meilleure variété à deux fins »* [4]

-----De forme ronde un peu aplatie, j'ai un épiderme bicolore, vert-jaune lavé de rouge framboise nettement délimité, une chair blanc-verdâtre, un peu acide, faiblement sucrée mais très juteuse, ce qui fait de moi la pomme à cidre par excellence. De plus, je suis une bonne pomme de table, aussi bien à croquer qu'à cuire, si on a toutefois la patience d'attendre ma pleine maturité, de janvier à avril ou mai, quand les autres ne sont plus qu'un souvenir.

-----J'étais particulièrement appréciée certaines années où les Réaux, capricieuses, donnaient peu de fruit sinon pas du tout.

-----En outre, je suis portée par un arbre très sain, très fertile, à floraison tardive de fin mai ou début juin, résistant aux gelées et produisant tous les ans. Toutes ces qualités font que je suis restée la favorite de nombreux Argonnais qui font encore leur cidre. C'est grâce à eux que je suis encore si connue. »

La Couillon de coq

-----« *Les Argonnais ont l'esprit bien coquin pour m'avoir affublée d'un nom pareil ! Ma forme allongée et ma petite taille en sont cause à coup sûr*

-----Pratiquement disparue des vergers aujourd'hui, je n'y subsiste plus qu'à l'état de relique ou de vestige si vous préférez !

Mon épiderme est lisse, vert-jaune, lavé et strié de rouge sur les trois quarts de sa surface. Ma chair blanc-verdâtre croquante pour ne pas dire dure, peu sucrée, peu acidulée, de qualité moyenne ne pourrait pratiquement jamais.

-----Malgré ce manque manifeste de caractère, les anciens étaient bien heureux de me croquer (il fallait de bonnes dents !) au mois de mai ou juin pour se rafraîchir « *pannda la fenou, a faisant les moyettes* » [5]

-----A part pour le folklore, pas de quoi pavoiser ni quémander ma réintroduction. De nos jours on trouve des variétés dites « modernes » toute l'année et les grosses machines agricoles utilisées pour « faire les foins » n'ont soif que de carburant. »

-----Beaucoup de vergers ont disparu, de même que bien d'autres variétés du patrimoine fruitier argonnais. Qui se souvient encore de la « *Germagne* », cette lointaine cousine de la Réau, de la Saint-Baussan de la Dampierre et de bien d'autres ?

-----C'est sans modération qu'il faut consommer les « *poumes d'assi nous* » [6], non seulement parce qu'elles

Les bonnes pommes de chez nous

sont bonnes mais aussi pour que celles qui existent encore ne tombent pas dans l'oubli. Elles représentent un peu de notre histoire locale.

Les mots en patois Â« d'assi nous Â» sont dus à Raymond Gérardot.

[1] Doreïes : tartes

[2] Bauffreïes : Bouffées

[3] Boune denreïe, nome ! : Bonne chose, n'est ce pas !

[4] Pomme à deux fins : Pommes à couteau et à cidre

[5] Pendant la fenaison en faisant les tas de foin , grâce à ma maturité extrêmement tardive.

[6] Les pommes de chez nous