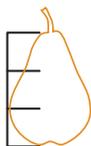


Poire Curé

Poire du Berry, trouvée dans les bois de Fromenteau à Villiers (Indre) et propagée par monsieur le curé Leroy desservant cette paroisse en 1760. Elle est connue dans toute la France, et particulièrement dans les départements du Cher et de l'Indre.

Variété de grande vigueur.



Synonymes : ils sont très nombreux. Citons 'Monsieur le Curé', 'Poire Monsieur', 'Vicaire de Winkfield', etc.

Qualité : fruit juteux, parfumé et peu goûteux.

Maturité de cueillette : intermédiaire (entre précoce et tardive).

Durée de conservation : moyenne.

Période de floraison : intermédiaire (entre précoce et tardive).

Caractères particuliers : épiderme lisse, souvent marqué par une ligne rousse partant de l'œil jusqu'au pédoncule. Œil ouvert. Présence d'un mamelon charnu à la base du pédoncule. À maturité, les fruits ont tendance à tomber. Leur qualité est variable selon les terrains.



Fruit : de gros calibre, de grande hauteur, présentant un plus grand diamètre vers le calice, piriforme et fortement dissymétrique.

Épiderme : vert-jaune, lavé de rose sur le quart du fruit. Russeting partiel, en taches disséminées.

Œil : situé dans une cuvette faiblement côtelée, peu profonde et étroite.

Pédoncule : moyennement long et moyennement fin, oblique et fortement arqué, dans une cavité peu profonde.

Chair : crème, tendre, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; sucrée et sans acidité.

Usages : bon fruit de table. C'est aussi un excellent fruit à cuire.