



API NOIR.
Une variété ancienne, décrite dès 1608. Sa peau noire aux reflets rouge violacé cache une chair blanche. Du plus bel effet dans une corbeille de fruits.



VENDUE L'ÉVÊQUE.
Une variété à cidre, traditionnelle du Chaourçois.



VIRGINIE-BALTET.
Poire fondante et juteuse, créée au XIX^e siècle par Ernest Baltet, horticulteur à Troyes et conseiller général de l'Aube.

MÉLI-MÉLO.
Dans ce panier, des poires de Curé et des pommes: Auberive, Gros Locard et Grand Alexandre. Originaire de Russie, ce dernier fruit fut ainsi nommé en l'honneur du tsar.

POMME DE REINETTE ET POMME D'API...

Une pomme chaque matin éloigne le médecin, dit le proverbe. Bien que cette vertu ne soit pas scientifiquement prouvée, la pomme, riche en fibres et faible en calories, est bonne pour la santé. À moins que vous ne préfériez une poire pour la soif ? Craquons pour ces fruits de terroir dont l'Aube compte quelque 300 variétés.

Textes: Marie-Pierre Moyot, avec l'aide de Bruno Farine (Les vergers en Othe, à Mousse). Photos: Robert Moleda.



GRELOT.
Pomme à deux fins, c'est-à-dire à couteau et à cidre. Voulez-vous savoir si elle est mûre? Secouez-la: les pépins sonnent!

GENDREVILLE.
Un fruit qui se conserve bien l'hiver. Un atout, d'autant que l'arbre produit abondamment.



TRANSPARENTE DE CRONCELS. Obtenue par Charles et Ernest Baltet à Troyes en 1869, cette pomme précède à une saveur acidulée. Sa peau est si claire qu'elle paraît translucide.



REINETTE DE CHAMPAGNE.
Parfumée, ferme et de bonne conservation... Une pomme en or. Cette reine du verger est cultivée en Champagne depuis la Révolution!



COURT-PENDU GRIS.
Variété ancienne (vers 1400) et rustique. Cette pomme à couteau doit son nom à son court pédoncule.

en savoir plus

Conseils, échange de greffons, animations scolaires, etc.

→ Association Les Croqueurs de pommes, Troyes. Tél. : 03 25 49 90 74. <http://croqueursdepommes10.over-blog.com/>

→ Les Vergers aux chouettes, La Villeneuve-au-Chêne. Tél. : 06 14 14 51 41.