



Un arbre « bien d'cheu nous ! »

Le Poirier commun (*Pyrus communis* L.) est un arbre fruitier de la famille des Rosacées, cultivé pour son fruit, la poire.

Arbre de taille moyenne, le poirier peut atteindre dix à quinze mètres de haut et vivre jusqu'à 200 ans, comme c'est certainement le cas de celui-ci.

Les feuilles portées par un long pétiole ont un limbe ovale à bord finement denté en scie ; les fleurs apparaissent après les feuilles en avril-mai. Les abeilles attirées par l'odeur, visitent ces fleurs mellifères et assurent la pollinisation car, comme la plupart des fruitiers de la famille des Rosacées, les poiriers sont auto-incompatibles : c'est-à-dire qu'il faut une pollinisation croisée de deux variétés pour assurer une production de fruits.

La poire de coq ou « Pé de Co », est une variété de poire bien locale. Les anciens qui l'appelaient « poire de coq » ne prononçaient pas la lettre « q » ce qui faisait cô. Il pouvait donc exister une confusion entre le coq (prononcé en patois) et le Caux. A cette époque, les poiriers étaient plantés près du fumier pour éviter le dessèchement, à proximité de la basse-cour. Les coqs et autres poules étaient les premiers à venir picorer ce fruit, d'où son nom. Les poires de coq sont dures et râpeuses lorsqu'elles sont crues, mais deviennent savoureuses avec la cuisson. Il en existe deux variétés, celles à chair blanche, et celles à chair rouge, ces dernières étant les plus goûteuses.



©Caux Seine tourisme

Recette d'une pâtisserie du Pays de Caux :

Les douillons

Étaler de la pâte feuilletée puis découper de grands carrés.

Eplucher les poires en gardant la queue. Poser chaque fruit sur un carré de pâte, puis enrober-le de pâte en rabattant les coins au sommet du fruit.

Battre 1 œuf avec 5cl de lait et badigeonner les douillons.

Disposer les dans un plat allant au four, en les séparant bien les uns des autres.

Mettre à cuire pendant 1 heure au four préchauffé (thermostat 4/120°).

Quand la pâte est croustillante, les douillons sont cuits. Laisser tiédir avant de déguster.



©Caux Seine tourisme

