

## Plaisirs Cuisine

## BONNE POIRE

**FRUIT** Malgré sa fragilité et ses formes débonnaires, l'ancienne star du Potager du roi n'est pas si naïve

Quel est le point commun entre la duchesse d'Angoulême, le général Leclerc et le docteur Jules Guyot ? Réponse : une peau rugueuse, une silhouette charnue et une belle robe colorée. Ces personnages historiques ont une parenté fruitière secrète : ils ont donné leur nom à des poires. Ils sont membres d'une vaste famille aux variétés aussi diverses par leurs formes, leurs goûts et leurs couleurs que par l'éloquence de leurs patronymes, tantôt honorifiques (sénateur Vaïsse, président Héron...), tantôt triviaux (la grosse Louise, la cuisse-madame).

C'est que la poire, en dépit de son apparence débonnaire, est un fruit social et politique. Elle se pavane d'abord dans les hautes sphères. « Au XVII<sup>e</sup> siècle, c'est le grand fruit de l'aristocratie », raconte Antoine Jacobsohn, responsable du Potager du roi à Versailles. *Le monarque demandait à son jardinier, La Quintinie, d'en produire en grosses quantités.* » Contrairement à la pomme, fruit paysan par excellence, la poire s'épanouit dans les corbeilles aristocratiques et fait partie des offrandes lors du sacre royal, à Reims.

#### De Louis-Philippe à Hollande

Sans transition, elle va ensuite servir à ridiculiser la monarchie de Juillet tant honnie. Les caricaturistes croquent un Louis-Philippe symbole de la bourgeoisie au visage piriforme, avec son ovale épaté et son front serré. Bien plus tard, elle servira encore pour chahuter Édouard Balladur ou François Hollande. Entre-temps, le jardinier La Quintinie a mentionné dans ses carnets près de 180 variétés de poires. Il en cultivait en réalité 70 pour répondre aux exigences royales toute l'année.

Aujourd'hui, le Potager du roi perpétue cette tradition avec 140 espèces : « *La williams est bonne pendant trois semaines fin août*, poursuit Antoine Jacobsohn.



Nature morte de poires conférence.  
DEAGOSTINI/LEEMAGE

*La duchesse d'Angoulême est excellente en novembre mais cotonneuse en février. La catillac, que La Quintinie trouvait immangeable crue, est délicieuse cuite, entre novembre et fin janvier.* »

Aujourd'hui, à part les comice, conférence et williams, elles connaissent surtout l'oubli. Ainsi va la vie d'une poire, entre grandeur et décadence. Même si le chef Auguste Escoffier lui a consacré un dessert en 1864 (la poire Belle-Hélène, en hommage à l'opéra d'Offenbach),

la pêche l'a délogée de son piédestal au XVIII<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, elle se laisse concurrencer par la pomme, fruit tout-terrain qui se conserve mieux. « *La poire, fragile, se gâte plus rapidement*, constate Claire Damon, la pâtissière de Des Gâteaux et du Pain, à Paris. *Elle mûrit vite et le moindre coup l'abîme, on doit l'acheter avant maturité et l'affiner.* » Elle se souvient aussi des petites « *poires du curé* » qui poussaient dans le fond du jardin familial, qu'on pré-

parait au vin avec force épices pour masquer leur piètre qualité.

#### Jamais au réfrigérateur

Il convient de la manipuler avec précaution et de la conserver hors du frigo, sous peine de voir sa chair tourner au marron. « *La poire est devenue sage*, regrette Trish Deseine, auteure irlandaise de livres culinaires. *C'est la faute aux boulangeries industrielles et à leurs tartes poires-frangipane, qui ont une pâte horrible et un appa-*

*reil sans goût.* » Que dire enfin de l'expression « bonne poire », désignant une personne facile à duper, qui tombe dans le panneau comme une poire trop mûre de son arbre ?

Pourtant, ce fruit délicat est loin d'être naïf et est à l'aise aussi bien au rayon sucré qu'au rayon salé. « *Elle tient très bien la cuisson d'un gibier : avec un sanglier, pochée à la dernière minute dans son jus pour préserver toute sa fraîcheur* », poursuit Trish Deseine, qui la cuisine aussi dans une pizza au mascarpone et épices marocaines. Au restaurant végétarien Sense Eat, chez Artcurial (Paris), le chef Ilario Paravano a imaginé une entrée à la ricotta avec poires au safran et yuzu, célébrant le mariage toujours heureux entre la poire et le fromage. Au Park Hyatt, Jean-François Rouquette livre son interprétation de la Belle-Hélène (avec ganache chocolat, biscuit amande, mousse vanille).

#### Sucrée, salée, crue ou cuite

« *La tarte Bourdaloue est tellement bonne si on fait une belle pâte sucrée avec une crème aux amandes de Provence bien parfumées et de belles poires à maturité*, reprend Claire Damon. *La poire est parfaite aussi avec du miel ou du sucre brun muscovado de l'île Maurice.* » La pâtissière en fait des choux (voir sa recette) et des chaussons feuilletés. Le cru n'est pas en reste : « *Nous avons nos coups de cœur chaque année*, précise Antoine Jacobsohn. *Il y a la sept-en-gueule, début juillet, tellement petite qu'on la mange entière comme un bonbon ; la grand-champion et ses arômes de rose et de litchi, ou la catillac, qui est mauvaise crue mais délicieuse cuite avec du poivre de Sichuan.* »

Reste une poire qui rend le jardinier perplexe. Adorée au XVII<sup>e</sup> siècle, au point de se retrouver dans des tableaux de Monnoyer ou d'Oudry : « *Visuellement, c'est l'archétype de la poire, mais je la goûte tous les ans sans comprendre pourquoi elle a obtenu tous ces égards. Est-ce qu'on ne la cultive pas comme il faut ? J'aimerais lancer une recherche historique !* » L'énigme de cette poire, nommée bon-chrétien d'hiver, reste entière. ●

CHARLOTTE LANGRAND

### LA RECETTE DE CLAIRE DAMON\*

#### LE CHOU POIRE

##### Pâte à chou

100 ml de lait frais entier, 110 ml d'eau, 4 g de sel, 4 g de sucre, 93 g de beurre de baratte en petits morceaux, 110 g de farine T45, 3 œufs bio (ou 160 g).

**Faire bouillir** le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre puis ajouter la farine hors du feu. **Mélanger** pour obtenir une pâte lisse. Dessécher 1 minute sur le feu en mélangeant énergiquement. Débarrasser sans attendre dans la cuve du batteur, mettre à tourner et **incorporer** les œufs un par un. Faire des tas de pâte de 30 g. **Enfourner** à 160 °C et ouvrir la porte du four au bout de 10 minutes pour laisser échapper la vapeur. Ajouter 3 minutes et entrouvrir à nouveau. Terminer par 15-20 minutes de cuisson.

##### Crèmeux à la poire Guyot

350 g de cubes de poires fraîches, 50 g de sucre, 20 g d'amidon, 70 g de beurre, 10 ml d'eau-de-vie de poire.

**Cuire** la poire à feu doux et à couvert. Incorporer l'amidon et le sucre à 30 °C. **Porter à ébullition** et la maintenir pendant 1 à 2 minutes. **Incorporer** le beurre à 50 °C.



##### Poire pochée

5 poires à maturité, 100 g de sucre, 500 ml d'eau minérale.

**Éplucher et tailler** les poires en tronçons. Faire bouillir l'eau et le sucre, **baisser le feu** et ajouter les poires, cuire à léger frémissement jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. **Couper** la partie haute du chou, mettre 40 g de crèmeux, lisser puis disposer les morceaux de poires pochées. **Conserver au froid** et sortir 10 minutes avant dégustation.

\* [desgâteauxdupain.com](http://desgâteauxdupain.com)

### L'ACCORD DE BETTANE + DESSEAUVE

#### POIRÉ GRANIT, ÉRIC BORDELET

Le dessert sucré est le plat le plus difficile à accorder avec un vin. Ce chou-poire, nous avons choisi de le marier avec un poiré effervescent d'un maître, normand, en la matière. Poire sur poire pour l'emphase des arômes et des saveurs, l'effervescence pour la légèreté et, en prime, 4° d'alcool, pour sortir de table l'esprit clair. On voit bien que le printemps approche. C'est vraiment très bon. **17,50 euros.**



Claire Damon, de la pâtisserie Des Gâteaux et du Pain.