



FENOUILLET GRIS (12.02)-G- Selon abbé Rozier.(voir les 2 autres fiches)

©fichier choisel jean louis-2000.

ORIGINE :Ancienne.

SYNONYMES : Anis.

MATURITE-CONSOMMATION :Décembre-Février.

FORME : Petite. Plus large, assez arrondie, un peu plus rétrécie côté cuvette de l'oeil.

EPIDERME : Rugueux, gris ventre de biche, très légèrement coloré de rouge au soleil.

CUVETTE du PEDONCULE : En entonnoir, plus large que celle de l'oeil, et un peu plus profonde.

Gravure couleur: Noisette , Le Jardin Fruitier, pl.48. 1821/33.collection Alain Rouèche.



PEDONCULE : Très court.

CUVETTE de L'ŒIL :

ŒIL : Très enfoncé.

CHAIR :fine, tendre, sans odeur très prononcée, devient cotonneuse à maturité. Jus sucré, anisé ou de fenouil à maturité.

LOGES à PEPINS : Pépins courts, bien nourrits, très pointus.

OBSERVATIONS : Arbre peu vigoureux. Feuilles petites, languettes, étroites, en pointe...Fleurs petites, pétales foncés, comme chiffonnés près de l'onglet, panachés de couleur cerise et rouge bien marqué dedans.

Diffère de Gros Fenouillet Gris de par la grosseur et le pédoncule qui est menu et assez long et de goût moins relevé.

On trouve en Normandie, sous les noms de petit et gros Rédel(Rêtel, Rethel), deux variétés fort semblables au gros et au petit Fenouillet, pour la couleur mais sans odeur. Elles ont des verrues. La chair est ferme et moins cotonneuse. La conservation est plus longue. Ce sont peut-être des sous variétés.Ici l'abbé Rozier a emprunté ce chapitre à Duhamel, 1768, t.1, p286. André Leroy écrit en 1873, n°158 à Fenouillet Gris, que Rêtel est odorante et jaune et n'a rien à voir avec un Fenouillet.

REFERENCES : Abbé Rozier, 1789, "Cours Complet d'Agriculture", T.8, P.XX p.217.