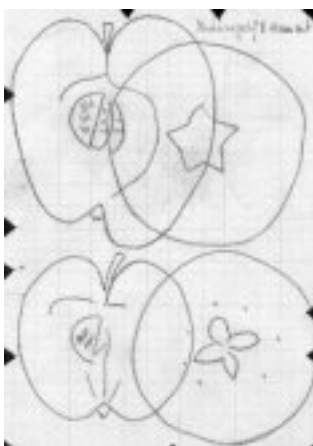


SUISSE du MONTBELIARD (Eté-Automne).R (Auteur:Jean.louis Choisel)©1980-2001-2010 dont coupes et photo.



FICHER CHOISEL J.L.36, RUE BEL-AIR, 37320 SAINT-BRANCHS. REPRODUCTION INTERDITE.©1980-2001-2010

ORIGINE:J'ai découvert cette bonne variété en 1980 vers une ferme à 25200, Grand-Charmont. Le propriétaire avait apporté un greffon depuis la Suisse après la seconde guerre mondiale. Il ne connaissait pas le nom de cette pomme. N'ayant pas pu l'identifier je l'ai donc baptisée provisoirement **SUISSE du MONTBELIARD**, puisque Grand-Charmont est inclus dans ce "Pays", ancienne principauté et que la pomme venait de Suisse (c'est tout bête). Des années après j'ai eu l'occasion de lire des légendes les plus fantaisistes du genre : « la **SUISSE du MONTBELIARD** » était connue des anabaptistes au 18^e siècle, et introduite sous ce nom, dans le pays de Montbéliard ». Comme on le lit plus haut, je suis « l'inventeur » de ce nom qui reste provisoire, ce qui coupe court aux assertions de gens qui se croient bien informés. J'ai remarqué que concernant d'autres variétés que j'ai mis à jour il y a des décennies et avant de fonder les croqueurs de pommes, d'autres assertions du genre sont répandues sans prudence. J'aurais l'occasion de les signaler dans mon CDRom en regard des variétés traitées.

A signaler que cette pomme est souvent confondue, à tort, avec d'autres dont la pomme Tonneau.

Par sa forme et par ses loges bien ouvertes à maturité, dans lesquelles les pépins "grillotent" on pourrait faire, à tort ou à raison, le rapprochement avec un type dit "Grillot". Un pomologue suisse réputé de mes amis a suggéré le nom de Beauté de Kent. Mais ceci ne correspond pas. Il faudrait pouvoir comparer avec Biel Granenoy n°12 de Mas t.5, 1868.

SYNONYMES:

MATURITE.CONSOMMATION: :Mi-Août-Fin octobre et même courant novembre en bonne cave.

FORME: Grosse à extrêmement grosse. Certains fruits mesurent plus de dix cm. de haut sur plus de neuf cm. de large, et pesant environ cinq cent grammes. Deux types de formes: soit plus haute que large, soit plus large, et tantôt sphéroïdale, tantôt conique. Souvent asymétrique, surtout côté cuvette de l'œil. Pourtour côtelé.

EPIDERME: Lisse, jaune clair à plus foncé côté soleil. Fouetté de rose foncé, sur une petite surface, côté insolation, et grosses stries plus foncées. Très peu de lenticelles grises ça et là, et peu évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE: Moyennement large, profonde, côtelée, plaquée de gris rayonnant peu débordant du sommet.

PEDONCULE: Moyen, renflé à l'attache, dépassant très rarement du sommet.

CUVETTE de L'ŒIL: Moyen-large, moyen-profond, un peu plissée, pourtour pourvu de côtes qui descendent le long du fruit. Quelques rares petites traces grises.

ŒIL: Petit à moyen: 6 à 8mm., clos à mi-clos, peu profond sous les sépales.

CHAIR: Blanchâtre, sucrée, acidulée, juteuse, rafraichissante, parfumée, excellente. Pour croquer, tartes, cuisson.

LOGES à PEPINS: Bien feutrées, larges et hautes. Très ouvertes à maturité et les rares pépins (2 à 3 par fruit), y grillotent lorsqu'on secoue le fruit.

Rapports/ pour fruits plus hauts : H/L: 25/11, 25/12, 30/14. Pour fruits plus larges : H/L: 23/13, 23/14.



OBSERVATIONS: Ayant quitté le terroir je n'ai pas eu la chance de pouvoir poursuivre l'étude de ce rare et excellent fruit qui était greffé sur un unique pommier à côté d'une autre variété bien différente, sur une branche opposée. J'ai pu constater dans certaines expositions francs-comtoises que le nom provisoire Suisse du Montbéliard a été, à tort, attribué, par la suite, à des variétés qui n'ont rien de commun avec la nôtre. Pas de maladie ni de ravageurs. Alternance possible.

REFERENCES: Jean-Louis CHOISEL, (Etudes , photos, coupes et visites de vergers Franc-Comtois.) ©1980-2001-2010.