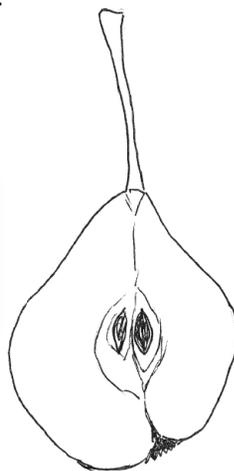


# De Cloche

Poire ancienne et originaire de Basse-Normandie. Elle a été décrite par Joseph Decaisne (1858-1875) en tant que variété répandue en Normandie dans le Perche (Mortagne). Elle est bien établie dans la partie sud-ouest du département de l'Orne (Domfrontais, Passais, régions de Juvigny-sous-Andaine et Bagnoles-de-l'Orne) et le nord de la Sarthe (Pays de la Loire). Les fruits ressemblent beaucoup à des cloches, d'où le nom.

Variété de très grande vigueur, fertile et particulièrement rustique. Elle est alternante.



**Synonyme :** 'Poire de Cloche'.

**Fruit :** de moyen calibre, de moyenne hauteur, présentant un plus grand diamètre à mi-hauteur, piriforme et dissymétrique.

**Épiderme :** vert-jaune. Russeting partiel, en taches disséminées.

**Œil :** situé dans une cuvette non côtelée, peu profonde et étroite.

**Pédoncule :** long et fin, dans l'axe du fruit et arqué, dans une cavité peu profonde.

**Chair :** crème, ferme, à la texture grossière ; faiblement sucrée et acide.

**Qualité :** fruit moyennement juteux, sans parfum et goûteux.

**Maturité de cueillette :** très tardive.

**Durée de conservation :** longue.

**Période de floraison :** intermédiaire (entre précoce et tardive).

**Caractères particuliers :** fruits parfois de grand calibre. Très nombreuses lenticelles de couleur gris-roux. Russeting de couleur rousse. Œil ouvert, entouré de sépales longs, étroits et redressés. Pédoncule renflé à ses deux extrémités. Chair astringente.



**Usages :** fruit à deux fins : fruit à cuire, ainsi qu'à jus et à poiré. Il permet d'obtenir un produit analogue au pommé (voir p. 20), sorte de confiture obtenue par une très longue cuisson à feu doux. Il donne aussi une excellente eau-de-vie.