

# De Fisée

Poire très ancienne d'origine inconnue. Elle est traditionnellement cultivée dans le nord du département de Seine-Maritime, de Doudeville à Dieppe, et aussi dans une partie du Pays de Bray. Elle est même répandue jusqu'aux confins du Perche.



**Synonymes :** 'Poire de Fusée', 'Fizet', 'Fisée', 'Fizée', 'Fizé', 'Fuzé', 'De Margot'. Elle ne doit pas être confondue avec 'Fusée d'Automne', synonyme de 'Certeau d'Automne'.

**Fruit :** de petit calibre, de moyenne hauteur, présentant un plus grand diamètre vers le calice, piriforme et légèrement dissymétrique.

**Épiderme :** vert-jaune, lavé de rouge sur la moitié du fruit. Russeting partiel, réticulé.

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

**Pédoncule :** moyennement long et épais, oblique et non arqué, dans une cavité peu profonde.

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

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

**Maturité de cueillette :** tardive.

**Durée de conservation :** moyenne.

**Période de floraison :** tardive.

**Caractères particuliers :** la chair est âpre. Elle devient rougeâtre, après cuisson.



**Usages :** fruit à deux fins. Il est peu goûteux cru, mais devient fabuleux après cuisson (pâtisserie) ; il est encore très utilisé dans la région de Dieppe pour la fabrication des pâtés de poire qui sont devenus la spécialité de tous les boulangers et pâtisseries des environs (voir Recettes traditionnelles). Il est aussi adapté pour le jus et le poiré. En outre il est utilisé pour faire des poires confites et des poires tapées.