

Gilles-Ô-Gilles

Poire décrite au XVI^e siècle par Jean Bauhin et Jean-Henri Cherler (ouvrage édité en 1650) à partir d'un greffon provenant de Bourgogne. Mais cette variété y existait bien avant 1500 ; il s'agit vraisemblablement de la plus ancienne variété de poire dans notre région. André Leroy (1869) suggère que sa dénomination viendrait de l'exclamation poussée par un évêque au vu de la taille et de la beauté de ce fruit tandis qu'il visitait son verger accompagné par Gilles, son jardinier.

Variété très vigoureuse et très fertile.



Synonymes : 'De Livre des Bourguignons', 'De Livre' en raison de son poids souvent supérieur à la livre, 'Girogille', 'De Seize Onces', 'D'Amour'.

Fruit : de grand calibre, de grande hauteur, présentant un plus grand diamètre à mi-hauteur, sphérique et légèrement dissymétrique.

Épiderme : jaune. Russeting partiel, autour de l'œil.

Œil : situé dans une cuvette côtelée, moyennement profonde et large.

Pédoncule : long et épais, oblique et moyennement arqué, dans une cavité de profondeur nulle.

Chair : verdâtre, ferme, à la texture intermédiaire (entre fine et grossière) ; faiblement sucrée et acide.

Qualité : fruit juteux, sans parfum et peu goûteux.

Maturité de cueillette : tardive.

Durée de conservation : longue.

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

Caractères particuliers : épiderme parfois lavé de rose sur le quart du fruit. Très nombreuses lenticelles brunes. Œil mi-clos. Chair parfois un peu granuleuse.



Usages : excellent fruit à cuire, par exemple en tarte Tatin. Il était utilisé autrefois pour fabriquer le Vincuit (voir « Histoire et usages anciens des fruits dans la région », p. 18). Il est aussi destiné à la fabrication de fruits séchés.