

SOMMAIRE

Introduction	11
I DE LA CHINE A MONTREUIL	13
PRUNIER D'ARMÉNIE	14
PRUNIER DE PERSE	17
PÊCHERS ET ABRICOTIERS DE VERSAILLES	20
PÊCHERS DE BANLIEUE	22
ABRICOTIERS DE PÉKIN	27
II PÊCHERS DE LÉGENDE, ABRICOTIERS DE TRADITION	29
UNE HISTOIRE DE PEAU	31
LE PÊCHER DES MILLE PRINTEMPS	33
ABRICOTIERS ET PÊCHERS DES CAMPAGNES	36
III L'ABRICOTIER, UN ARBRE FANTASQUE	41
CHOISIR UN PORTE-GREFFE	43
PLANTATION ET CULTURE	45
CHOISIR UNE VARIÉTÉ	51
IV LE PÊCHER, UN ARBRE FRAGILE	57
LA CULTURE DU PÊCHER	59
TAILLE DE FRUCTIFICATION	62
S'Y RETROUVER PARMIS LES PÊCHES	66
CHOISIR UNE VARIÉTÉ	70
V DES FRUITS GORGÉS DE SOLEIL	75
LA MAUVAISE RÉPUTATION	78
L'ABRICOT, UN FRUIT ROYAL	81
• <i>Tarte aux abricots de Lise</i>	82
• <i>Brochettes de canard aux abricots</i>	84
DESSERTS PARFUMÉS	85
PÊCHES A BOIRE	88
• <i>Sangria aux pêches d'Alice</i>	89
• <i>Vin de feuilles de pêcher</i>	89

SOMMAIRE

Introduction	9
I HISTOIRE DE PRUNIER	11
UNE ORIGINE INCERTAINE	11
LA FAMILLE DES ROSACÉES (<i>ROSACEAE</i>)	12
L'ÉPINE NOIRE, PRUNIER INDIGÈNE	13
LE PRUNIER SAUVAGE	16
LE PRUNIER MYROBOLAN	17
LE PRUNIER DE DAMAS	18
LES <i>PRUNUS</i> A FLEURS	18
LA PRUNE AU FIL DES TEMPS	21
LES PRUNIER ORIENTAUX	25
II LE PRUNIER DOMESTIQUE	27
UN ARBRE ACCOMMODANT	27
UNE HYBRIDATION COMPLEXE	29
LA FLEUR DU PRUNIER	30
LA FLORAISON, UN MOMENT DÉLICAT	30
L'ALTERNANCE	34
DE LA GRAINE A L'ARBRE	35
LE GREFFAGE	37
III LES PRUNES DU VERGER	43
LES PRUNES DE MONSIEUR	43
UNE PRUNE DE REINE	44
LA QUETSCHÉ, DUCHESSE D'ALSACE	45
LA MIRABELLE, BLONDE ET SAVOUREUSE	47
LA 'ROBE DE SERGENT'	51
IV PLANTER SON PRUNIER	55
ANALYSER LE SOL DE SON JARDIN	55

	CHOISIR SON PRUNIER	56
	LA BONNE ÉPOQUE	59
	LE PRUNIER NE RÉCLAME QUE PEU DE SOINS	62
	LE CHOIX DE LA VARIÉTÉ	64
	LA RÉCOLTE	66
V	UNE COHORTE D'ENNEMIS	67
	LE CARPOCAPSE	68
	LES SUCEURS DE SÈVE	68
	LA MONILIOSE	69
	LE GEL	70
	LA GRÊLE	71
	GARE AUX GUÊPES	73
VI	LA PRUNE SE MET A TABLE	75
	LA TARTE, DESSERT ROI	75
	UNE TARTE MESSINE	76
	LES CONFITURES MAISON	78
	UNE CONFITURE DE QUETSCHES ORIGINALE	81
	LE PRUNEAU, RICHE D'ÉNERGIE	82
	LES FRUTTS A L'ALCOOL	84
	LES PRUNEAUX A L'ARMAGNAC	85
VII	ET LA PRUNE SE DISTILLE	87
	BOUILLEUR ET "GOUTTE"	87
	FERMENTATION ET DISTILLATION	89
	DEUX GRANDS CLASSIQUES	91
	CONCLUSION	92
	LES MOTS DU PRUNIER	94
	LES LIVRES DU PRUNIER	95