La poire Saint-Mathieu

Une variété emblématique de la région de Lille

La poire Saint-Mathieu est sans doute l'une des plus connues et l'une des meilleures variétés à cuire appartenant à ce riche patrimoine que le Centre Régional de Ressources Génétiques a inventorié à partir des années 80.

On peut citer d'autres variétés également appréciées pour la cuisson, comme la poire grise Notre Dame (dans le Hainaut et l'Avesnois), la poire à Côte d'Or (typique du Pévèle), la Frangipane (dans les Flandres), la poire Plouvier (en Plaine de la Lys), la poire de sang (à Eperlecques), la Capucine (dans la région d'Ardres).

Le terroir de prédilection de la poire Saint-Mathieu se situe entre l'Escaut et la Lys, avec une forte présence dans la Plaine de la Scarpe, dans le Pévèle et la région de Lille.

Dans la campagne les poiriers Saint-Mathieu sont facilement reconnaissables avec leur silhouette caractéristique, leur forte vigueur et leur port retombant. Ils peuvent devenir gigantesques et vivre très vieux (plus de 150 ans) tout en continuant à donner de très bons fruits. La variété convient aussi bien à la culture traditionnelle en plein vent qu'aux systèmes modernes en basse tige (greffage sur cognassier avec utilisation d'une variété intermédiaire). Sa productivité est bonne et elle résiste bien aux maladies, en particulier la tavelure.

espaces naturels régionaux
Nord-Pas de Calais
Centre régional de ressources génétiques

La poire Saint-Mathieu

Une poire à cuire par excellence

La poire cuite est une tradition bien ancrée dans la région Nord Pas-de-Calais. Chaque terroir fruitier possède des variétés qui lui sont propres, issues d'une longue et patiente sélection réalisée au fil des siècles. Celles-ci étaient cultivées autrefois en haute-tige dans des prés vergers pâturés par les bovins et situés à proximité des bâtiments de ferme.

Le fruit de la Saint-Mathieu est à la fois rustique et attrayant, généralement de gros calibre, avec une face verte plaquée de taches fauves et fortement ponctuée de lenticelles liégeuses de couleur rosée. La face exposée au soleil prend volontiers une chaude teinte rougeâtre.

On la cueille à la Saint-Mathieu (autour du 20 septembre) et si elle est stockée dans de bonnes conditions elle se conserve assez longtemps, facilement jusqu'en janvier.

Réputée de longue date pour réussir la poire confite, la Saint-Mathieu est vraiment la poire à cuire par excellence ; riche et sucrée, elle est très appréciée pour le dessert ou pour accompagner les viandes blanches ou le gibier.

Poire Saint-Mathieu au four

Ingrédients :
- poires
- sucre et /ou cassonade
- un peu d'eau

Cuisson : 1 heure – au four Th 6/7

Dans un plat à four, mettre un fond d'eau (2 cm environ) et ajouter une cuillère à café de sucre par poire.

Couper le fond de la poire (afin que le sirop puisse s'imprégner dans le fruit par le bas) et la déposer dans le plat, sans l'éplucher, ni enlever le cœur. Laisser cuire pendant une heure au four (thermostat 6/7 – 200°C).

On peut la déguster chaude ou froide, nature nappée de son sirop ou accompagnée d'une crème anglaise décorée de chocolat fondu ou de glace à la vanille.

Création et illustration Antoine Delor - 03 20 11 03 32 - Ne pas jeter sur la voie publique.

espaces naturels régionaux Nord-Pas de Calais
Centre régional de ressources génétiques
Région Nord-Pas de Calais
INTERREG IV
France - Wallonie - Vlaanderen
UNION EUROPÉENNE
Fonds européen de développement régional
RÉGION WALLONNE
CRA Gembloux