

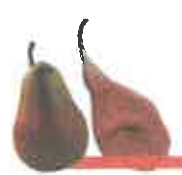
terroir

Les unes sont déshydratées  
au four à bois,  
les autres au four électrique...  
et toutes se vendent bien !  
Cette poulècherie retrouvée  
a même conquis les tables  
de Disneyland Paris !

## *Le retour des poires tapées*







Le retour des poires tapées



# La belle époque des poires tapées

Terre fruitière par excellence, le Jardin de la France s'était déjà fait une réputation pour ses fruits séchés lorsque la citoyenne Clément soulignait cette renommée dans sa « Feuille du cultivateur » en date du 22 fructidor an III de la République (1795) : « On vante généralement à Paris et même dans toute la République les pruneaux et les poires tapées de Tours. Il n'est pas hors de propos d'observer que ces pruneaux et ces poires ne sont pas plus préparés à Tours, que les marrons qu'on nomme sous le nom de marrons de Lyon ne sont récoltés sur le territoire de cette ville. Tours n'est que l'entrepôt des pruneaux qui sont recueillis et préparés sur un rayon d'environ vingt lieues, du côté du midi et du couchant. »

Rivarennes est alors le haut lieu de la poire tapée, transportée par les bateliers et expédiée dans l'Europe entière. Consommée au sirop, au vin ou à l'alcool, cette friandise de luxe permet ainsi aux paysans de ce coin de Tourai-

qu'au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. L'« Annuaire statistique et commercial du département d'Indre-et-Loire », qui, en 1835, décrit pour la première fois les activités spécifiques de chaque commune tourangelles, consigne cette spécialité : « Rivarennes. Belle commune qui, entre autres productions, compte une grande quantité de poires qu'on fait cuire et qui sont vendues sous le nom de poires tapées. » Dès lors associées à ce gros bourg de Touraine, elles ravissent les voyageurs écrivains, tel

embarquait « en plus pour l'infirmierie des poires tapées, des abricots secs, de l'huile d'olive surfine, de la gelée de viande, des confitures ; et hors infirmierie 450 kg en boîtes de pommes sèches de Tours ». Plusieurs maisons de Touraine assurent alors la vente de ces poires et pommes, tapées ou simplement séchées. Notamment la maison Deloche Frères, sise à Tours au 2, place aux Fruits (place Plumereau), qui, en 1890, commercialise ses poires tapées dans des boîtes en fer de 1,250 kg

« Rivarennes, belle commune  
que traverse l'Indre,  
se recommande par les poires  
dites tapées, qu'on y prépare  
au moyen d'une cuisson particulière »  
(« La Loire historique », 1851).

ne de se livrer durant la morte saison à une activité rémunératrice. À partir de septembre, s'organisent les veillées, durant lesquelles les fruits, qui ont été ébouillantés, sont parés (c'est-à-dire épluchés). Disposées sur des claies ou des ronds en cornouiller, les poires sont ensuite livrées à la chaleur des fours, qui se comptent là par dizaines. Une fois déshydratées, ne reste qu'à les taper (c'est-à-dire les aplatir) et à les enfourner une fois encore, avant de les conditionner dans des bâtons d'osier.

La pourlècherie ne sera toutefois associée à son territoire de production

Touchard-Lafosse, qui y fait référence en 1851 dans sa « Loire historique ». En 1864, le « Dictionnaire des communes de France » les remarque à son tour : « Rivarennes, Indre-et-Loire, commune de 803 habitants sur l'Indre : poires tapées, foin et céréales. »

La célèbre et coûteuse friandise jouira alors d'une belle renommée. Elle a non seulement le mérite d'être délicate, mais aussi nutritive, à tel point qu'elle peut contribuer à remettre d'aplomb un malade, le livre de bord d'un des derniers baleiniers français, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, précisant qu'on

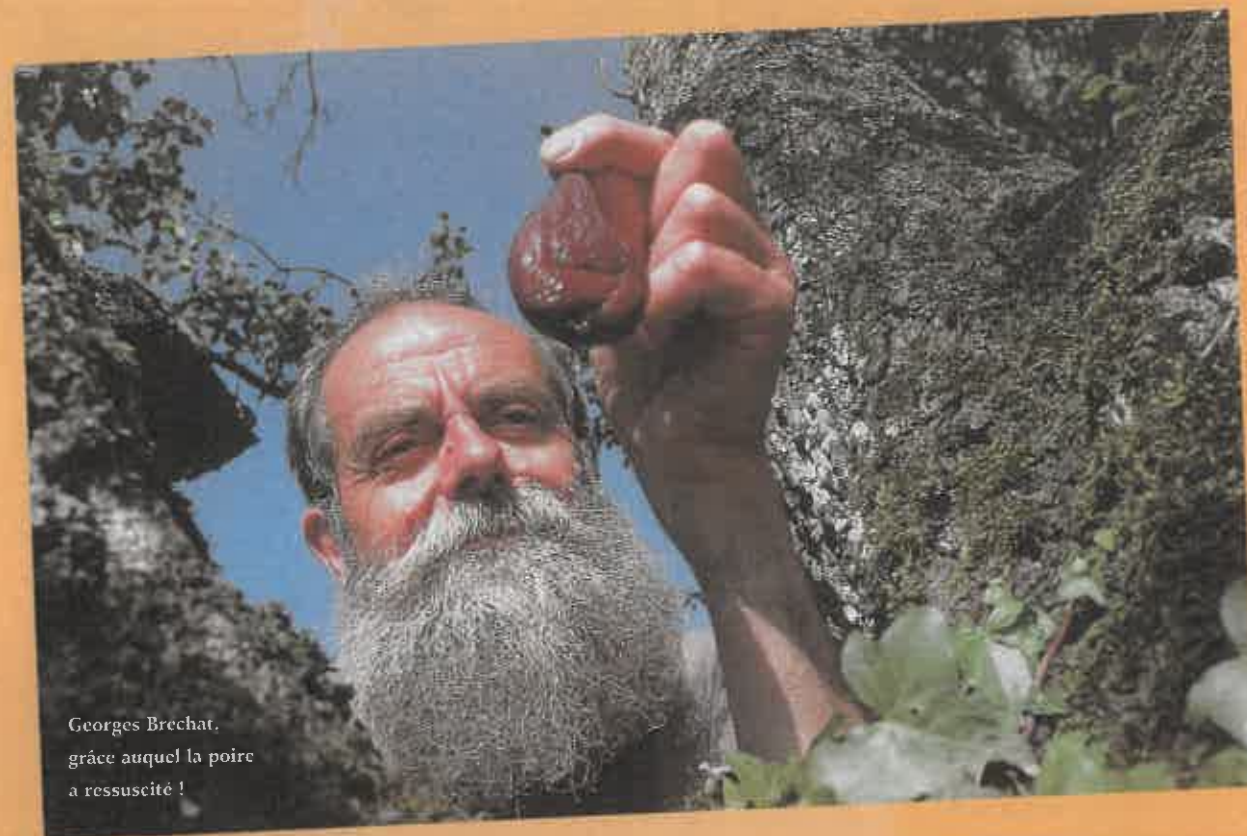
ou 1,850 kg. Fondée en 1820, la maison Bertrand Frères distribue aussi une partie importante de ces fruits, Marcel Bertrand, installé à Saumur, étant d'ailleurs concurrent de Fernand Bertrand, installé quant à lui à Chinon, au 15, rue de la Lamproie, dans la maison même de la famille Rabelais, et dont les cahiers de comptes mentionnent des livraisons à Stockholm, Copenhague, Amsterdam, Anvers, Cologne, Londres... et, bien évidemment, Paris, très friande de cette gourmandise. Ainsi, l'épicerie Félix Potin acheta-t-elle en six mois, en 1903, 4,5 tonnes



Yves Hélin







Georges Bréchat,  
grâce auquel la poire  
a ressuscité !

### LES « POÈRES » DE LÉONTINE

« C'est des poères, des poères de curé ou de cormar... Les faire bouillir dans la chauguère mais fallait' un certain moment, fallait jusqu'à temps qu'ça jette son beuton. Dès que la peau pétait'... Y avait un p'tit brin d'écume qui sortait', pasque trop bouillies on aurait pas pu les éplucher et pas assez, ben... Y en avait qui m'disaient' : "I'les faisais vertes". Je n'sé pas partisante de ça, moué. Alors on les mettait sur des claies et on les épluchait'. Une à une on les mettait côte à côte, sur la claie et puis après au soir on les en-fournait' dans un four à pain, quoi. Fallait réqui quéquefois du monde. La grand-mère Guillon, elle en parait deir' claies dans la journée toute seule...  
« Au Champ d'Oiseau, j'étais toute seule, mais là, ben, j'réquissai queuqu'un qui v'nait qu'étais ben content et puis le lendemain on les arrachait', on les courrait', on chauffait' l'four et on les r'mettait' au four... Et pis l'soir on les aplatissait à la main... Mais nous, on avait eune platissoire... et pis on les r'mettait au four... On j'tait du soufre, c'était pour les faire jauni, pour i'eux donner de la couleur. On mettait une bourrée, eune coupe de bourrées d'sarments pour les finir d'faire sécher... et pis ça s'conservait'...  
« Et puis après on pouvait faire cuire ça comme des pruneaux avec du vin rouge ou ben les met' dans un bocal avec de l'eau-de-vie... Les dernières, on les a finies en 75. J'en en faisait' mais j'en en vendais pas. Si on m'faisait' un plaisir, c'm'faisait un plaisir des gens qui n'connaissaient pas ça de l'offert ça. Mais je r'grette aujourd'hui de n'plus n'avoir. »

Extrait d'un témoignage de Léontine Guillon, enregistré en 1985 par Georges Bréchat.

« Ah ! si vous aviez connu les poires tapées ! »,  
« Du temps des poires tapées... »... À force d'entendre parler de cette spécialité qui avait fait le renom de Rivarennnes, quelques curieux voulurent en savoir plus, en 1985. Léontine Guillon leur raconte alors cette belle aventure, qui leur donna envie de refaire une fournée de la punércherie que l'on disait si fameuse.



Georges Bréchat



Poire de colmar, japoule, poire de curé, aigre-papin (une friandise !) et queue-de-rat : les vieilles variétés de poires tapées ne sont produites et vendues (60 F le pot de 250 g) qu'au musée, où l'association propose aussi des poires tapées au vin.

de poires tapées, en corbeilles de 12 à 16 kg. Une demande telle que les poiriers de Rivarennnes ne permettent pas toujours de répondre à la demande et qu'il faut parfois se rabattre sur ceux des alentours. Il arriva même une année que, faute de poires à Rivarennnes, la maison Bertrand en fasse livrer aux « tapeurs » en gare de Saint-Benoît-la-Forêt. Livrées dans des sacs spéciaux qui ne peluchent pas ou dans des « bâchons » en osier, et destinées à l'épicerie fine, les poires tapées se doivent d'être d'une qualité irréprochable, courtiers et négociants refusant ainsi celles dont la queue a été brisée. Mais les producteurs rusent parfois en ajoutant une queue artificielle, en l'occurrence une tige de bruyère. Lesquels producteurs n'apprécient pas qu'il leur

faillie fournir à la livraison 104 ou 105 kg de poires tapées alors qu'on ne leur en paie que 100 kg, les quatre ou cinq kilos non réglés représentant en effet le « fourniment », c'est-à-dire la part du courtier. Vendues en 1903 1,20 franc le kg, les poires tapées n'en offrent pas moins un gros complément financier pour les paysans du pays, certains d'entre eux produisant aussi des pommes tapées à la fin de l'hiver, quand il ne reste plus de poires.

Cette activité, certes rémunératrice, représente un travail considérable, la ferme de Champ d'Oiseau ayant ainsi procédé durant l'hiver 1916-1917 à cent trente fournées, soit une tonne et demie à deux tonnes de poires et

pommes tapées. Tapées grâce à une invention du cru, cette « platissoire » qui permet d'aplatir après cuisson chaque fruit déshydraté. Une pratique de tradition qui commença à périliter au lendemain de la Première Guerre mondiale, une trentaine de fermes de Rivarennnes (et une dizaine alentour) ayant perpétué cette fabrication dans les années vingt, avant que la concurrence des fruits tapés américains et de nouveaux procédés industriels de conservation ne sonnent le glas, au début des années trente, de cette fabrication. À Menuet, les Gatiens venaient tout juste de faire construire un four pour faire sécher des poires : trop tard ! ■

Des « platissoires » toujours artisanales !





## Musée de la POIRE TAPÉE

### Un musée aux champs

Pas de quoi s'égarer ! Deux-trois pièces d'une maison basse de genre autrefois sont devenues le Musée de la poire tapée, au nord du bourg, chemin de la Buronnière. Elisabeth Thibault en assure la visite, pour une pièce de dix francs (et une de cinq par enfant). De « platissoire » en boîte ancienne de poires tapées, quelques vieux objets attestent de l'ancienneté de cette production et donnent du relief au diaporama restituant très simplement l'histoire et la résurrection de cette pourlècherie.

te que c'en est presque une pâte de fruit... Toutes sont en tout cas produites par l'Association de la poire tapée, qui réussit à déplacer une bonne centaine de bénévoles, lors des trois veillées de la salle polyvalente, pour parer, c'est-à-dire peler, les quelque deux tonnes de poires récoltées sur les vieux arbres de plein vent du ver-

Précieux vestige que cette superbe boîte en métal fin XIX conservée par l'association en son petit musée.



qu'on a là le privilège de déguster, réhydratée dans un délicieux sirop, et même d'acheter en cinq versions, à raison de 60 F le bocal de 250 g (soit 240 F le kg), une poire tapée pesant en moyenne 20 g. Cinq variétés anciennes à goûter nature, en lamelles, histoire de constater la diversité de goût : si japoule, colmar et poire de curé sont parfaites pour accompagner un magret de canard, queue-de-rat et, surtout, aigre-papin tiennent plutôt de la friandise. Cette dernière se fait si fonda-

ger conservatoire du Champ d'Oiseau, que la commune a acheté en 1992. L'association, elle, a acquis en 1995 un second verger dans lequel elle a planté quelque deux cents pieds appelés à produire dans quelques années des poires de quatre anciennes variétés, un surgreffage ayant en effet été pratiqué à partir des vénérables doyens qui, compte tenu de leur âge, constituent un patrimoine fragile. Aujourd'hui présidée par Francis Paget, qui exploite vignes et vergers, l'association

organise aussi la fort belle randonnée... de la poire tapée qui, un dimanche d'automne, réunit de deux cents à quatre cents marcheurs sur des parcours allant de 6 à 25 km, avec arrêt gourmand à l'orée de la forêt de Chinon : rillettes, boudin grillé, bernache et touraine-azay. Et de retour au bourg, poire tapée pour tout le monde, le musée étant bien évidemment ouvert à la population.

Un musée qui, aussi modeste soit-il, attire tout de même près de trois mille visiteurs durant sa courte période d'ouverture. Référencé par le Guide Vert et le Guide du Routard, il offre aux touristes un vrai moment de terroir, à l'écart des hordes qui déferlent dans les grands châteaux. « Nous pourrions faire beaucoup plus d'entrées si nous disposions d'un parking pour les cars et d'un minimum d'infrastructures. Nous ne pouvons pas, pour l'instant, nous intégrer dans des circuits touristiques, alors que la demande est forte autour de notre produit. Mais notre projet de nouveau musée aboutira peut-être un jour, si les politiques le veulent », souligne Georges Bréchat, le père de la poire tapée retrouvée qui rêve même à un véritable écomusée éclaté du Ridel-lois, qui réunirait les Compagnons du Terroir de Villaines, la Poule Couasse de Cheillé, les Ruissons de Bréhémont et nos divers « tapeurs » de poires... enfin réconciliés, l'atelier poires tapées du CAT de Chinon devant être délocalisé à Rivarennas. Un coûteux projet qui n'est encore qu'une (bonne) idée...

Musée de la poire tapée.  
Chemin de la Buronnière. Rivarennas.  
Tel. : 02.47.95.47.78.  
Ouvert de mai à septembre,  
du mardi au dimanche, de 15h à 18h.



# Un passé porteur d'avenir

Il était temps ! « Fallait' un certain moment, fallait jusqu'à temps qu'ça jette son beuton. Dès que la peau pétait'... Y avait un petit brin d'écume qui sortait'... pasque trop bouillies on aurait pas pu les éplucher et pas assez, ben... » Il était temps de recueillir les dires de Léontine. De Léontine Guillon, la dernière habitante de Rivarennas à avoir fait des poires tapées, au début des années soixante-

convivialité retrouvée s'exercèrent à une première tentative de fabrication de ces fameuses poires tapées qui, de 1850 à 1930, avaient donné une certaine notoriété à ce village de la basse vallée de l'Indre.

Chaud devant ! Trop chaud même : « Le spectacle est consternant : nos belles poires ressemblent à des boulets de charbon et les claies sont en partie brûlées. Le four était beaucoup trop chaud ! », racontait Georges Bréchat, trois ans plus tard, dans notre magazine, dans le cadre d'un dossier ayant fait la couverture de ce numéro 33... et du même coup contribué à la résurrection

« berton » pour se réchauffer... et créer des liens, couteau en main !

Des poires imbibées de sirop autant que de nostalgie... Et ce fut ainsi qu'à travers l'association Randonnées et Traditions, Rivarennas se façonna une nouvelle identité, ancrée dans un passé porteur d'avenir. L'élan était donné. À l'ouverture, en 1991, d'une Maison de la poire tapée, allait succéder, l'année suivante, l'achat par la commune d'un verger conservatoire, permettant ainsi de sauvegarder quelques vénérables poiriers de plein vent, vestiges encore bien vivants d'un passé ayant soudain resurgi de la mémoire collective. De



Bonnes « goules » de terroir que celles de Narcisse Guillon et Roger Dioclès, pionniers de la poire tapée... fin XX<sup>e</sup>. Celui-ci fit la couverture de notre n° 33, en 1990. Dix ans plus tard, la production est de l'ordre de quatre tonnes (2,5 t pour le CAT, 1 t pour les Hérin et 500 kg pour l'Association de la poire tapée).



dix : « Les dernières, on les a finies en 75 », précisait la vieille dame en 1985, alors enregistrée par Georges Bréchat, un nouvel habitant du pays grâce auquel la poire tapée n'allait pas tarder à renaître de ses cendres. Celles du four en briques de Riton. Ce fut là qu'à l'automne 1987, Georges Bréchat, Norbert Cochard et une poignée d'autres Rivarennais en quête d'une

de cette pourlècherie. Car les néophytes n'en étaient pas restés sur leurs déboires, ces traditionalistes de bon goût ayant non seulement remis ça avec succès, mais aussi rassemblé toute une communauté villageoise autour de ce projet de retour aux sources : pas moins de 400 kg de poires à éplucher lors des veillées de la salle municipale. Et à défaut d'un feu de cheminée, du

plus en plus nombreux lors des trois veillées d'épluchage organisées par l'association et mêlant « pieds-mères » (les autochtones) et nouveaux résidents, les Rivarennais se montrèrent d'autant plus motivés, ces années-là, par le renouveau de cette tradition, que leur village était en passe de renouer avec sa renommée d'antan. Du Guide Bleu au Guide Gallimard, en passant





par le *Guide du Routard* et le magazine « Saveurs », poires tapées à volonté ! La consécration fut évidemment télévisée : quatre minutes dans le 13h de TF1, en 1995. L'année du virage... Succès oblige, l'association connut en effet son inévitable crise de croissance. Devait-elle se contenter d'entretenir cette production nostalgique à titre folklorique, quitte à faire parler d'un produit quasiment introuvable sur le marché, ou au contraire vulgariser lesdites poires tapées en confiant leur fabrication à une structure plus commerciale. « L'association a failli éclater à cause de ça. On voulait répondre à la demande.

Au Centre d'aide par le travail de Chinon, les huit salariés de l'atelier fruits tapés épluchent dans l'année trente tonnes de poires et pommes, que deux fours électriques permettent de déshydrater avant qu'ils ne soient tapés.



Nous avons finalement signé une convention avec le Centre d'aide par le travail de Chinon », explique Georges Bréchat, qui dut alors trouver les bons arguments pour convaincre ses « tapeurs » d'opérette du bien-fondé de cette entrée dans l'économie de marché. Au-delà de la semi-industrialisation d'un produit jusqu'alors fabriqué de façon confidentielle, se posait en effet le problème de la qualité du produit, la cuisson des poires du CAT étant en effet prévue dans un four... électrique. Enfer et damnation ! les puristes partisans des poires à l'ancienne ne voyaient pas d'une très bonne langue cette modernisation à risque, inhérente à une baisse de prix conséquente du bocal.

« Si les paysans avaient continué à en faire, ils auraient évolué, car ils ne donnent pas dans le passéisme. Allez trouver un vigneron qui foule sa vendange avec les pieds ! », justifie Georges Bréchat. « Vous allez voir un paysan et vous lui proposez deux bœufs pour remplacer son tracteur : vous verrez ce qu'il vous répondra », confirme Mireille Ravenach, qui, chaque année, parcourt quelque huit mille kilomètres pour promouvoir et livrer ses poires tapées. Celles du CAT ! Car le projet du Centre d'aide par le travail s'est bel et bien concrétisé, en 1995, la fondation Léopold-Bellan ayant reçu des aides (120 000 F) de la Direction du Travail pour lancer cette activité-phare, qui rassemble huit travailleurs handicapés et deux autres salariés en CEC (contrat emploi consolidé) : un agent de production et une commerciale, particulièrement motivée. Prêchant la bonne

pée du CAT sous d'autres horizons : « Il y aurait tant à faire, à Paris notamment, mais on n'est pas des grands commerçants. En tout cas, il faut toujours répéter la même chose, raconter l'histoire de ce produit, expliquer comment on l'utilise... Souvent, les gens en ont entendu parler, à la télé, car il y a déjà eu pas mal de petits reportages. » De petits moyens, certes, mais déjà de beaux résultats : 253 000 F de chiffres d'affaires en 1996, 300 000 F en 2000, soit quelque 10 000 pots ou sachets de 250 g pour les poires tapées et quelque 3 200 de 170 g pour les pommes tapées, le CAT s'étant lancé dans cette production annexe afin de répondre à une demande spécifique au Saumurois, où le « tapeur » de Turquant ne commercialise les siennes qu'en son « Troglo Tap ». Forcément plus chères, puisque produites à l'ancienne, c'est-à-dire déshydratées au four à bois.



## La « chauffe » ! Le sujet qui fâche

parole d'épicerie fine en maison de pays et de restaurant en comité d'entreprise, en passant par les traiteurs et les grossistes, Mireille Ravenach compte déjà cent cinquante clients, pour la plupart en Indre-et-Loire, mais aussi au-delà, jusqu'à Marne-la-Vallée, où la maison Disney a bien accroché à ce produit de terroir : « Ils nous en commandent dans l'année de 60 à 100 kg. Ils en servent souvent dans le cadre de menus à thème, par exemple dans celui de Notre-Dame de Paris. La poire tapée, ça fait médiéval ! » De Cholet à Marseille, on trouve aussi la poire ta-

La « chauffe » ! Le sujet qui fâche... Car au CAT, c'est la Fée Électricité qui est mise à contribution pour terrasser l'humidité des quelque 30 tonnes de fruits épluchés de septembre à juin par Pierre, Maurice, Nathalie et quelques autres : « Peu importe l'énergie ! C'est la chaleur qui déshydrate. Il ne nous faut qu'une quarantaine d'heures d'heures pour que les fruits soient secs. Et au niveau de l'hygiène, c'est impeccable, alors qu'avec le bois... », remarque Hugues Lamère, le responsable du secteur poires et pommes tapées du CAT de Chinon, ravi d'être

parvenu en cinq ans à l'équilibre financier : « Mais attention, en tant que fondation, on n'a pas pour vocation de faire du bénéfice. C'est aussi pour ça qu'on peut vendre nos produits avec une marge très faible. En vrac, pour les poires tapées, on est à 140 F le kilo. »

Contre 240 F pour celles des Hérin. Les Hérin ? Les concurrents, à la source d'une guéguerre locale qui partage la commune. Car, tout comme il ne s'agit pas de confondre le vrai macaron de Cormery et le véritable, le sainte-maure et le sainte-maure-de-touraine, ou encore la géline et la géline de Touraine, il ne faut pas confondre les poires tapées et les poires tapées à l'ancienne, ces dernières étant revendiquées comme telles par Christine et

Yves Hérin, qui, en se lançant, eux aussi en 1995, dans cette production à titre indépendant, ont du même coup compliqué le jeu, déjà complexe, de la poire tapée nouvelle génération.

Les relations avaient pourtant bien commencé, en 1992, entre ce couple et les « cuiseurs » de l'association : « Nous venions de nous installer là, à Quinçay, et comme nos caves comptaient deux fours, nous les leur avons prêtés », rappelle Yves Hérin, l'ancien tailleur de pierre, qui s'est finalement lui-même retrouvé « cuiseur » et « tapeur » en 1995. « Ma femme et moi, on était au chômage. On s'est dit : "Il y a cent cinquante ans, ils ont bien réussi à en vivre, et ils n'avaient pas bac + 5." Alors, on a frappé chez les banquiers :

Producteurs indépendants de poires tapées depuis 1995, Yves et Christian Hérin se veulent garants de la tradition du four à bois. Le « tapeur » en a lui-même restauré deux, dans sa cave de Quinçay.

on avait besoin de 20 000 F pour créer notre entreprise. Le troisième nous a finalement dit oui et on s'est lancés, sans trop savoir. On a tâtonné : pas facile de maîtriser la bonne cuisson ! Sur le plan local, on ne nous a pas aidés : on n'était pas des pieds-mères ! En février, on a acheté nos poires et nos claires et le 1<sup>er</sup> juillet on a ouvert à la dégustation. La première année, on a



terroir

« Deux minutes d'arrêt, une poire tapée ! » C'est ainsi, dit-on, que le chef de gare de Rivarences accueillait les voyageurs à l'arrêt du train, au hameau de Quinçay. Là où les Hérin ont relancé la poire tapée... à l'ancienne. Du 1<sup>er</sup> mars au 31 décembre, ils y accueillent, dans leur jardin ou leur cave de tuffeau, quelque quatre mille visiteurs, auxquels ils proposent, outre leurs poires tapées, bœufs de confitures, terrines et autres plats cuisinés à la gloire de cette spécialité.

produit autour de 500 kg et pendant deux ans, on en a fait, des marchés. Il fallait qu'on se fasse connaître et en même temps expliquer en quoi nos poires tapées étaient différentes des autres, qu'elles étaient déshydratées au four à bois », raconte Christine Hérin, qui, cinq ans plus tard, se montre plutôt satisfaite de cette reconversion, laquelle leur aura coûté 150 000 F.

Du bon boulot... et un beau bilan : « On est passé de 60 000 F de chiffre d'affaires en 1995 à 500 000 F aujourd'hui, mais on ne se donne comme salaire qu'un petit smic à deux : guère plus de 100 000 F. Car on réinvestit une bonne partie de notre bénéfice. Pour répondre à la demande croissante, nous allons monter cet hiver un troisième four dans nos caves et au printemps, on embauchera un copain, car nous sommes saturés de travail :

de poires tapées, nature ou aux noix, des terrines au cidre ou au vin blanc, et des plats cuisinés : gésiers et roulé de volaille, ambrosine de canard et coq... à la poire tapée.

Autant de spécialités qui font le régal des « Tourangeaux pratiquants ». En-

venue, welcome, willkommen, benvenuto... : « Le tourisme assure une moitié de notre chiffre. On a reçu en 2000 dans les quatre mille personnes, dont pas mal d'étrangers : les Belges, les Anglais et les Américains apprécient particulièrement cette visite de nos

## Autant de spécialités qui font le régal des « Tourangeaux pratiquants »

tendez par là ceux qui, panier d'osier en main, prennent plaisir à acheter des produits de terroir sur les marchés les plus terroirés. De la foire à l'ail de Tours au marché aux truffes de Marigny-Marmande et du marché des Douceurs de Montlouis à celui des Croqueurs de Pommes de Veigné, les Hérin

caves de tuffeau et ils sont très attentifs à l'histoire de ce produit, qu'on leur fait goûter, bien sûr (la visite est gratuite, mais la dégustation coûte 10 F). On a aussi pas mal de Français, qui nous repèrent souvent dans leur guide et qui veulent connaître la Touraine au-delà de ses châteaux. Tous repartent au



« Maintenir la tradition » : se disant « respectueux du savoir-faire des anciens », Christine et Yves Hérin estiment essentielle la déshydratation de leurs poires au feu de bois.

nous n'avons même pas pris de vacances depuis le lancement de notre activité. En tout cas, on ne pourrait pas y arriver si l'on ne vendait que des fruits secs », souligne la « tapeuse » de Quinçay, qui tire en effet davantage de profit de ses poires « transformées ». Dans sa gamme de produits, des poires au gamay, au vouvray, à l'eau-de-vie (de poire), mais aussi de la marmelade

participent à une dizaine dans l'année, auxquels s'ajoutent ceux de la place de la Résistance, à Tours, chaque premier vendredi soir du mois. Les Hérin n'en vendent pas moins aussi leurs poires tapées... chez Auchan, à Chambray, la grande surface ayant en effet référencé des produits de terroir dans ses rayons, à des prix quasiment coûtants : « On ne leur fait pourtant pas de conditions particulières », précise le producteur, qui assure toutefois l'essentiel de la vente chez lui, dans ce pittoresque site de Quinçay, idéalement situé entre Langeais et Rigny-Ussé. Du 1<sup>er</sup> mars au 31 décembre (sauf le mercredi), bien-

moins avec un pot, parfois bien plus : j'ai même eu des clients de chez Bardet qui m'en ont pris pour 1 600 F », se réjouit Christine Hérin, qui a l'avantage de parler « english ».

Son mari, lui, se consacre essentiellement à la fabrication du produit. Et il y a là du pain sur la planche, ou plutôt,







De marmelade en poires tapées au touraine-azay ou au vouvray, du terroir à pleine bouche !

de la poire sur la claie ! Des dix tonnes de fruits (essentiellement des williams, conférence et beurré hardy) qu'il livre chaque année aux lames d'une éplucheuse électrique et à la chaleur de ses deux fours, Yves Hérin ne tire que neuf fois moins de fruits séchés. Séchés au feu de bois et sur une semaine : pas moins de cent quarante-quatre heures de four, la dernière « chauffe » étant faite après le « platissage » qui consiste à aplatir la poire pour en chasser l'air.

Ah ! la belle image des poires tirées du four à bois, au fond d'un « troglo » on ne peut plus typique de la Touraine... profonde ! Une image rassurante, sur un air de « la tradition, ça a du bon ». Claude Levi-Strauss ne soulignait-il pas que « pour qu'un aliment soit bon à manger, il faut qu'il soit bon à penser »...

« C'est vrai qu'on préfère penser cave et feu de bois qu'électricité et centrale nucléaire. Il est possible qu'inconsciemment, je me laisse influencer par cette image valorisante, mais je préfère



très nettement ces poires à l'ancienne à celles du CAT, avec lesquelles j'ai pourtant travaillé un temps, quand je ne pouvais pas me permettre de dépenser près de 4 F par poire. Quatre francs, c'est la cuisse de poulet qu'on vend à la cantine ! À ce prix-là, elles ne sont pas accessibles à tout le monde, c'est sûr, mais si l'on remet un produit ancien au goût du jour, autant le faire bien, dans les règles de l'art. Celles des Hérin sont moins granuleuses, mieux calibrées et elles reprennent plus leur volume après réhydratation », assure Jean-Marie Gervais, le chef de l'Auberge du Val de Vienne, à Sazilly. Six ans déjà que le nouveau « toqué » du Gault-Millau 2001 interprète la poire tapée sur tous les tons : « Je l'ai notamment proposée avec un magret de canard, réhydratée dans du chinon réutilisé pour la sauce du plat, d'où une belle alliance. Je l'ai aussi fait accompagner un nougat glacé, partiellement réhydratée dans du vin blanc. En ce moment, je la sers avec un feuilleté à la fourme d'Ambert : le bleu fond bien en bouche avec le fruit. Sur le salé, je prends de la beurré hardy, sur le sucré, de la conférence, plus friandise. C'est en tout cas un beau produit de terroir. »

Une poire tapée à l'ancienne, qui, malgré son coût, a déjà conquis bien des belles tables, de La Roche-Le Roy, à Tours, à L'Aigle d'Or, à Azay-le-Rideau.

Du Grand Monarque, également à Azay-le-Rideau, au Moulin Fleuri, à Veigné, d'autres chefs travaillent par contre les poires du CAT. Hervé Lusault, celui de chez Barrier, s'en dit même fort satisfait : « Sur ma nouvelle carte, je les associe à du foie gras poêlé : réhydratée dans du chinon, son côté aigre-doux donne une belle réplique au foie gras. L'an passé, je proposais une tarte renversée aux poires tapées cuites dans du bourgueil et du vin d'épinettes : c'était en quelque sorte une tatin « rivarennesée » et ça plaisait aussi beaucoup. Nos clients, les étrangers surtout, aiment bien ces notes régionales. »

Poires tapées de l'entrée au dessert : à l'Hôtel de la Poste, tout un menu à la gloire de cette délectable spécialité.



144 H AU FOUR !

Il faut une semaine aux Hérin pour produire une fournée de poires tapées... à l'ancienne ! Le chantier débute le dimanche après-midi avec une grosse chauffe (à 400 °C) du four (au châtaignier, au peuplier et à la croûte de sapin), destinée à ce que les briques réfractaires accumulent la chaleur. Le lundi, ce sont quelque 200 kg de poires ébouillantées qui sont pelées puis disposées sur des claies, tandis qu'une nouvelle chauffe est lancée le midi pour que le four atteigne les 100 °C. La braise et les cendres retirées, les douze claies sont alors glissées dans le four, dont la trappe est entrouverte afin que l'humidité des poires s'échappe.

Le mercredi matin, les claies ressorties du four, descendu à 50 °C, il faut alors retourner les poires, rechauffer le four à 80 °C et à nouveau retirer braises et cendres. Les fruits s'étant déjà déshydratés, huit claies suffisent dès lors pour les rassembler, avant de les réenfourner. La déshydratation se poursuit le jeudi et le vendredi. Le samedi matin, alors qu'elles ne comptent plus que 10 à 15 % d'humidité, les poires ont encore réduit de volume : des 200 kg de fruits épluchés, ne restent, une fois déshydratés, qu'à peine 25 kg de fruits séchés. Il faut alors les « platir », c'est-à-dire les taper, à l'aide d'une « platissoire » : une ou deux pressions à plat sur chaque, de façon à expulser l'air au niveau des pépins avant un dernier passage dans le four encore chaud. Un four où les fameuses poires auront au total séjourné cent quarante-quatre heures : quand on travaille dans la tradition, il faut savoir laisser du temps au temps...



Le retour des poires tapées

Plus qu'une note, c'est toute une partition qu'Yves Lallemand exécute en son Relais de la Poste, à... Rivarennes, son menu poires tapées offrant le choix entre un croustillant de chèvre chaud à la poire tapée et une terrine de lapin maison à la poire tapée, un suprême de volaille à la crème de poire tapée et un (indétrônable) magret de canard à la poire tapée au chinon, un gâteau, « le poire tapée », ou une poire tapée à la Belle-Hélène. Trois plats tout de même facturés 139 F : « J'achète aux deux producteurs, mais la qualité n'est pas la même. Celles des Hérin sont les meilleures, mais à quel prix : 240 F le kilo, c'est le prix du kilo de foie gras ! »

« Ils devraient essayer de s'entendre. Au départ, j'ai fait les deux, mais maintenant je ne vends que celles de Quinçay, car celles du CAT ne sont pas des poires tapées de Rivarennes, mais de Chinon », justifie Agnès Fié, l'épicière. Monique Benoist, la bouchère, a quant

d'affaires. Car voilà, Philippe, son mari, a eu le nez fin : « Un beau matin, à 5 heures, début 1999, en tournant ses croissants, il a soudain eu la bonne idée de tremper des poires tapées dans du chocolat noir assez fort (du 63 %). On en a fait goûter à nos bons clients et comme ils ont tous été emballés, on a fait breveter ces poires tapées en robe de bure. On les a lancées à Pâques : depuis, quel succès ! À Noël dernier, on en a vendues 150 kg en deux semaines et sur l'année 99, 657 kg (à 140 F le kg). Les gens d'ici en achètent autant pour eux que pour en envoyer à leurs parents et amis. Un semi-industriel de Tours est d'ailleurs en train de mettre au point un emballage isolant qui devrait permettre d'expédier ce produit sans qu'il fonde pendant l'été : il nous a même dit en avoir envoyées au Maroc en plein mois d'août sans que ça bouge. En tout cas, au frigidaire, elles se conservent au moins dix



Agnès Fié, l'épicière, a opté pour les poires tapées des Hérin, « puisque celles-là sont de Rivarennes, pas de Chinon ! »

à elle opté pour les « pouères » concurrentes : « Ça marche bien, même en hiver, et il m'arrive d'être en rupture de stock. »

Chantal Boisgard, la boulangère, entend elle aussi partager le gâteau, à tel point que la poire tapée représente désormais un petit quart de son chiffre

jours. » Mais qui peut bien les garder dix jours ! Même si elle mériterait d'être parfumée à l'eau-de-vie de poire, cette pourlècherie-là se révèle si délicate qu'un sachet de 100 g dure tout au plus dix minutes. Créé en 1995, « le » poire tapée, par contre, ne fait pas autant l'unanimité, ce gâteau, fort rétro quant à sa forme, associant, sur une génoise, crème légère et marmelade de poires tapées, le tout sous un habillage de chocolat. Lesquelles poires sont

Ah ! la belle image des poires tirées du four à bois



même maison, Philippe Boisgard les ébouillantant, les pelant et les chauffant lui-même, chez son beau-frère, qui possède un four à bois à Quinçay. Mais le boulanger aura bientôt son propre four, près de la pharmacie.

Pas encore de lotion ou de potion à la poire tapée, d'ailleurs, chez ledit pharmacien, qui reste encore à l'écart du débat agitant cette commune de 723 habitants, partagés, on l'aura compris, entre pro-Hérin et pro-Association. Dominique Cruchet, une résidente croisée à l'épicerie, se montre, quant à elle, intelligemment consensuelle : « Chacun a sa place ! L'association, garante de la tradition avec ses vieilles variétés et son four à bois, produit à titre folklorique. Le producteur privé maintient lui aussi la tradition du four à bois, même si c'est avec de nouvelles variétés. Et le producteur social, lui, permet à la fois à des handicapés de s'épanouir dans un travail et à ce produit d'être vulgarisé, mais à partir d'un four électrique. Ce sont trois démarches qui se complètent. »

**Flagrant délice**  
que la poire tapée  
en robe de bure !



« Je ne comprends pas cette guerre des poires tapées, car ces trois productions sont complémentaires. Mais c'est peut-être la mentalité gauloise qui veut ça... » remarque Yves Lallemand, le patron du Relais de la Poste. Hugues Lamère, le responsable du CAT, déplore

lui aussi cette situation conflictuelle : « Il y a de la place pour tout le monde, il est donc nécessaire de calmer le jeu. » Au nom de l'association qu'il a fondée et grâce à laquelle la poire tapée a ressuscité, Georges Bréchat se dit aussi prêt à rouvrir le dialogue : « Il faut essayer d'apaiser ces tensions et d'être plus constructif, notamment pour décrocher le label du PNR (Parc naturel régional) Loire-Anjou-Touraine. Ce serait une belle consécration pour la poire tapée. »

Yves Hérin, lui aussi, se dit prêt à débattre, mais pas question de dire oui à des fours électriques sur la commune, le transfert de l'atelier du CAT de Chinon étant en effet l'un des objectifs de l'association. « Les clients ne viennent

« Le poire tapée »,  
autre création  
du boulanger.



pas chercher à Rivarennes de la modernité et de l'électricité, du formica et de l'inox. Ils viennent pour voir la paille dans nos sabots, pour entrer dans nos caves de patrimoine et voir qu'on y travaille comme autrefois et qu'on essaye de gagner sa vie en proposant des pro-



Les « poires tapées en robe de bure » de  
Chantal Boisgard, la boulangère,  
font l'unanimité : quelque 700 kg  
vendus en 2000 !

duits vendus à leur juste prix. Si le CAT produit un jour ses poires « électriques » au village, le touriste qui aura entendu parler de cette spécialité séchée à l'ancienne ne comprendra plus : il aura du mal à comprendre qu'il y a deux modes de fabrication. »

On aura compris que la question de fond reste bien celle-là : la poire tapée doit-elle rester un produit de tradition fabriqué dans la tradition ou peut-elle se permettre de n'être qu'un produit de tradition produit de façon moderne et moins coûteuse. Le débat paraît certes difficile entre des options aussi divergentes, mais *Le Magazine de la Touraine*, qui entend se situer au-dessus de la mêlée (les deux thèses se défendant), se dit prêt à réunir, s'ils en manifestent vraiment l'intention, les protagonistes de « l'affaire », autour d'un « Monsieur Loyal », un homme réfléchi et sans parti pris tel que Jacques Puisais, le pape des papilles. Pas question, bien sûr, de dialoguer autrement que fourchette et verre en main, à la table d'un chef non partisan et qui prendrait soin de préparer un menu aux poires tapées... non identifiées ! Peut-être même conviendrait-il de n'évoquer calmement les différends qu'après s'être décontracté, entre la poire et le fromage... ■

Il n'y a arbre, entre tous les privés, qui tant abonde en espèces de fruits, que le poirier, dont les diverses sortes sont inépuisables, et leurs différentes qualités esmerveillables. Car depuis le mois de Mai jusqu'à celui de Décembre, des poires bonnes à manger se trouvent sur les arbres. En considérant particulièrement les diverses figures, grandeurs, couleurs, saveurs et odeurs des poires, qui n'adorent la diverse sagesse de l'ouvrier ? Des poires se voyent rondes, longues, goderonnées, pointues, mousses. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert reluisent aux poires. Le sucre, le miel, la cannelle, le girofle y sont savourés ; et flairés, le musq, l'ambre, la civete. Bref, c'est l'excellence des fruits que les poires, et ne seroit digne verger, le lieu auquel les poiriers défaudroient. »

Bel éloge du poirier que celui d'Olivier de Serres, le grand agronome, auteur, en 1600, du « Théâtre d'agriculture et mesnage des champs ». Il ne fut pas le seul à vanter cet arbre à la floraison somptueuse et au bois précieux. « La poire est le fruit le plus avantageux par la beauté et la diversité de ses formes, par la variété des saveurs qui gagnera les palais les plus délicats », surenchérisait Charles Balter dans son « Traité de la culture fruitière commerciale et bourgeoise ».

Poire et poirier sont le thème de nombreux dictons dont bon nombre remontent au Moyen Âge, la verve populaire s'étant le plus souvent déchaînée aux dépens de ce fruit. Il est vrai que les paysans ne disposaient alors que de poires sauvages, après pour la plupart, les bonnes poires beurré étant apparues plus tard. La plus chargée d'histoire fut sûrement la poire de bon-chrétien que les Tourangeaux s'approprièrent, la légende voulant en effet que saint Martin (le bon chrétien) l'ait ramenée d'Italie en 374.

Très prisée par Louis XIV et Louis XV, la poire fit aussi le régal des

jardiniers, l'art du greffage leur ayant permis maints croisements. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, un millier de variétés seront ainsi décrites de façon précise, cette diversité n'étant hélas plus de mise. Les consommateurs (essentiellement les plus de quarante ans, compte tenu de l'effort à fournir pour l'épluchage) n'ont désormais plus guère qu'une dizaine de variétés pour faire leur choix.



Le poirier s'accommode bien du climat tempéré de la France, du Val de Loire notamment : la région Centre, avec 900 ha de vergers arrivant troisième au classement des régions productrices de poire, derrière les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur (5 300 ha) et Rhône-Alpes (2 700 ha). Devancée par le Loiret (430 ha), la Touraine représentait 384 ha en 1996, à travers 160 exploitations, d'une moyenne de 2,3 ha, essentiellement localisées sur Azay-le-Rideau, Chouzé-sur-Loire, La Chapelle-sur-Loire, Cheillé et Lignières-de-Touraine, auxquels s'ajoutent quelques îlots, à Montrésor, Saint-Branches et Saint-Paterne-Racan. La

williams l'emporte avec 28 % de la surface, suivie de près par la conférence, (27 %), la comice (18 %), la passe-crassane (13 %), et la beurré hardy (10 %), en attendant la possible percée de l'angélis, une nouvelle variété, créée par l'INRA d'Angers et d'une bonne qualité gustative.

« Des 270 000 tonnes produites en France, la Touraine en produit 7 600, à 90 % sur le marché frais. Le verger est vieillissant, une bonne moitié ayant plus de vingt ans et 15 % seulement moins de six ans. Les groupements de producteurs commercialisent 40 % du volume, les indépendants étant donc majoritaires », remarque Yves Delcroix, le technicien en arboriculture fruitière de la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire. Lequel technicien remarque en outre que « la plupart des producteurs de poires sont d'abord des producteurs de pommes », tant il est vrai qu'il faut se garder une poire pour la soif... ■

#### LA VALEUR NUTRITIVE DE LA POIRE

	Fraîche	Déshydratée (par 100 g)
. Eau	84 %	27 %
. Protéines	0,4 g	1,9 g
. Matières grasses	0,4 g	8,6 g
. Glucides	15 g	70 g
. Fibres	1,4 g	6,4 g
. Calories	59	262

La poire est une source élevée de fibres et elle contient du potassium et du cuivre. Lorsqu'elle est déshydratée, ses éléments nutritifs sont plus concentrés. Elle est riche en potassium, et une bonne source de cuivre et de fer. Elle contient du magnésium, de la vitamine C, du phosphore et du sodium. Si elle n'est pas mûre, la poire peut être indigeste et laxative. À point, on la dit diurétique, reminéralisante, stomachique et sédative.