

BEZY
DE
CHAUMONTEL.



BEZY DE CHAUMONTEL PANACHÉ.



POIRE BESI DE CHAUMONTEL.

Le *bési de Chaumontel*, que l'on désigne aussi en France sous le nom de *beurré*, est un fruit déjà ancien ; mais dont le lieu et l'époque de naissance sont bien connus, à l'inverse de beaucoup d'autres de date plus récente. MERLET, qui l'a décrit le premier en 1694, nous dit que c'est un excellent fruit, gagné depuis peu de semis à Chaumontel près de Luzarches, et il fixe l'époque de sa conservation jusqu'à la Pentecôte.

Le savant DUHAMEL, qui écrivait son *Traité des arbres fruitiers* en 1768, c'est-à-dire près de cent ans après MERLET, a vu l'arbre primitif existant encore de son temps à la place où il s'était produit de pepins ; il pouvait avoir alors, d'après lui, une centaine d'années d'âge, ce qui ferait remonter son semis à 1668, et sa première production vers 1690, laissant ainsi un intervalle de vingt-deux ans entre sa naissance et sa mise à fruit ; ce fait est parfaitement en rapport avec ce qui se passe encore maintenant quand on sème des pepins d'anciennes variétés. L'époque de la plus longue garde du chaumontel, fixée par MERLET à la Pentecôte, était déjà dès lors en décroissance ; car DUHAMEL la fixe en février et dit même que parfois il n'y en a plus au mois de janvier. On commence à le consommer maintenant dès novembre, et si l'on peut encore accidentellement le conserver jusqu'en février, ce n'est qu'aux dépens de sa qualité ; il contracte souvent alors un goût d'amertume qui le déprécie.

L'arbre de cette variété est vigoureux, fertile, et prospère également bien sur franc ou sur cognassier ; la difficulté que l'on éprouve à le conduire convenablement en pyramide a fait abandonner sa culture sous cette forme, à laquelle il se montre rebelle ; il convient donc de le cultiver en espalier, contre-espalier et en haut-vent.

Ses branches à fruit sont grêles, de longueur moyenne, brun clair ; les supports sont très-long, minces, légèrement ridés à leur base, bruns, ponctués de lenticelles grises.

Les bourgeons à fruit sont allongés, très-pointus, brun clair, lavés de gris cendré.

Les jeunes rameaux sont longs, de grosseur moyenne, striés, flexueux, brun clair à l'ombre, brun rougeâtre au soleil, légèrement renflés vers le bout et ponctués de quelques lenticelles rousses allongées. Sur le bois de deux ans ces lenticelles sont plus proéminentes, éclatent souvent et le rendent ainsi rugueux.

Le gemme est ovale très-pointu, brun foncé fortement nuancé de gris d'argent, apprimé à sa base, écarté par son sommet. Les mérithalles sont courts et réguliers. Les feuilles sont ovales ou ovales lancéolées, pointues, finement serretées, ondulées sur les bords, en partie planes, en partie arquées, de couleur vert foncé ; leur longueur varie de 6 à 8 centimètres et leur largeur de 4 à 5.

Le pétiole, long de 3 à 5 centimètres, est grêle, cannelé, vert jaunâtre.

Le fruit du *besi de Chaumontel*, venu en espalier, est gros, pyramidal, renflé vers son milieu, rétréci vers le pédoncule et le calice ; en haut-vent il est beaucoup plus court, plus bosselé, et sa forme est très-changeante. L'épiderme, plus ou moins couvert de rouille, est rude, ponctué de gris bronzé, et se colore d'un rouge vif du côté frappé par les rayons solaires, quand le fruit a été récolté en espalier ou dans une terre légère ; dans les sols argileux il est plus vert et seulement quelque peu strié de rouge clair au soleil ; à l'époque de la maturité le vert passe au jaune foncé. Le pédoncule, long de 2 à 3 centimètres, est très-gros sans être charnu, renflé à son extrémité ; placé parfois à fleur du fruit et d'autres fois dans une cavité peu profonde et bosselée.

Le calice rond, ouvert, souvent irrégulier, est placé dans une cavité infundibuliforme, devenue irrégulière par l'effet de quelques bosses ; les divisions sont brunes, ordinairement caduques.

La chair est blanc jaunâtre, demi-fine, demi-beurrée, fondante ; son eau est assez abondante, sucrée, d'un parfum agréable et particulier qui le fait reconnaître entre tous ses congénères. Quelques concrétions pierreuses entourent le trognon ; elles sont plus nombreuses quand le fruit est venu en terre forte qu'en terre légère.

Le *besi de Chaumontel*, qui a maintenant, d'après les autorités que j'ai citées plus haut, près de 160 ans, est celle d'entre nos anciennes variétés qui a le mieux conservé les caractères qu'elle possédait à sa naissance, et la description que DUCHAMEL en a faite en 1768 peut encore lui être appliquée aujourd'hui, même

en ce qui concerne ses aberrations de forme et de coloris. Nous en déduisons l'induction qu'il n'existe qu'un seul *besi de Chaumontel*, c'est celui de MERLET et de DUHAMEL ; il n'en a jamais été gagné aucun, ni en Angleterre, ni en Belgique ; et ceux qu'on cite sous ces divers noms ne sont que la variété française, plus ou moins modifiée par le climat et par le sol, ou des variétés qui n'ont aucun rapport avec celle que nous décrivons.

M. RIVERS, savant horticulteur à Sawbridgeworth, près de Londres, m'a dit que les plus beaux et les meilleurs fruits de *besi de Chaumontel* se récoltaient dans l'île de Jersey, d'où ils étaient expédiés chaque année pour Londres à des prix très-avantageux. Je pense que les fruits de cette variété, récoltés sur espalier en Belgique, pourraient soutenir la concurrence sur ce marché avec les fruits de Jersey.

POIRE BESI DE CHAUMONTEL PANACHÉ.

Arbre de même nature que le précédent, mais un peu moins vigoureux, ayant son bois plus rouge et parfois légèrement strié.

Son fruit a les mêmes qualités et mûrit à la même époque ; il est plus ou moins panaché en rouge : cette sous-variété ne comporte aucune autre situation que celle de l'espalier ou du contre-espalier.
