

DOMINO



HISTORIQUE

Variété ancienne, dont le nom est connu depuis au moins le ^{xix}^{ème} siècle au nord de L'Ile-de-France.*

Très probablement issue d'un semis de hasard, il s'agit plutôt d'une variété-population[†], son époque de maturité pouvant varier de fin août à début octobre suivant les localités. Ses caractéristiques extérieures (petite prune bleue, ronde) et son utilisation sont néanmoins toujours les mêmes. Elle se multiplie par drageons.

Cette variété de prune nous a été signalée à de nombreuses reprises (Viarmes, Luzarches, Fleurines, Pontpoint, Roberval, Villers-Saint-Frambourg, Coye-la-Forêt, etc.), mais c'est à Fleurines que les gens en avaient le plus conservé le souvenir et les arbres. La description ci-dessous s'applique aux Dominos de Fleurines.

PRODUCTIVITE

Bonne, sans être excessive.

DESCRIPTION DU FRUIT

Le fruit est de petit calibre (similaire à celui de la Mirabelle de Nancy), rond, recouvert de pruine bleutée. Le noyau est adhérent.

CARACTERISTIQUES CULTURALES

Maturité : fin août, début septembre.

* *Des fruits et des hommes, l'arboriculture fruitière en Ile-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Florent Quellier, PUR, 2003, p. 279 et p. 389.

† *Les fruits retrouvés*, Evelyn Leterme, Editions du Rouergue, 1995, p. 278.

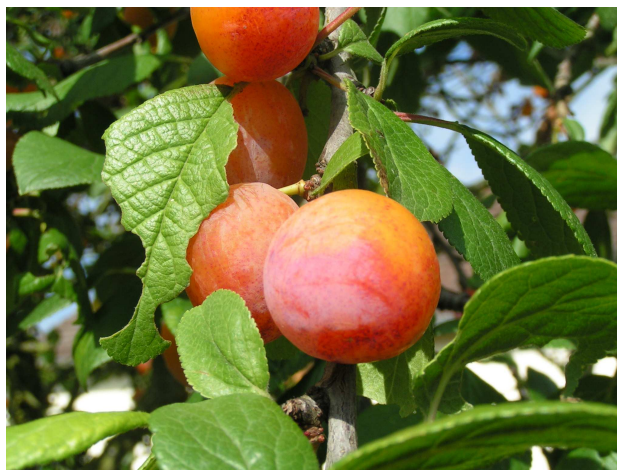
UTILISATION ET QUALITE GUSTATIVE

La chair est verdâtre, juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Agréable à manger crue, elle est surtout destinée aux usages culinaires (tarte, confiture) ou à la transformation en eau-de-vie. Les tartes aux dominos autrefois confectionnées pour la fête de Fleurines, le 1^{er} dimanche de septembre, sont restées dans les mémoires de tous les anciens habitants de ce village. La même tradition existait à Roberval, dont la fête communale avait lieu à la Saint Rémy, le premier dimanche d'octobre.

JUGEMENT GLOBAL

Variété rustique à cultiver sur tige pour diversifier les variétés de prune du verger.

PRUNE DU 14 JUILLET, DE SEIGLE, A COCHON



HISTORIQUE

Variété locale dont un seul exemplaire a été signalé à Pontpoint (Oise). Aucune source bibliographique.

DESCRIPTION DU FRUIT

Variété de calibre assez petit ou moyen (H = 3,3 cm ; L = 3,2 cm), ovoïde allongé. Le sillon est très peu marqué. La peau est jaune piquetée de rouge, avec un petit peu de pruine violacée. Le noyau est gros par rapport au fruit, adhérent.

CARACTERISTIQUES CULTURALES

Maturité : mi-juillet. Sa conservation est très courte.

UTILISATION ET QUALITE GUSTATIVE

La chair est jaune-orangée, très juteuse, tendre, sucrée, acide (d'autant plus que l'on s'approche du noyau). La prune du 14 juillet se consomme essentiellement en tarte ou en confiture.

JUGEMENT GLOBAL

Variété destinée aux usages culinaires, valable par sa précocité.