

DE SAISON Cette poire japonaise ne manque pas d'atouts, en termes de goût et de nutriments, mais aussi de robustesse. Elle fait partie de l'assortiment du domaine de la Condémine, à Colombier (VD).

Serait-ce une pomme ou bien une poire? Que nenni, voici le nashi!



Dans les vergers de Colombier, le moment est venu de cueillir les nashis. Ces petites poires japonaises se prêtent à toute sorte de préparations, qui vont de la tarte à la compote. Crues, elles sont particulièrement désaltérantes.



© PHOTOS OLIVIER ÉVARD

La première rencontre avec le nashi remonte à ses années de formation à l'École d'horticulture de Lullier (GE). Dominique Gay avait flashé sur sa saveur légèrement acidulée et citronnée, sa chair incroyablement juteuse et rafraîchissante. C'était l'époque où l'Europe lançait la culture expérimentale de cet ovni venu de l'Orient, testant de nombreuses variétés, des années après les États-Unis, qui l'ont entre-temps acclimaté et adopté. Un drôle de fruit que le nashi en effet, nommé aussi poire des sables, poire japonaise ou encore pomme-poire. Contrairement à une idée reçue, ce cousin de nos poires occidentales n'est toutefois pas issu d'un croisement entre la pomme et la poire, mais il est le rejeton d'une histoire millénaire au Japon. Ses vertus sont connues de la médecine chinoise depuis toujours.

Depuis, une cinquantaine d'arbres ont pris racine à Colombier (VD), sur le domaine de la Condémine que gère Dominique Gay,

parmi un foisonnement d'essences, de parfums et de légumes variés, pour le plus grand plaisir de *Kiki* et *Loulou*, les deux porcs ibériques ventripotents qui se baignent sur la parcelle voisine en se délectant des fruits tombés ou abîmés.

Ne pas confondre avec la boskoop

Les plus vieux arbres sont en cours de renouvellement, mais tous sont issus de quatre variétés différentes de nashis, nommées hosui, kosui, shinko ou encore shinseiki. Ils ont été greffés à l'origine sur des porte-greffes d'espèces proches. «En passant un peu vite à côté, certains clients de notre marché à la ferme prennent ces fruits pour des pommes boskoop. Ils ont la même silhouette ronde à l'épiderme tavelé plutôt foncé, explique l'arboricultrice et maraîchère. Mais on peut distinguer deux familles de nashis. D'un côté, les variétés précoces à la peau lisse et plus fine: d'abord verts, ils passent au jaune or à maturité et

leur saveur est un peu citronnée, à l'instar du shinseiki. De l'autre, des variétés plus tardives, qui vont permettre d'allonger la saison d'août à fin septembre, selon les années.» Ces derniers possèdent un parfum plus intense encore et très typé; leur peau rugueuse évoque en effet la boskoop, hésitant entre le vert kaki et le brun or avec les mêmes lenticelles que la pomme à cuire.

Un fruit très juteux

Croquer dans un nashi évoque la fraîcheur désaltérante de la pastèque; après quoi sa chair croquante fait défiler les multiples nuances des poires, de l'ananas et des agrumes. En termes de culture, c'est un vrai bonheur que cette rosacée-là, qui ne requiert aucun traitement. «Résistant au gel, peu exigeant quant au sol et à l'eau, le poirier japonais réclame seulement une taille sévère l'hiver et aussi un éclaircissement rigoureux si l'on entend obtenir des fruits de taille convenable», relève Dominique Gay. À part ça, les guêpes en sont folles et le ver de pomme peut l'attaquer: «Pour protéger les fruits, on installe des diffuseurs de phéromones dans les branches, qui fonctionnent assez bien.» Autostérile, le nashi nécessite aussi la pollinisation croisée de deux variétés fleurissant simultanément.

Il ne laisse personne indifférent

Exquis cru, ce fruit se prête sinon à tous les usages des poires: tartes, confitures, compotes et autres crèmes glacées, voire condiments style chutney, par exemple avec du gingembre. «On peut aussi le râper dans une salade de céleri pour changer des pommes

SUPERALIMENT

L'Asie connaît plusieurs centaines de variétés de nashis; celles que la sélection variétale européenne a retenues, dès les années 1980, sont plus proches de la douzaine, suscitant à l'époque un certain engouement, qui, depuis, est retombé un peu. L'arbre se cantonne aujourd'hui pour l'essentiel aux jardins des particuliers. Certains qualifient *Pyrus pyrifolia*, aussi nommé *serotina*, de superaliment. Très désaltérant du fait de sa forte teneur en eau, il est notamment riche en potassium, magnésium, vitamine C et fibres. Outre son potentiel pour prévenir le cholestérol et les maladies cardio-vasculaires, le stress et l'hypertension, le nashi combat les maux de gorge et les problèmes de vue, mais il contribue aussi à une bonne digestion, selon la médecine chinoise.

ou accompagner volailles, poissons, tajines ou curries sur un mode aigre-doux. On peut éventuellement le stocker en chambre froide jusqu'à Noël», note encore Dominique Gay, qui constate que le nashi intrigue, voire divise: «On adore ou on déteste, mais quand on y a croqué avec plaisir, on y revient.»

Parmi les clients fidèles de son marché, certains se sont essayés au jus, rehaussé d'agrumes pour éviter l'oxydation. Plus original, la microbrasserie du Gonzo, à Vaux-sur-Morges (VD), a créé une cuvée parfumée au nashi et au tilleul. La bière blanche d'Adrien Mérigot sera disponible en fin d'année pour une dégustation festive. On vous le dit, le nashi ne manque pas de ressources...

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

+ D'INFOS <https://brasserie-gonzo.ch>

LA PRODUCTRICE DOMINIQUE GAY

Dominique Gay a repris l'exploitation familiale voilà quelques années, même si elle reste aujourd'hui encore secondée par son papa, Gilbert Chauvet, et désormais également par la jeune génération. La Condémine, domaine de 20 hectares à Colombier, au-dessus de Morges (VD), foisonne d'une diversité infinie de productions. En plus des vergers (pommes, poires, prunes, nashis, pêches, cerises, figues, kiwis, etc.) et des grandes cultures (des blés anciens, dont Dominique Gay fait notamment un pain maison, et bientôt du blé dur pour de futures pâtes, ainsi que de l'orge et du maïs), des poules et quelques cochons, un hectare en maraîchage fournit près d'une centaine de variétés de légumes, des cucurbitacées aux salades. Le domaine a aussi son parchet de vigne, cultivé en raisin de table et en cépages traditionnels: gamay, chasselas, auxquels s'est ajouté le divico récemment, sont vinifiés par un collègue. Tous les produits sont destinés à la vente directe, au marché à la ferme et aux paniers des Jardins du Flon.

+ D'INFOS <https://lesjardinsduflon.ch>

