

Les cerises en cuisine

	TYPIQUE	SYNONYME	A CUIRE	A COUTEAU	UTILISATION EN CUISINE	MATURITÉ	
VARIÉTÉS ANCIENNES	GRIOTTE DE CHAMPAGNE	❖	Montmorency de Sauvigny		❖	Mi-juillet	
	BLANC DE CHAMPAGNE				❖	Juillet	
	D'OR		Stark gold		❖	Mi à fin juillet	
	CŒUR NOIR	❖			❖	Fin juin	
	CŒUR ROUGE	❖			❖	Fin juin	
	GÉANTE DE NANCY				❖	A partir de la 3 ^{ème} semaine de juin	
	ROYAL HÂTIVE		Bigarreau royal, Bigarreau rouge à gros fruits		❖	Mi-juin	
	TARDIVE DE VIGNOLA				❖	Mi-juillet	
	BELLE MAGNIFIQUE		Belle de Chatenay, Belle de Sceaux, Griotte commune		❖	Mi-juillet	
	CERISE DE VIGNE		Impératrice Eugénie		❖	Mi-juin	
	REINE HORTENSE		Monstrueuse de Jodoigne, Belle de Bavay, Cerise de Rouen		❖	Début juillet	
	AIGLE NOIR		Guigne aigle de Bâle		❖	Fin juin	
	EARLY RIVERS		Précoce de Clies		❖	1 ^{ère} quinzaine de juin	
	GUIGNE D'ANNONAY				❖	Début à mi-juin	
	NOIRE DES VOSGES		Béchat, Baissard, Baisseuse		❖	Début juillet	
VARIÉTÉS COURANTES	BURLAT				❖	Fin mai-début juin	
	CŒUR DE PIGEON				❖	Mi-juillet	
	GÉANT D'HEDELINGEN				❖	Fin juin	
	LAPIN'S				❖	Début juillet	
	MOREAU				❖	Mi-juin	
	MARMOTTE				❖	Fin juillet	
	NAPOLÉON				❖	Début juillet	
	NOIRE DE MECHED				❖	Début juillet	
	REVERCHON				❖	Fin juin	
	RAINIER				❖	Début juillet	
	SUMMIT				❖	Mi-juin	
	VAN				❖	Mi-juillet à fin-juillet	
	ANGLAISE			❖	❖	Clafoutis	Fin juin
	MONTMORENCY			❖	❖	Clafoutis	Début juillet

Chouettes Vergers d'Argonne Ardennaise



Les poires en cuisine

	TYPIQUE	SYNONYME	A CUIRE	A COUTEAU	UTILISATION EN CUISINE	MATURITÉ	
VARIÉTÉS ANCIENNES	ANDRÉ DESPORTES			❖		Début août	
	BERGAMOTTE ESPEREN	Poire Esperen, Esperen	❖	❖		Décembre à avril	
	BEURRÉ D'AMANLIS	Hubard, D'Albert, Wilhelmine, Delbart		❖		Fin septembre à fin octobre	
	BEURRÉ GIFFARD	Poire Giffard	❖	❖		Fin juillet à début août (à récolter avant maturité)	
	BEURRÉ GRIS D'HIVER	Beurré de Luçon, Beurré Gris Supérieur		❖		Novembre à janvier	
	BEURRÉ SUPERFIN			❖		Courant septembre	
	CARDINAL				❖	Septembre	
	CHRÉTIEN ROUGE	William rouge	❖	❖	Fruits au sirop	Fin août à septembre	
	CLAPP'S FAVORITE ROUGE	Starkrimson, Red Clapp's Favorite	❖	❖	Fruits au sirop	Fin août	
	Duc de Bordeaux	Epines du Mas, Colmar du Lot, Triomphe du Restaurant			❖	Mi-décembre	
	DUCHESSE BERRERD				❖	Fin novembre à début décembre	
	FONDANTE THIRRIOT	❖	Triomphe des Ardennes	❖	❖	Conserves	Début octobre
	GÉNÉRAL KOENIG			❖	❖		Novembre
	JULES GUYOT	Docteur Jules Guyot	❖	❖		Mi-août	
	LE LECTIER	❖			❖		Fin décembre
	LOUISE BONNE D'AVRANCHE	Bonne Louise, Louise Bonne de Jersey					Mi-septembre à mi-octobre (à récolter avant maturité)
	MARGUERITE MARILLAT				❖		Octobre
	OLIVIER DE SERRE			❖			Janvier à fin mars
	POIRE COING	Weingiffter, Kittenbyren	❖				Novembre
	ROUSSELET DE REIMS	Girofle, Petit-Rousselet, Petit-Roussel et Musqué	❖				Début septembre
SOLDAT LABOUREUR	Beurré de Blumenbach	❖	❖			Octobre à novembre (variété auto fertile)	
SUPER COMICE			❖	❖		Novembre	
TRIOMPHE DE VIENNE			❖	❖		Fin septembre	
VARIÉTÉS COURANTES	BEURRÉ CLAIRGEAU		❖	❖	Fruits au sirop	Novembre	
	BEURRÉ HARDY				Fruits au sirop	Fin septembre	
	COMTESSE DE PARIS		❖	❖	Fruits au sirop	Décembre	
	CONFÉRENCE	❖		❖	❖	Fruits au sirop	Fin octobre
	CURÉ	❖		❖		Poire au vin	Janvier
	DOYENNÉ DU COMICE			❖	❖	Fruits au sirop	Début novembre
	JEANNE D'ARC				❖		Novembre
	WILLIAM'S			❖	❖	Fruits au sirop	Fin août



Les pommes en cuisine

	TYPIQUE	SYNONYME	A CUIRE	A COUTEAU	UTILISATION EN CUISINE	MATURITÉ	
V A R I É T É S A N C I E N N E S	API	Api Rose, Pomme d'Api	❖	❖		Décembre à février	
	BEDAN			❖	Cidre	Décembre à avril	
	BELLE FILLE DE SALINS	Citron	❖	❖		Début novembre à fin février	
	BELLE FLEUR D'ARGONNE	❖		❖	❖	Novembre à mars	
	BELLERANGE	❖	Pomme de Pentecôte, Belle Femme, Aubérive, Courtil de Croque		❖		Novembre à mai
	BÉNÉDICTIN		Normand, OEil de Nêfle, Reinette du Nord	❖	❖		Novembre à janvier
	BON POMMIER	❖	Belle Fleur double	❖	❖		Janvier à mars
	BOROWITSKY		Duchesse d'Oldenbourg, Charlamowsky		❖		Mi-août
	CALVILLE ROUGE D'AUTOMNE	❖	Calville d'automne, Calville royal	❖	❖	Compote	Octobre à fin décembre
	CALVILLE ROUGE D'HIVER	❖	Passe-pomme d'hiver, Calville rouge, Calville Sanguinole	❖	❖	Compote	Fin novembre à mi-avril
	CALVILLE ROUGE DU MONT D'OR		Calville du Mont d'Or	❖	❖		Fin septembre à octobre
	COURT PENDU GRIS		Court Pendu, De Capendu, Court Pendu Doré	❖			Fin octobre à fin mars
	COX ORANGE		Orange de Cox, Reinette orange de Cox	❖	❖		Fin octobre à début janvier
	FRIANDISE		Aagt de Hollande, Fyne Groon	❖	❖		Décembre à mars
	GRAND-MÈRE			❖			Décembre à avril
	GROS LOCARD			❖			Novembre à fin mars
	GROSSE RÉAU	❖	Rambour rose, De Dix-Huit Pouces, Pomme de Flandre	❖	❖		Fin octobre à décembre
	JACQUES LABEL	❖	Double des Vosges, Pomme à beignets, Huileuse	❖		Beignets, tartes	Mi-septembre à fin novembre
	JEAN TONDEUR	❖		❖	❖		Décembre à mars
	LA NATIONALE		Cusset rouge, Déesse Nationale		❖		Décembre à avril
	LOUITON	❖		❖	❖		Janvier à fin mars
	ONTARIO				❖		Janvier à mars
	PATTE DE LOUP			❖			Janvier à avril
	PÉPIN SONNANT	❖	Grillot, Cliquette, Sonnette	❖	❖		Décembre à mars
	PETITE RÉAU	❖		❖	❖		
	POMME FRAMBOISE		Calville d'Automne Rayée, Framboise d'Oberland		❖		Octobre à janvier
	POMME GROSEILLE			❖	❖		Fin octobre à mars
	POMME DE LIVRE		Mère de Ménage, Monstrueuse de Nikita	❖	❖		Décembre à mars
	POMME DE NOËL		Saint Nicolas, Christkindel		❖		Fin novembre à fin février
	RAMBOUR D'ÉTÉ	❖	Rambour blanc, Charmant blanc		❖		Fin août, se prolonge parfois jusqu'en octobre
RAMBOUR DE LORRAINE	❖	Rambour franc	❖	❖		Septembre à novembre	
RÉAU CROQUET	❖	Croquet des Ardennes, De Crocque	❖	❖		Janvier à mai	
REINETTE CLOCHARD			❖	❖		Février	



Les pommes en cuisine (suite)

	TYPIQUE	SYNONYME	A CUIRE	A COUTEAU	UTILISATION EN CUISINE	MATURITÉ
VARIÉTÉS ANCIENNES	REINETTE DE CAUX	Grosse Reinette de Cassel, Stettin Pippin, Mignonne de Hollande	❖	❖		Janvier à avril
	REINETTE DU MANS	Pomme d'Argent, Pape, Reinette de Savoie	❖	❖		Janvier à avril
	REINETTE ROYALE D'ANGLETERRE	Reinette d'Angleterre, Reinette Rayée de Rouge	❖	❖		Octobre à fin décembre
	REINETTE DE CHAMPAGNE	Reinette plate de Champagne, Reinette de Versailles, Reinette de France	❖	❖		Mi-février à mi-juin
	REINETTE GRISE DE SAINTONGE	Haute-Bonté	❖	❖		Janvier à fin mars
	REINETTE ROUGE ÉTOILÉE	Etoilée, Calville étoilée, Reinette étoilée	❖	❖		Novembre à fin mars
	ROUGE DE TRÈVES		❖	❖	Cidre	
	SAINT-LOUIS	Dame de Coeur, Rose de Coeur, Roque	❖	❖		Novembre à avril, parfois mai
	WINTER BANANA	❖	Banana d'Hiver, Flory	❖	❖	
	NASHI SHUNSUI			❖		Mi-septembre
VARIÉTÉS COURANTES	BELLE DE BOSKOOP		❖	❖		Janvier
	BELCHARD		❖	❖		Décembre
	BREABURN		❖	❖		Mars
	CALVILLE BLANC			❖		Décembre
	CORAIL			❖		Janvier
	FUJI RAKURAKU		❖	❖		Janvier
	GOLDEN DELICIOUS		❖	❖		Novembre
	GRAND ALEXANDRE			❖		Septembre
	GRANNY SMITH		❖	❖		Janvier
	HONEY CRUNCH			❖		Octobre
	JONAGOLD			❖		Fin octobre
	MADELEINE	❖		❖		Août
	MELROSE		❖	❖		Décembre
	RAMBOUR D'HIVER			❖		Décembre
	REINE DES REINETTES			❖		Octobre
	REINETTE BLANCHE DU CANADA		❖	❖		Décembre
	REINETTE GRISE DU CANADA		❖	❖		Février
	REINETTE BAUMANN			❖		Décembre
REINETTE DE SAVOIE			❖		Décembre	
TRANSPARENTÉ DE CRONCELS				❖		Septembre



Les prunes en cuisine

	TYPIQUE	SYNONYME	A CUIRE	A COUTEAU	UTILISATION EN CUISINE	MATURITÉ
V A R I É T É S A N C I E N N E S	ABRICOTINE	Prune Abricot		❖		Juillet
	BÉJONNIÈRES	Des Béjonières		❖		Mi-août
	BOULE D'OR		❖	❖		Fin août
	DAMAS			❖		
	DAMAS DE TOURS			❖		Fin juillet à début août
	DAMAS ROYAL				❖	Août
	MIRABELLE DE METZ	Mirabelle Petite, Mirabelle Précoce, Mirabelle Abricotée	❖	❖		Août
	NOBERTE		❖			Fin août
	D'ENTE	D'Agen, Robe de Sergent, D'Ast	❖		A déshydrater	Fin août à septembre
	QUETSCHÉ DE VILLERS		❖	❖		Début septembre
	QUETSCHÉ GOUTTE D'OR	Coe's Golden Drop, Silver Prune			❖	Mi-septembre
	REINE-CLAUDE D'ALTHAN	Reine Claude du comte d'Althan	❖	❖		Début septembre
	REINE-CLAUDE DE JUILLET	Reine Claude Hâtive			❖	Mi-juillet
	REINE VICTORIA	Victoria			❖	Mi-septembre
	STANLEY			❖	❖	
	MIRABELLE DE NANCY	❖	❖	❖	Jus, tartes, conserves	Fin août
	QUETSCHÉ D'ALSACE	❖	❖	❖	Jus, tartes, conserves	Fin septembre
	REINE-CLAUDE D'OULLINS	❖		❖		Début août
	REINE-CLAUDE DORÉE	❖		❖		Août
	REINE-CLAUDE VIOLETTE	❖	❖	❖	Jus, tartes, conserves	Début septembre

