

**SUJET INTERDIT DE PUBLICATION DANS LES MÉDIAS JUSQU'AU 12 MARS 2021, 24h00**

## **Communiqué aux médias**

**FRUCTUS nomme la Pomme d'Uster 14<sup>e</sup> variété fruitière suisse de l'année**

*Le samedi 13.03.2021*

Contact :

Variété fruitière suisse de l'année et FRUCTUS :

Franziska Oertli, responsable de projet, 079 793 94 46, [franziska.oertli@fructus.ch](mailto:franziska.oertli@fructus.ch)

*Experts et expertes qui renseignent par téléphone le 11 mars, voir à la page 3*

## **Variété fruitière suisse de l'année 2021 : la pomme d'Uster**

En portant son choix sur la Pomme d'Uster, FRUCTUS, l'Association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier, nomme variété fruitière suisse de l'année 2021 la représentante la plus connue du groupe des pommes douces. Ce sont des variétés à la fois très riches en sucres et pauvres en acides. Elle ne correspondent pas aux exigences actuelles en termes d'équilibre sucres-acides auxquelles doivent répondre les pommes de table et ont donc plus ou moins sombré dans l'oubli. Les imposants pommiers d'Uster ont quasi disparu y compris des environs d'Uster - leur région d'origine.

Mais la Pomme d'Uster autrefois très convoitée est bien plus que juste un concentré de fructose. Ses petits fruits allongés de silhouette légèrement irrégulière avec leur épiderme jaune clair sont faciles à reconnaître de l'extérieur. Grâce à ses arômes spéciaux, elle se prête à de nombreuses préparations. Elle est donc tout à fait dans la tendance actuelle en alimentation qui accorde une grande importance à la découverte de produits de tradition et de saveurs oubliées.

### **Un à deux pommiers doux pour l'autoapprovisionnement**

Les humains aiment les aliments sucrés depuis la nuit des temps. Avant l'arrivée dans les cuisines du sucre industriel bon marché, presque tous les vergers abritaient un à deux pommiers doux. Ces bombes à sucre parmi les pommes fournissaient des accompagnements sucrés, des fruits secs sucrés et parfumés et un succédané de sucre sous la forme de concentré de jus de pomme et du vin cuit des Romands.

Il existait jadis d'innombrables variétés locales de pommes douces et beaucoup de régions avaient leur favorite. La Pomme d'Uster était quant à elle si appréciée qu'on la planta presque partout en Suisse. Outre son fort taux de sucres elle possède un arôme spécial.

### **Deux légendes sans preuve**

L'expert pomologue Göpf Mülli d'Uster s'est intéressé de très près à la Pomme d'Uster et son histoire. Deux légendes circulent sur son origine. Elles disent toutes les deux que des mercenaires de retour chez eux avaient amené vers 1750 des rameaux de pommier d'Uster qu'ils auraient greffés sur un pommier à Uster. Les recherches de Göpf Mülli n'ont pas permis d'apporter la preuve que le fils d'une famille Manz de Nänikon ait bel et bien apporté un greffon de France ni que les greffons aient été

récoltés aux Pays-Bas et apportés à Uster par un colonel Blatter vivant jadis au château d’Uster. Göpf a cependant découvert que le colonel Blatter du château d’Uster s’appelait en réalité Schlatter. Les deux patronymes apparaissent dans deux synonymes de la Pomme d’Uster : Pomme Blatter et Pomme Schlatter. La confusion est donc totale et l’origine de la Pomme d’Uster reste obscure.

Quelle que soit l’origine de cette variété, elle était si appréciée il y a 250 ans qu’elle se diffusa rapidement. On trouvait des pommiers d’Uster il y a cinquante dans les vergers du Sud de l’Allemagne et jusqu’en Suisse romande. Comme toutes les variétés très répandues, la Pomme d’Uster fut bientôt affublée d’une abondance de noms locaux comme Citronenapfel, Chrdebüchsler, Ankebälleli, Museau de mouton, Pomme citron, etc.

### **La pomme vanillée**

La Pomme d’Uster doit l’engouement rencontré certainement aussi à son fort taux de sucres. Mais la principale différence d’avec les autres variétés de pommes douces est la touche vanillée dans son profil gustatif. Elle reste gravée à vie dans la mémoire culinaire des gens qui ont mangé des pommes d’Uster dans leur enfance.

Aujourd’hui, elle enchante rarement ceux qui la dégustent comme pomme à couteau, car elle manque d’acidité. Mais mise en valeur avec soin, les Pommes d’Uster mûres épanouissent un large éventail d’arômes qui rappellent les chambres de famille lambrissées, la chaleur douillette du fourneau en faïence et l’odeur des épices de Noël. Si vous mâchez longuement une lamelle de Pomme d’Uster séchée, votre bouche se remplira d’une vague douillette de douceur et de saveurs. Remplies à chaud dans un jus agrémenté d’un peu de caramel et de zeste de citron, les Pommes d’Uster sont un dessert exquis toujours prêt à manger. Les lamelles ne se défont pas pendant la cuisson et cuites elles accompagnent à merveille des mets corsés.

En mélange avec des pommes acides ou insipides, les pommes d’Uster sont un agent améliorant fiable. Elles apportent au jus ou à la compote un arôme subtile et la douceur nécessaire.

### **Abondance ou absence**

Une caractéristique de la Pomme d’Uster est l’irrégularité des rendements. Habituellement, une année d’abondance est suivie d’une année d’absence. Il est impossible d’empêcher cette alternance. C’est pourquoi il faut fêter cette variété quand il y a des pommes.

Mise à part ce léger défaut, le pommier d’Uster est rustique et peu sensible aux maladies fongiques. Les fruits mûrissent en seconde moitié de septembre. Ils se conservent peu de temps en cave naturelle et jusqu’à la fin de l’année quand elles sont réfrigérées.

En prenant de l’âge, les pommiers d’Uster développent des frondaisons imposantes de forme sphérique typique et deviennent des éléments marquants du paysage. Mais il faut des soins constants et de la patience pour y arriver.

Aussi, grâce au soutien financier de la ville d’Uster des agriculteurs et agricultrices engagé-e-s planteront cette année sur le territoire de la commune vingt-cinq jeunes pommiers d’Uster à haute tige. On continuera ainsi de rencontrer le pommier d’Uster dans sa région d’origine et, espérons-le, de pouvoir acheter ses fruits.

FRUCTUS est convaincu que la Pomme d’Uster de couleur jaune citron réussira son retour dans les cuisines. Elle a été redécouverte et réinterprétée par des cuisiniers/-ères innovant-e-s qui célèbrent la diversité de nos produits locaux.

*Franziska Oertli*

*Responsable de projet « Variété fruitière suisse de l’année »*

Les spécialistes ci-dessous se tiennent à votre disposition pour un entretien par téléphone le mercredi 11 mars de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30 :

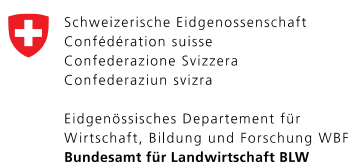
<i>Nom</i>	<i>Fonction</i>	<i>Sujet</i>	<i>Numéro de téléphone</i>
Alfred Aepli	Président de l'association FRUCTUS	L'association FRUCTUS et ses programmes	079 745 43 38
Göpf Mülli	Expert pomologue de FRUCTUS	Histoire et caractéristiques de la Pomme d'Uster	044 940 26 57
Peter Enz	Membre du comité de FRUCTUS, responsable du jardin botanique de Zurich	Caractéristiques du fruit et potentiel culinaire <b><u>Demandes en français</u></b>	079 691 72 00
Philipp Jucker	Responsable nature, agriculture et sylviculture à la ville d'Uster	Ville et pomme d'Uster/Promotion de la biodiversité à Uster	044 944 72 76
Franziska Oertli	Responsable de projet variété fruitière suisse de l'année 2021	Des questions d'ordre général sur la Pomme d'Uster et la variété fruitière suisse de l'année	079 793 94 46

Les photos sur la Pomme d'Uster peuvent être téléchargées sur le lien suivant :

<https://we.tl/t-rNlfDOgVH6>

Légendes et sources d'illustration aux pages 5 et 6

**La variété fruitière suisse de l'année 2021 bénéficie du soutien de :**



***Un grand merci !***

## **Recette de tradition avec la Pomme d’Uster**

Transmise par Göpf Mülli d’Uster, expert pomologue de FRUCTUS et amateur de la Pomme d’Uster

### **Lamelles de pomme caramélisées en bocaux**

Dissoudre à volonté 50 à 150 grammes de sucre dans 5 dl d’eau

Couper par la moitié 2 kg de Pommes d’Uster bien mûres avec la peau, les épépiner et les tailler en lamelles.

Caraméliser avec délicatesse 1 à 2 cs de sucre, éteindre avec du sirop de sucre.

Ajouter les lamelles de pommes et 1 zeste de citron. Cuire les pommes pas tout à fait à point.

Remplir des bocaux de lamelles à chaud, porter à ébullition le jus de cuisson et verser sur les pommes en bocaux. Fermer hermétiquement et laisser refroidir lentement sous un seul couvert.

Dresser avec ou sans crème chantilly. Un dessert rapide et exquis !



Schweizer Obstsorte des Jahres 2021: Der Usterapfel  
Bildlegenden zur Medienmitteilung  
Den Link zu den Bildern finden Sie auf Seite 3 der Medienmitteilung



Pomme d'Uster  
*Photo: Bernadette Boppart*



Branche chargée d'un pommier d'Uster à haute tige.  
*Photo: Bernadette Boppart*



Pommier d'Uster à haute tige très sain en pleine floraison. Les arbres voisins de variétés différentes sont déjà déflouris.  
*Photo: Bernadette Boppart*



Disposition typique de trois Pommés d'Uster  
*Photo: Bernadette Boppart*



Produits de tradition de Pomme d'Uster : lamelles séchées, lamelles stérilisées, eau-de-vie monovariétale de Pomme d'Uster.  
*Photo: Franziska Oertli*



Par rapport à d'autres variétés, les pommiers d'Uster fleurissent assez tard. Ils alternent, c'est-à-dire qu'une année d'abondance est en général suivie d'une année sans récolte.  
*Photo Franziska Oertli*



Pommier d'Uster devant le château d'Uster, l'emblème de la ville d'Uster.  
*Photo: Franziska Oertli*



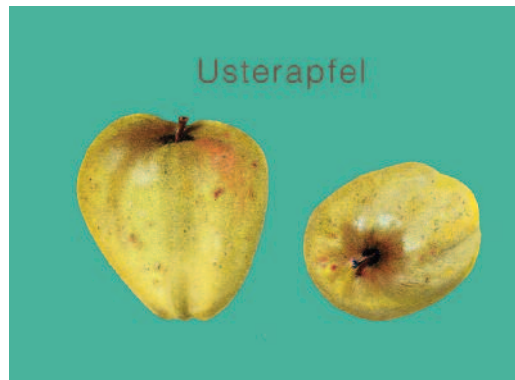
Les Pommés d'Uster doivent cette coloration plaisant aux froides nuits d'automne.  
*Photo: Franziska Oertli*



La silhouette souvent légèrement asymétrique est typique de la Pomme d'Uster.  
*Photo: Franziska Oertli*



Une recette de tradition et dessert exquis: les lamelles de pomme caramélisées «façon Mülli»  
*Photo: Franziska Oertli*



La pomme d'Uster, nouvellement interprétée.  
*Illustration: vogelbeere.ch*  
*(Sabine Münzenmaier)*



Sujets de timbres-poste dédiés à la variété fruitière suisse de l'année, en vente chez FRUCTUS

**FRUCTUS**, l'association pour la promotion des variétés fruitières anciennes

- recherche et sauvegarde des variétés anciennes et les connaissances qui s'y rattachent
- rassemble les vastes connaissances pomologiques et les rend accessibles au grand public
- Prend soin des conservatoires et organise des expositions pomologiques
- organise des excursions et des formations continues
- promeut l'arboriculture de plein vent traditionnelle
- informe et conseille particuliers et institutions dans le choix des variétés
- édite chaque année quatre bulletins informatifs
- nomme la «Variété fruitière suisse de l'année»

## Devenir membre

Membre	cotisation annuelle	CHF 60.-
Membre collectif	cotisation annuelle	CHF 160.-
Membre à vie	cotisation unique	CHF 800.-

## Faire des dons et soutenir les projets FRUCTUS

PC: 80-16350-4 IBAN: CH82 0900 0000 8001 6350 4  
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil

## FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29  
8820 Wädenswil  
[www.fructus.ch](http://www.fructus.ch)  
info@fructus.ch  
Téléphone 044 518 03 40

**FRUCTUS** s'engage pour la sauvegarde et la diffusion d'espèces et de variétés fruitières anciennes menacées de disparition.

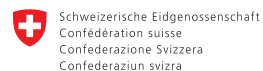
Sauvegarder les variétés fruitières anciennes signifie pour **FRUCTUS** aussi explorer l'utilisation moderne dans l'alimentation et l'agriculture de variétés quasi oubliées. Ces acquis permettent aux cultivateurs et à la transformation d'utiliser à bon escient les avantages des variétés anciennes.

La nomination de la variété fruitière de l'année par **FRUCTUS** met chaque année sur le devant de la scène une ancienne variété possédant des qualités particulières ou une importance culturelle. **FRUCTUS** raconte leurs histoires et fait redécouvrir les variétés de nos ancêtres. Comme par exemple la pomme d'Uster.



Sa douceur et son arôme typique permettent de transformer la pomme d'Uster en un grand nombre de produits.

Un grand merci pour le soutien à notre variété fruitière de l'année 2021



Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

## Variété de fruit suisse de l'année 2021



## Pomme d'Uster



## Une pomme douce vient à Uster et conquiert la Suisse



Il y a cent ans, presque tous les vergers abritaient un à deux arbres de pommes douces. Ce sont des variétés à la fois très riches en sucres et pauvres en acides. Ces véritables bombes à sucres parmi les pommes se transforment en accompagnement sucré, fruits secs et succédané de sucre sous forme de vin cuit.

Aujourd'hui, elles ne sont plus guère demandées. La Pomme d'Uster qui fut la star parmi les pommes douces de Suisse et en Allemagne est néanmoins encore présente dans la mémoire pomologique et les pommiers imposants de la variété se font rares aujourd'hui.

Les nombreux synonymes montrent que la variété était autrefois présente bien au-delà de sa région d'origine dans les Hauts du canton de Zurich jusqu'en Suisse romande. Elle se cachait sous des appellations locales comme «Ankebälleli» (petite motte de beurre), Museau de mouton, Goldapfel (pomme d'or), Chridebüchslar, Pomme citron, etc.

Göpf Mülli, un pomologue renommé d'Uster, s'est intéressé de près à la pomme d'Uster dont la première mention écrite remonte à 1750. Il existe deux versions sur l'arrivée à Uster de cette pomme. L'une dit que des mercenaires l'ont ramenée de France. L'autre prétend que le colonel Blatter l'aurait rapporté des Pays-Bas.

Malgré d'intenses recherches, Göpf Mülli n'a trouvé aucun indice qui confirmerait l'une ou l'autre version. L'origine de cette petite pomme jaune reste donc obscure.

Le pommier d'Uster n'est pas exigeant du tout et peu sensible aux maladies fongiques telles que la tavelure, l'oïdium et Marssonina. L'arbre qui servait autrefois aussi de porte-greffe présente au début une forte vigueur et un port érigé. Puis en prenant de l'âge, il forme une grande couronne sphérique. Mais la variété tend à alterner: une année «grasse» est habituellement suivie d'une année «maigre».

## Arôme vanillé caractéristique de la variété

Les petites pommes jaune blanc à jaune citron de silhouette conique étroite impossible à confondre n'atteignent que 5.5 à 7 cm de hauteur. Les fruits sont souvent de forme irrégulière et se halent à maturité d'un joli rouge côté soleil. Elles mûrissent en septembre et se conservent quelques semaines.

L'arôme des pommes d'Uster mûres est intensément fruité et caractérisé par une touche de vanille. Ce parfum typique se grave à jamais dans la mémoire culinaire de ceux qui ont mangé des pommes d'Uster pendant leur enfance.

Ces arômes délicats et la douceur se subliment dans les quartiers de pomme séchés. Les quartiers de pommes d'Uster cuits restent fermes et sont un accompagnement exclusif pour les plats salés. Lorsqu'elle est ajoutée aux compotes et jus de pommes acides, la pomme d'Uster équilibre le rapport sucres-acides grâce à sa douceur.

Cette pomme tout à fait particulière demande à être redécouverte. **C'est pourquoi FRUCTUS élit la Pomme d'Uster variété fruitière suisse de l'année 2021.**

