

Les prunes ont revêtu leur manteau d'automne

De saison Le millésime 2017 est particulièrement savoureux pour ces petits fruits à noyau qu'il faut déguster tels quels, en tartes, en compotes ou clafoutis. Les variétés sont nombreuses, les goûts et les couleurs aussi.

Isabelle Bratschi
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

Quetsches, pruneaux, reines-claude, mirabelles, bérudges, damassons, noires, violettes, pourpres, jaunes, vertes en passant par toutes les teintes de bleus... pas moins de 2000 variétés de prunes dans le monde et 285 en Suisse, recensées par une étude menée à l'Agroscope de Changins. Une étude qui précise que contrairement à d'autres fruits, peu de variétés de prunes sont d'origine suisse. À l'exception de celle de Chézard, fierté du Val-de-Travers, élue fruit de l'année en 2013 par l'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier Fructus, les autres viendraient de plus loin. Le damasson rouge, bien connu des Jurassiens, est issu des pruniers de Damas. Le pruneau préféré des Suisses, le Fellenberg, puiserait ses origines en Lombardie.

Bien plus près, à Crissier (VD). Michel et



fruit de table et très appréciée en dessert, tarte ou clafoutis.

Et enfin la belle mirabelle. Celle de Nancy, l'originale, petite, ronde, jaune. Telle ment bonne à manger à la main avec son noyau qui se détache facilement. Ou la rouge, plus communément appelée bérudge, parfaite pour les compotes, les confitures ou en eau-de-vie. Ou encore la Mirroma, à la robe jaune or et petits points rouges, qui fond dans la bouche.

«Pour ceux qui n'ont pas été victimes de la grêle, 2017 est une année magnifique pour les prunes et les pruneaux»

Michel Blondel,
arboriculteur à Crissier (VD)

Toutes ces prunes sont bien précieuses. Mais alors pourquoi dit-on pour des prunes? L'expression vient des Croisés qui rapportent