

Totem de Chasselay : Poire Williams



Autre nom : Bon chrétien Williams



Arbre : poirier Williams

Exposition : plein soleil

Hauteur : 2,5 à 4 m



Couleur fleur : ○

Récolte : Août – Septembre

Floraison : Avril

Pourquoi Williams ? Originnaire du Royaume-Uni, cette variété fut créée par John Stair et vendue à un certain M. Williams, qui s'en appropriera la paternité et lui donna son nom. **OU**

Le poirier fut baptisé "Bon-Chrétien" en l'hommage au religieux ayant offert la semence au roi de l'époque. Ce poirier aurait plus tard pris le nom d'un jardinier nommé Williams.



Le fruit : La poire Williams est assez grosse, juteuse, sucrée avec une pointe d'acidité. Sa peau passe du vert clair au jaune doré. Sa chair blanche non-granuleuse est juteuse, aromatique et très fondante. Elle est souvent utilisée en cuisine car elle supporte bien la cuisson. Crue, elle brunit vite (s'oxyde), mais rien qu'un jus de citron ne puisse éviter !



L'arbre : Le poirier Williams est le plus réputé au monde, entre autres car il est très productif même sans bien le tailler et peu sensible aux maladies. Il a tout de même besoin d'un sol profond et peu calcaire. Autofertile, c'est aussi un excellent pollinisateur : pour augmenter la production d'autres variétés, vous pouvez planter un poirier Williams à côté.



L'eau-de-vie : La poire Williams, c'est aussi le nom d'une eau-de-vie. Sa fabrication repose sur 3 étapes : la fermentation, la distillation et le vieillissement (en fûts). Certains producteurs incluent une poire entière à l'intérieur de chaque bouteille. Ceci est réalisé en attachant la bouteille à un poirier afin que la poire pousse à l'intérieur.