Origine et répartition de la poire „Sept en Gueule”

Selon l'article de Roger Corbaz paru dans le bulletin de Fructus no.2 mai 1986.
La poire "Sept en gueule" est une des variétés les plus anciennes que l'on connaisse; elle date d' avant l'ère chrétienne.
Pline l'Ancien, mort en 79 ap J. C. lors de l'éruption du Vésuve al'a décrite dans sa vaste encyclopédie Histoire naturellle, sous le nom de poire superbe.
En France cette variété fut mentionnée en 1530. Le célèbre médecin et botaniste Jean Bauhin (né à Bâle, fils d'un réfugié français) constatait que cette variété de poire était fréquente dans la région de Lyon; il la greffa à Genève et l'envoya à Montbé liard. Il est possible que cette variété ait été introduite dans le bassin lémanique à cette époque. Actuellement son nom est encore connu, mais quand il s'agit de trouver un arbre pour prélever des greffons, c'est une autre histoire.
On est arrivé juste trop tard à la Tour-de-Peilz, à Belmont sur Lausanne, dans la campagne genevoise et dans la vallée de la Broye. Là, le tronc était par terre, mais toutes les branches avaient été brulées. Après 13 ans de recherches, en quelques semaines, on trouva deux arbres: un espalier Cheseaux-Noréaz, près d'Yverdon-les-bains. L'arbre le plus majestueux se trouve sur la commune d'Orges, près d'Yverdon-les-bains. Même s'il a perdu une grosse branche à cause de Lothar, il est encore bien vivant. Ce vénérable géant, avec ses quelques 250 ans ou plus doit être le plus vieux représentant de cette variété.

Portrait de l'arbre et des fruits de la poire "Sept en gueule"

Comme le démontre la photo ci-dessus, l'arbre qui produit de si petites poires (poids moyen 3,6 g) peut devenir vieux et très grand le tronc de l'exemplaire d'Orges atteint 4,30 m de circonférence. Sa couronne ressemble plus à celle d'un pommier qu'à celle d'un poirier. Sa croissance est lente, même au début. La production de poires est généreuse. Les poirettes, pyriformes, jaunâtres avec des petits points bruns, arrivent à maturité début juillet. La chair blanc-crème est plutôt grossière, mais douce, avec un goût muscat prononcé. Les poirettes blettissent vite. Toutefois on peut les manger avant, ce qui représente, dans l'evolution vers la domestication, un grand pas.
La famille Alain Vulliamy à Oulens, propriétaire du Verger du Talent, vend des bocaux de Sept en gueule conservées dans l'alcool; à Prangins le confiseur Michel Rapp, sur une idée de R. Corbaz, les enrobe de chocolat pour en faire un friandise originale.