

Plaine aux Cœdichnèmes

Les fruits du verger



MÉTROPOLE

GRAND LYON

Sommaire

Api étoilée	3
Calville du Roi	4
Pigeonnet de Jérusalem	5
Nationale	6
Reine des Reinettes	7
Reinette Blanche de Savoie	8
Reinette du Mans	9
Reinette Clocharde	10
Reinette Cœur de Pigeon	11
Bigarreau Moreau	12
Tardive de Vignola	13
Cognassier Aromatnaya	14
Beurrée Hardy	15
Conférence	16
William	17
Mirabelle	18
Quetsche d'Alsace	19
Pêche de vigne	20
Bergamotte	21
Framboisier	22
Cassis	23
Groseillier à grappes	24
Myrtille	25

Api étoilée

Malus domestica

Consommation

Se mange principalement au couteau.

Caractéristiques

Pomme ancienne de petit calibre, avec une peau jaune et des reflets rouges.

Utilisation

Consommée crue pour son croquant, utilisée en salade de fruits, compotes et tartes. Idéale pour accompagner des plats sucrés-salés.



Calville du Roi

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme volumineuse, déformée, avec une peau jaune et une chair fine et parfumée.

Utilisation

Appréciée en pâtisserie et confiserie. Parfaite pour tartes, gâteaux et compotes.



Pigeonnet de Jérusalem

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Variété rustique, de couleur verte avec une chair ferme et acidulée.

Utilisation

Souvent utilisée en cidrerie, chutneys et sauces relevées. couleur verte avec une chair ferme et acidulée.



Nationale

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme de taille moyenne avec une peau rouge et verte, et une chair ferme et juteuse.

Utilisation

Idéale pour consommation fraîche, tartes et compotes.



Reine des Reinettes

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme sucrée, acidulée, très parfumée, avec une chair fine et croquante.

Utilisation

Parfaite pour desserts, compotes, tartes et jus de pomme artisanal.



Reinette Blanche de Savoie

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme rustique, chair parfumée et fondante.

Utilisation

Excellente en cuisson, idéale pour gâteaux, tartes et pommes au four.



Reinette du Mans

Malus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme ancienne, chair douce et parfumée, souvent tachetée.

Utilisation

Idéale pour jus, cidre et desserts traditionnels.



Reinette Clocharde

Malus domestica

Consommation

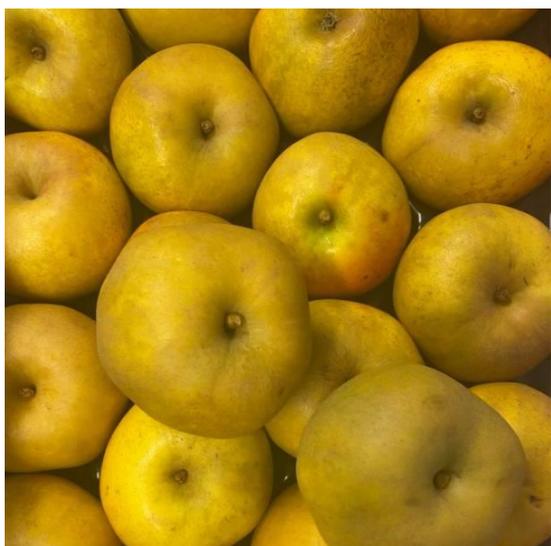
Se mange au couteau.

Caractéristiques

Pomme rustique, à peau rugueuse, très parfumée.

Utilisation

Idéale pour compotes et cidre.



Coeur de Pigeon

Prunus avium

Consommation

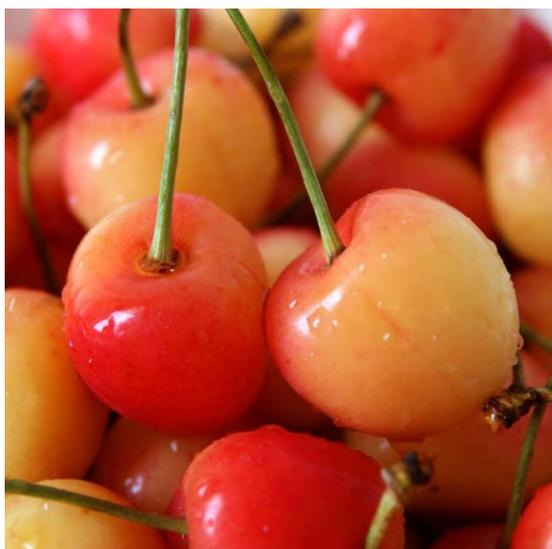
Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Petit fruit à chair ferme et sucrée.

Utilisation

Parfaite pour conserves, confitures et liqueurs.



Bigarreau Moreau

Prunus avium

Consommation

Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Cerise croquante, sucrée et juteuse.

Utilisation

Parfaite pour confitures, pâtisseries et confiseries.



Tardive de Vignola

Prunus avium

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Variété tardive de cerise, chair juteuse et sucrée.

Utilisation

Idéale pour confiseries, tartes et confitures.



Cognassier Aromatnaya

Cydonia oblonga

Consommation

Ne se mange pas cru.

Caractéristiques

Fruit dur, très parfumé, à peau jaune.

Utilisation

Utilisé pour pâte de coing, gelées et confitures.



Beurrée Hardy

Pyrus communis

Consommation

Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Poire fondante et juteuse, saveur douce et sucrée.

Utilisation

Parfaite pour desserts, salades de fruits et en accompagnement de fromages.



Conférence

Pyrus communis

Consommation

Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Poire allongée, peau rugueuse, chair sucrée.

Utilisation

Excellente en jus, tartes et consommation fraîche.



William

Pyrus communis

Consommation

Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Poire juteuse et parfumée, à chair fine.

Utilisation

Utilisée en confiserie, alcool (poire Williams) et desserts.



Mirabelle

Prunus domestica syriaca

Consommation

Se mange à la cuillère.

Caractéristiques

Petite prune jaune sucrée et juteuse.

Utilisation

Parfaite pour tartes, confitures et eaux-de-vie.



Quetsche d'Alsace

Prunus domestica

Consommation

Se mange au couteau.

Caractéristiques

Prune violette à chair jaune, légèrement acidulée.

Utilisation

Utilisée pour confitures, tartes et distillation.



Pêche de vigne

Prunus persica

Consommation

Se mange au couteau mais aussi en dessert.

Caractéristiques

Petit fruit très duveteux communément. Une chair rouge caractéristique, juteuse, acidulée, très sucrée et surtout très aromatique.

Utilisation

Idéale en compote et sorbet.

Bergamotte

Citrus bergamia

Consommation

Se mange au couteau mais aussi en dessert.

Caractéristiques

Petit fruit très duveteux communément. Une chair rouge caractéristique, juteuse, acidulée, très sucrée et surtout très aromatique.

Utilisation

Utilisé pour parfumer thés, confiseries et huiles essentielles.



Framboisier

Rubus idaeus

Consommation

Fruits consommés frais, en confiture, en jus, en pâtisserie ou en liqueur.

Caractéristiques

Arbuste vivace à feuilles caduques, produisant des framboises rouges et sucrées en été.

Utilisation

Idéal pour les desserts, les coulis, les smoothies et les accompagnements de plats sucrés.



Cassis

Ribes nigrum

Consommation

Baies utilisées fraîches, en jus, en confiture, en sirop, ou en liqueur (crème de cassis).

Caractéristiques

Arbuste à baies noires très aromatiques, riches en vitamine C et antioxydants.

Utilisation

Utilisé en pâtisserie, confitures, sauces pour viandes (gibier), et boissons (liqueurs, infusions).



Groseillier à grappes

Ribes rubrum

Consommation

Baies consommées fraîches, en gelées, en jus ou en pâtisserie.

Caractéristiques

Arbuste produisant des grappes de petites baies rouges, acidulées et riches en vitamine C.

Utilisation

Parfait pour les tartes, coulis, confitures, ou comme accompagnement de plats sucrés-salés.



Myrtille

Vaccinium myrtillus

Consommation

Baies utilisées fraîches, en jus, en confiture, en sirop, ou en liqueur (crème de cassis).

Caractéristiques

Petit arbuste produisant des baies noires-bleutées riches en antioxydants.

Utilisation

Excellent pour les tartes, muffins, smoothies, compotes et sauces pour viandes.



MÉTROPOLE DE LYON

20 rue du Lac

CS 33569 - 69505 Lyon cedex 03

MÉTROPOLE

GRAND LYON

grandlyon.com

