



L'aimez-vous rouge, verte, jaune ou violette ? Brillante, juteuse, acidulée ? Son histoire est pleine de voyages et de légendes. La pomme est aujourd'hui cultivée dans les jardins et les vergers des deux hémisphères. On la croque, on la presse, on la cuit : chaque variété a sa spécialité. Pour mieux la connaître, grignotez ce livre jusqu'au trognon ! Et pour finir, faites votre marché parmi quarante-huit variétés de pommes cultivées en France, toutes différentes.



Des pommes

Visite guidée

Au fil des pages, vous apprendrez qu'il existe encore des pommiers sauvages dans les forêts de France. Que la pomme fait partie de la même famille que la fraise ! Qu'au Québec, lorsqu'on « chante la pomme », c'est que l'on conte fleurette... Que la fleur de pommier contient cinq ovules. Que les pommes voyagent parfois en avion et sont lustrées une à une avant de se rendre au marché.

Les points forts de ce livre

Ne pas s'en tenir au fruit lui-même, mais présenter aussi l'histoire de la domestication des pommiers, les hommes qui les cultivent et les techniques qu'ils emploient. Ne pas faire croire qu'il n'y a qu'une pomme, mais rappeler qu'il existe des milliers de variétés différentes et donner une place à celles qui sont toujours oubliées, simplement parce qu'elles ne sont pas commerciales. En bref, ouvrir les portes de l'univers méconnu de ce fruit pourtant si familier, qui représente la troisième production fruitière au monde.

Les auteurs

Philippe Marchenay, déjà auteur de nombreux livres dont *Le pommier* (Berger-Levrault), et Laurence Bérard, sont ethnobotanistes. Chercheurs au CNRS, ils dirigent le Centre d'études et de documentation sur les ressources des terroirs.

Des pommes
Disponible en librairie

À partir de 10 ans

Format 15,5 x 22 cm. 68 pages avec un grand dépliant et deux cents illustrations originales en couleurs.

Prix public TTC : 12,50 euros