

Pêcher

Prunus persica



Le nom d'espèce « persica » a été donné au pêcher que l'on pensait originaire de Perse. En réalité, toutes les formes cultivées sont originaires de Chine septentrionale. Son apparition en Europe se fait au VI^e siècle et connaît un fort développement au XIX^e siècle. À partir de là, de nombreuses sélections visant à améliorer les qualités gustatives du fruit vont avoir

lieu. Le **Pêcher** était utilisé en bout de vigne : plus sensible aux maladies que la vigne, il permettait au vigneron, dès l'apparition des symptômes, de prévoir un traitement pour sa vigne.

C'est un arbre vigoureux. Comme bon nombre de fruitiers, le Pêcher apprécie les sols légers, riches, profonds, il supporte mal les excès d'eau ainsi que les sols lourds et compacts. Un emplacement ensoleillé abrité du vent aidera à la fructification. Son feuillage caduc est vert franc et dégage une légère odeur d'amande. La pêche se déguste crue, cuite, sucrée, salée, flambée, glacée ou déglacée. Elle se marie très bien avec du vin et certaines viandes, comme le canard. On la retrouve dans de nombreuses recettes, notamment de confitures, de compotes, de pâtisseries...

Taille : 6 à 10 m

Rusticité : -20°C

Exposition : soleil

Floraison : Mars - Avril

récolte : Juillet – Août

