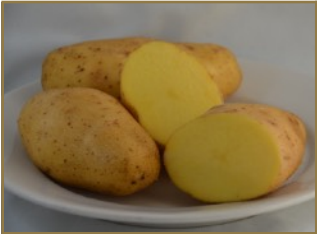
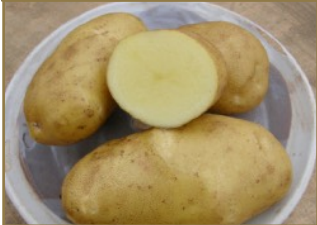


IRISH RHODES



FRENCH FINGERLING



AGRIA



GERMAN BUTTERBALL

LES POMMES DE TERRE DANS LA CUISINE

AU FOUR, BOUILLIES, FRITES OU EN PURÉE, CHAQUE VARIÉTÉ DE POMMES DE TERRE A SA SPÉCIALITÉ!

VARIÉTÉS	B	AF	F	P	S	G
AGRIA – BIO	X	X	X	X	X	X
ALL BLUE – BIO	X	X	X	X	X	X
ANGELINA MAHONEY'S BLUE – BIO	X		X	X	X	X
BANANA – BIO	X	X	X	X		
DUKE OF YORK – BIO	X	X	X	X		X
FRENCH FINGERLING – BIO			X	X	X	X
GERMAN BUTTERBALL – BIO	X	X	X	X		X
GERMINA – BIO	X	X				
KENNEBEC – BIO	X	X	X	X	X	X
IRISH RHODES – BIO	X	X	X	X		
NORLAND – BIO	X		X	X		
PINK FIR APPLE – BIO	X	X	X		X	X
PURPLE VIKING – BIO	X	X				
RATTE – BIO	X	X		X	X	X
RUSSET BURBANK – BIO	X	X	X	X		
WARBA – BIO	X	X			X	
WHITE ROSE – BIO	X		X	X		

B=bouillie AF= Au four F=frite P=en purée S=en salade G=grillée



2855, CHEMIN DE L'ÉCOUMÈNE
SAINT-DAMIEN, QUÉBEC
JOK 2E0

TÉLÉPHONE: 450 835-1149
TÉLÉCOPIEUR: 450 835-0633
COURRIEL: INFO@ECOUMENE.COM
WWW.ECOUMENE.COM



PURPLE VIKING



WARBA



GERMINA



RUSSET BURBANK



ANGELINA MAHONEY'S BLUE

Pour l'amour
des pommes de terre

German Butterball
et Ratte

ARTISAN SEMENCIER SPÉCIALISÉ
DANS LES SEMENCES BIOLOGIQUES
DU PATRIMOINE OU RARES,
PARCE QUE LA BIODIVERSITÉ
NOUS TIENT À CŒUR!

Variétés hâtives

'Duke of York' – bio



Nouveauté 2017

Enregistrée en Angleterre pour la première fois en 1891, cette variété est devenue rapidement populaire grâce à ses savoureux tubercules s'utilisant à toutes les sauces! Les pommes de terre fermes de forme ovale sont de couleur crème et à chair jaune pâle. Elles sont excellentes à bouillir directement du jardin en début de saison ou se conservent bien pour un usage ultérieur très varié.

'Norland' – bio

Sélectionnée au Dakota en 1950, cette excellente variété donne des tubercules à la peau rouge et lisse recouvrant une délicieuse chair blanche. Très productive, elle s'adapte à divers types de sol, mais ne tolère pas la sécheresse. Malgré une courte période de dormance, elle s'entrepose bien et se distingue par des tubercules d'une grande uniformité qui ne sont pas sujets au cœur creux de la pomme de terre et autres affections semblables.

'Ratte' – bio



Introduite en France en 1872, cette pomme de terre donne de petits tubercules allongés jaune clair, dont la chair dense, jaune, a un délicieux goût de noisette fort prisé des grands chefs français. Elle se conserve bien et présente une excellente tenue à la cuisson.

'Warba' – bio



Cette variété du Minnesota datant de 1927 est prisée pour sa production très hâtive. Les tubercules ronds de couleur chamois sont parsemés de zones rougeâtres autour des yeux rouges et profonds. On la cuit avec la peau pour ne rien perdre de sa délicieuse chair blanche.



Variétés de mi-saison

'Agria' – bio

Créée en 1985 en Allemagne, 'Agria' est une variété qui se distingue par un rendement supérieur et une faible sensibilité des tubercules au mildiou. Issue du croisement entre les variétés 'Quarta' et 'Semlo', 'Agria' produit de longs tubercules ovales jaune pâle à chair jaune foncé, qui donnent d'excellentes frites et purées. Sensible au cœur creux de la pomme de terre.

'Angelina Mahoney's Blue' – bio



Originnaire de la Nouvelle-Écosse, cette magnifique pomme de terre se présente sous la forme de gros tubercules oblongs pouvant mesurer 13 cm de long. Leur peau violacée recouvre une délicieuse chair blanche striée de violet juste sous la peau. Variété très productive et résistante aux maladies.

POUR TOUS LES GOÛTS!

Variétés de mi-saison (suite)

'Kennebec' – bio

De retour en 2017

Enregistrée au Canada en 1951, cette pomme de terre sélectionnée dans le Maine en 1941 produit des tubercules elliptiques à oblongs. Leur peau lisse de couleur chamois crème cache une chair blanche de texture farineuse tout à fait délicieuse, peu importe le mode de cuisson.

'Pink Fir Apple' – bio



Cultivée depuis plus de 100 ans, cette variété se distingue par de longs tubercules noueux de couleur rose. Originnaire d'Europe, elle est connue en Belgique sous le nom de 'Corne de Gatte' (corne de chèvre). Sa délicieuse chair jaune est ferme, très fine et fondante avec un léger goût de noisette. Sa peau fine nous évite d'avoir à la peler.

'Purple Viking' – bio

Nouveauté 2017

Cette très belle pomme de terre à la peau pourpre foncé rehaussée de taches et de stries roses se distingue par sa chair blanc pur qui se réduit parfaitement en purée. Elle produit de très grosses pommes de terre dont la grosseur peut être contrôlée en rapprochant les plants à la plantation (20-25 cm entre chacun).



Variétés tardives

'All Blue' – bio



D'origine américaine ou écossaise, 'All Blue' est apparue dans les cultures vers la fin du XIX^e siècle. Cette variété plus ou moins tardive se récolte plus tôt si l'on préfère de petits tubercules. Ses plants hauts et robustes à tiges bleu pourpre tolèrent mieux la sécheresse que la plupart des autres pommes de terre. Les tubercules oblongs ovales très uniformes arborent une belle peau violacée foncée, ainsi qu'une chair pourpre violacée avec une zone pâle en périphérie. Elle garde mieux sa couleur quand elle est frite ou cuite au four.

'Banana' – bio



De retour en 2017

Cultivée en Colombie-Britannique depuis plus de 90 ans, elle aurait fait son entrée au Canada dans les bagages des premiers colons et trappeurs russes. Les plants petits à moyens s'ornent de belles grosses fleurs lavande à anthères jaune orange. Les petits tubercules lisses en forme de banane sont jaunes. Leur chair semi-farineuse de même couleur convient pour la cuisson au four, en friture ou bouillie.

Variétés tardives (suite)

'French Fingerling' – bio



De retour en 2017

Cette pomme de terre aurait fait son entrée aux États-Unis de curieuse façon, soit dans le sac de nourriture d'un cheval de course acheté en France. Il se pourrait que ce soit la même variété que le cultivar français 'Roseval'. Prisés pour leur goût particulièrement savoureux, les tubercules petits à moyens de forme allongée ont une peau lisse, rose, qui cache une chair jaune striée de rouge.

'German Butterball' – bio



Les nombreux tubercules de taille moyenne sont de forme arrondie légèrement allongée. Leur peau beige légèrement roussée cache une tendre et floconneuse chair jaune vif au délicieux goût de beurre. Le plant adopte un port plutôt étalé et pousse encore très tard en saison alors que d'autres variétés ont déjà capitulé depuis plusieurs semaines. Cette pomme de terre ferait les meilleures galettes frites qui soient! Elle se conserve également très bien. Ses origines anciennes sont inconnues, mais nous devons à David Ronniger de l'avoir remis au goût du jour en 1988.

'Germina' – bio

De retour en 2017

L'origine de cette variété est incertaine et notre fournisseur pourrait l'avoir rebaptisée. Néanmoins, il s'agit d'une excellente variété, particulièrement pour la cuisson au four, qui produit de gros tubercules à la peau roussâtre d'aspect écaillé offrant un contraste fort avec la chair blanc-crème.

'Irish Rhodes' – bio



Cette pomme de terre reste introuvable dans la nomenclature. Nous l'avons déjà vendue sous le nom de 'La Mystérieuse'. À la lumière d'une information récente, elle serait très ancienne, datant d'au moins 1886. Comme cette pomme de terre est trop bonne pour tomber dans l'oubli, nous en continuons la culture pour que les amateurs puissent encore longtemps apprécier la douceur de sa chair semi-farineuse jaune vif. Cette variété très productive donne de gros tubercules allongés.

'Russet Burbank' – bio



Sélectionnée par Luther Burbank aux États-Unis dans les années 1880, cette mutation naturelle de la pomme de terre 'Burbank' se distingue par sa peau tachetée de brun et sa chair parfaitement blanche. Très prisée pour la préparation de frites ou de croustilles, elle est également excellente au four, et aussi très satisfaisante bouillie ou en purée.

'White Rose' – bio



On doit cette variété ancienne à une dame de l'État de New York du nom de Rachel Chapman, qui l'a produite à partir d'un fruit de la variété Jackson en 1871. Enregistrée au Canada quelque 50 ans plus tard, elle a séduit grâce à de longs tubercules aplatis recouverts d'une peau lisse blanchâtre et d'une chair blanche. Très productive, elle donne des tubercules qui grossissent rapidement dans les terreaux fertiles et qui se conservent très bien.