

Quetsche

PRUNUS DOMESTICA

La quetsche est une variété de prune qui mûrit à la fin de l'été. De forme ovale et de couleur bleue ou violette, la quetsche possède une chair sucrée, acidulée, d'un jaune d'or légèrement foncé. Elle est couverte de pruine, un indicateur de sa fraîcheur. Il existe de nombreuses variantes de quetsche, une variante peu connue est la « quetsche blanche ». Ce fruit à la même forme et consistance que les autres quetsches mais est de couleur jaune clair avec une saveur plus sucrée et moins acidulée.

SES HISTOIRES

D'origine alsacienne, le mot quetsche vient du nom allemand Zwetsche, qui est lui-même dérivé du grec «damaskênon», signifiant prune de Damas. Selon la légende, elles auraient été rapportés de Syrie par les croisés qui n'avaient pas réussi à prendre la ville, ils ont donc préféré ramener des quetsches en souvenir plutôt que de revenir les mains vides. C'est par cette histoire qu'est venue l'expression faire quelque chose « pour des prunes ».

SES UTILISATIONS

La quetsche se consomme en fruit de table, en confiture, en tarte, en sorbet,... En Lorraine, Alsace, et dans la région de Bâle, la quetsche est l'eau-de-vie, obtenue par distillation de quetsches fermentées. Son amande est riche en acide prussique et contient une huile de saveur légèrement amère, utilisée anciennement pour l'éclairage et la saponification.

