

ROUEN : UN CIDRE À CROQUER ou la pétillante aventure du cidre Ponpon

C'est dans le quartier Jouvenet, rue de Reims que l'on découvre sur une place une petite épicerie, qui vend aussi du cidre, le sien. Le nom du cidre est facile à retenir, "Ponpon", eh oui ! on a bien lu c'est du cidre artisanal produit dans les locaux derrière l'épicerie.

La dernière cidrerie rouennaise est installée depuis 1935 dans ce "petit village" au bas de la côte de Neufchâtel.

A l'origine, Clotaire Pontreué crée un bar-épicerie-brasserie de cidre, alors qu'une cinquantaine de brasseries existent à Rouen. Les années passent et le flambeau est repris par son fils Jean et sa belle fille Josiane. Le bar est fermé, les deux autres activités tiennent bon !

En 1992, après le décès de Jean Pontreué, la troisième génération, avec François et Jacqueline, reprend le flambeau. Ainsi la dernière cidrerie de Rouen va poursuivre son activité et entamer un nouveau virage.

Un petit nouveau naît en

1993, le "P'tit Rouennais", cidre diffusé auprès des restaurateurs. Vous avez sûrement du l'apprécier, entre autre, pendant l'Armada de la Liberté, en juillet dernier. Des projets de développement se profilent à l'horizon.

TRADITION

Toute la fabrication se passe rue de Reims, dans des locaux biscornus, qui sont en cours de rénovation. Plus de 70 000 bouteilles sortiront cette année des cuves... ce qui veut dire plus de 70 tonnes de pommes à faire rentrer. Le démarrage de la saison de production se situe courant octobre jusqu'à décembre, la petite cour de l'entreprise est envahie par les pommes, qui vont suivre la filière de production. Brassées au fur et à mesure de leur maturité elle donneront plus de jus, pour finir sur votre table. Les pommes sont produites dans le Pays de Bray, en attendant que les vergers familiaux assurent l'approvisionnement.

La cidrerie n'est pas ultra moderne car il est important de conserver le côté traditionnel, tout en conservant un œil sur la compétitivité. Le simple brassage des pommes ne suffit pas pour faire le cidre, il faut mettre en œuvre tout un savoir-faire en tenant compte des éléments extérieurs - pression atmosphérique, température, qualité de la pomme, lune,...

Les maîtres mots de la maison sont les suivants : propreté, qualité de la pomme, savoir-faire, respect du produit et de la tradition, car la famille

Pontreué veut garder un produit naturel de qualité constante pour une clientèle très fidèle. Le cidre est principalement commercialisé dans l'épicerie attenante à la cidrerie qui vend chaque année environ 50 000 bouteilles de la production, le reste étant réservé aux petits commerçants traditionnels et aux restaurateurs sous l'appellation "Le P'tit Rouen-

nais". Une chose est certaine, vous ne trouverez pas ce cidre dans les grandes surfaces !

DE L'ARBRE À LA TABLE LES ÉTAPES

- Ramassage.
- Sélection (mures et peu mures).
- Lavage
- Pressage : le jus de pommes est stocké pendant une période allant de deux jours à une semaine en fonction de la température, de la pression atmosphérique, de la qualité de la pomme,...

Pendant cette période le jus fait son moût ou "chapeau", dans les cuves.

Une fois le "chapeau" fait, on le soutire pour ne prendre que le plus clair. Cette opération peut être faite 3 ou 4 fois, toujours en fonction de la température, de la pression atmosphérique... C'est cette alchimie savante qui donnera, quelques mois plus tard, la possibilité de déguster un bon cidre artisanal.

MODERNITÉ

Il faut aussi voir l'avenir, l'objectif de cette entreprise familiale est de garder son côté artisanal et un seuil de rentabilité correct, ce qui n'interdit pas la progression. Il va falloir moderniser, agrandir les installations pour atteindre une production de 100 000 bouteilles par an, et garder son âme à l'entreprise.

François et Jacqueline Pontreué étudient avec la mairie de Rouen, soit le réaménagement complet des locaux, soit le déplacement sur un autre site. De toute façon, on trouvera toujours en vente le cidre dans l'épicerie, et on pourra peut-être découvrir une exposition de pièces anciennes qui servaient, jadis, à produire ce breuvage légèrement pétillant, qui nous plaît tant ! Les produits de l'entreprise sont commercialisés sous trois conditionnements, demi-bouteille, bouteille normale et magnum. Avec la possibilité d'étiquettes personnalisées. Une bonne idée pour les cadeaux d'entreprise, les réceptions...

Pour plus de renseignements :

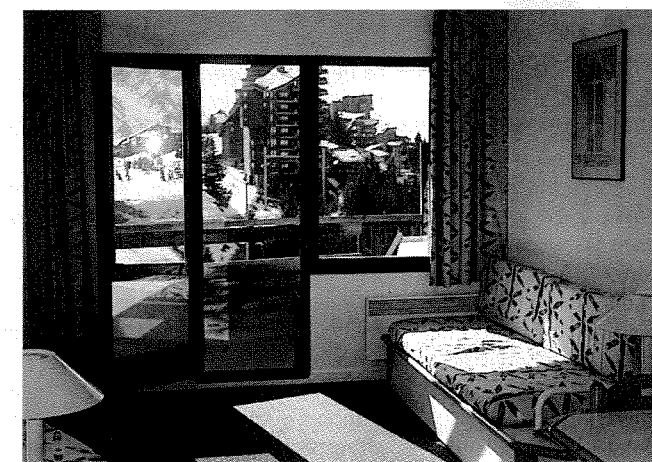
Cidrerie Pontreué, 98, rue de Reims à Rouen (Tél. 35 71 28 27).



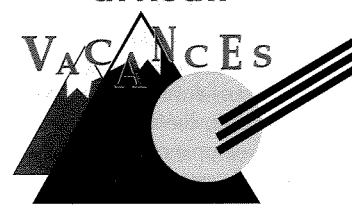
Etiquetage manuel des bouteilles.

Contact Chambre de métiers : Jean-François Girardet.

Notre catalogue Automne-Hiver 9



artisan



Vous pouvez consulter les o
par Minitel code 36 16 Artip

Vous le recevrez
simple demande
81, rue Jean-Lec
Tél. : 35 98 26
(demander Mich
Nous vous avon
complètement é
de qualité, prêts
particulièrement

Avoriaz - Le Tilia - V

Mures et peu mures : opération tri.