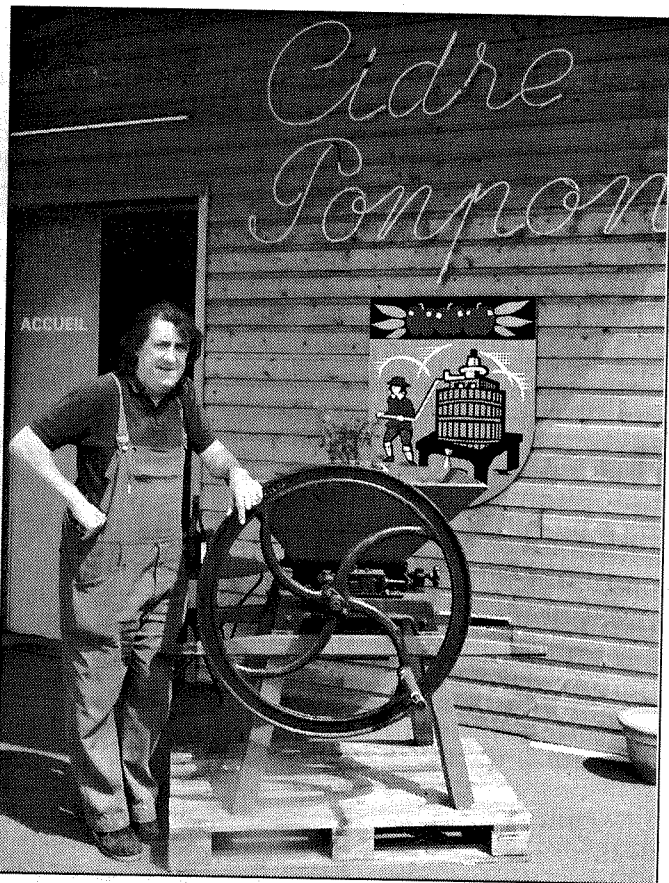


Le Ponpon, entre bulles et tradition



Durant l'été, Paris-Normandie plonge dans la ville et ses « Incontournables » : spécificités architecturales, spécialités culinaires, curiosités locales... Aujourd'hui, les maisons à pans de bois.

Il est pétillant à souhait et garde une identité purement normande. Rouennaise, même. « Pas de rajout de levures industrielles, il est entièrement naturel », glisse en souriant Luc Lozé, responsable, avec François Pontreue, de la cidrerie Ponpon.

Depuis 1936, le cidre de tradition « 100 % pur jus de pomme » fait la fierté de la famille Pontreue. Il est aujourd'hui l'une des incontournables spécialités rouennaises.

Équilibre et goût unique

Depuis la petite épicerie familiale rue de Reims (qui existe toujours), à l'actuelle cidrerie de Darnétal où les pommes deviennent cidre, le Ponpon a fait du chemin,

avec les mêmes ingrédients, et la même recette.

« Toutes les pommes viennent des pays de Caux et de Bray. Les fournisseurs ne changent pas, leurs pommes sont sélectionnées pour leur qualité. »

Mais le secret de fabrication tient en un mot : équilibre. Oui, équilibre entre les différentes variétés de pommes, pour donner au cidre son goût unique. « Le pressage et la fermentation naturelle doivent prendre en compte le fait que dans le lot, il y a une douzaine de variétés de pommes ». Réaliser les bons assemblages selon les périodes de maturités des différentes variétés est donc primordial.

Une entreprise familiale

Et ça marche ! « Beaucoup de gens veulent revenir à des produits de qualité. Ici, de la fabrication à la vente, tout est humain, ce n'est pas le cas des grands distributeurs. Notre production annuelle est d'en-

viron 100.000 bouteilles », explique Luc Lozé.

Si aujourd'hui l'entreprise familiale continue sa route, elle le doit à la complémentarité entre la cidrerie et l'épicerie. « L'épicerie avait une clientèle, la cidrerie aussi, et les rapports entre eux ont permis de toujours vendre, même dans les périodes difficiles ». Clotaire Pontreue, créateur du Ponpon, serait fier de son rejeton pétillant. Son cidre a du goût, il a du caractère. « Il est peut-être un peu plus cher que les cidres industriels, mais reste plus abordable que les cidres fermiers ».

Et si au bout de quelques bouteilles les bulles vous montent à la tête, vous pourriez toujours opter pour la gelée de pomme au calvados, où le jus de pomme pasteurisé, produits à la cidrerie..

GREGOIRE DECONIHOUT

● Cidrerie Ponpon, 20 route de Lyons. Tél. 02.32.12.03.02. Épicerie Ponpon, 98 rue de Reims. Tél. 02.35.71.28.27.

Luc Lozé est le bras droit de François Pontreue, petit-fils du créateur du cidre Ponpon et directeur de l'entreprise