



« Ça vaut pas un coup de cidre ». L'expression est passée dans le langage courant. Mais rencontrer François Pontreue, thuriféraire de ce breuvage irrémédiablement attaché à l'image de la Normandie, et digne descendant d'une longue lignée (la première cidrerie familiale est née en 1936, créée par son grand père), cela vaut bien plus qu'un coup de cidre. C'est une rencontre avec un passionné, qui transforme chaque bouteille en naissance, qui fait d'une boisson un être vivant. Le nom de Ponpon est connu de tout amateur de cidre qui se respecte. François Pontreue a su lui donner une autre dimension. Au-delà de l'épicerie d'alimentation générale située rue de Reims, à Rouen, il a développé à Darnétal, dans les friches industrielles de la route de Lyons, sa propre cidrerie. En revendiquant haut et fort une ligne de conduite : l'honnêteté. Il ne s'agit pas là d'un mot comme un autre, d'une notion brandie à la pointe du discours, comme d'autres claironnent "qualité", ou "traçabilité". Il s'agit d'un discours vrai, où se rejoignent amour du produit et respect du consommateur. Quand François Pontreue parle de son cidre, il évoque la nature, la lune descendante, le chant du coucou. Pour un peu, il en deviendrait alchimiste. Mais la pomme n'est pas un vil

plomb, même si le liquide qu'il en tire a la couleur de l'or. La pomme c'est l'unique ingrédient de base : « nous travaillons à partir d'une méthode traditionnelle. On ne travaille qu'avec la pomme, dont le jus est tiré, puis mis en cuve pour une fermentation naturelle sans vieillissement, sans chercher non plus à tricher avec le degré d'alcool ou la prise de gaz. Il faut un kilo de pommes pour faire une bouteille, et tout est naturel, sans aucun ajout. On peut prouver à tout le monde qu'on peut commercialiser 80 000 bouteilles par an naturellement ».

#### Expliquer

La passion à créer se retrouve dans la passion à communiquer. A expliquer à ses clients toute l'histoire du cidre. Un long processus à mettre en place, tant cette spécialité perd du terrain : « sur la région, le cidre a perdu son côté populaire. Mis à part les crêperies ou les restaurants touristiques, il ne perce pas vraiment. Et pourtant il fait partie de notre patrimoine. Dans le temps, le cidre, c'était "la boisson" ». Mais aujourd'hui, la concurrence est rude. Alors, François Pontreue prend son bâton de pèlerin et prêche sa bonne parole. « Nous expliquons ce qui fait un bon cidre, nous connaissons nos

ROUEN INITIATIVE, association loi 1901, apporte son appui à des créateurs-repreneurs d'entreprise.

Chaque mois, un jeune créateur parrainé présente son parcours et son activité.

CONTACT : 02 35 14 37 17

## Le cidre, boisson d'avenir

Défenseur acharné de l'authenticité et de l'honnêteté dans son travail, François Pontreue anime sa cidrerie de toute sa passion, et de tout son savoir-faire

clients, nous sommes à l'écoute de leurs remarques. Le cidre, tel que je le conçois, est un produit naturel, donc vivant. Nous ne sommes pas à l'abri des erreurs ». Il faut un certain courage pour un tel discours, à l'heure de l'aseptisé, du principe de précaution, de la rentabilité. On sent la pipe et la moustache de José Bové frémir de contentement. François Pontreue aime lui aussi réveiller les consciences, poser des questions, interpellier les circuits de production ou de distribution. « Je sais d'où viennent mes pommes, sans traitement, avec le label bio ». La recette d'un bon cidre est à la fois simple et complexe. Elle réside dans la qualité de la pomme, dans la température à laquelle le produit est conservé, dont dans deux facteurs facilement contrôlables, mais aussi dans les conditions naturelles, autant de conditions qu'on ne peut maîtriser. Le cidre n'est donc pas une science exacte, mais la conjonction d'un véritable savoir-faire. Ne pas avoir peur de sacrifier une mauvaise cuve en est la suite logique. François Pontreue l'assume. Au-delà du cidre, vendu 12 francs la bouteille, la cidrerie Ponpon sait aussi se diversifier, avec le jus de pomme ou encore "l'apéro de la mère Ponpon", à base de gelée de

cidre et de calvados. Là encore, le produit naturel reste seul maître à bord. « Nous ne vendons pas notre âme », martèle François Pontreue, « notre développement ne s'effectue pas au détriment de la qualité ». Parallèlement à ces nouveaux produits, il plante des arbres, des vergers qui ne donneront pas de récolte avant 15 ans. Savoir prendre le temps, une sagesse qui disparaît.

François Pontreue n'est pas qu'un doux rêveur accroché aux branches de ses pommiers. Il se bat pour faire tourner sa cidrerie, qu'il a créée à cet endroit en 1999, avec l'aide de Rouen Initiative, du Conseil Régional, de la ville de Darnétal. Aujourd'hui, il souhaite "renvoyer l'ascenseur", donner en retour à ceux qui l'ont aidé, en mettant sur pied des visites pour les enfants des écoles, en s'impliquant dans la vie de la commune. En faisant vivre son entreprise.

La bouteille de cidre ouverte sur la table au début de la conversation est déjà vide. Le temps passe très vite, avec François Pontreue et son équipe. En partant, on remporte un drôle de goût au fond du palais. Pas celui du cidre. Celui de la nostalgie des produits vrais.

François Colombier