

# La fête du ventre pour la bonne bouche

25-26-27-28-29-30-31-1-2

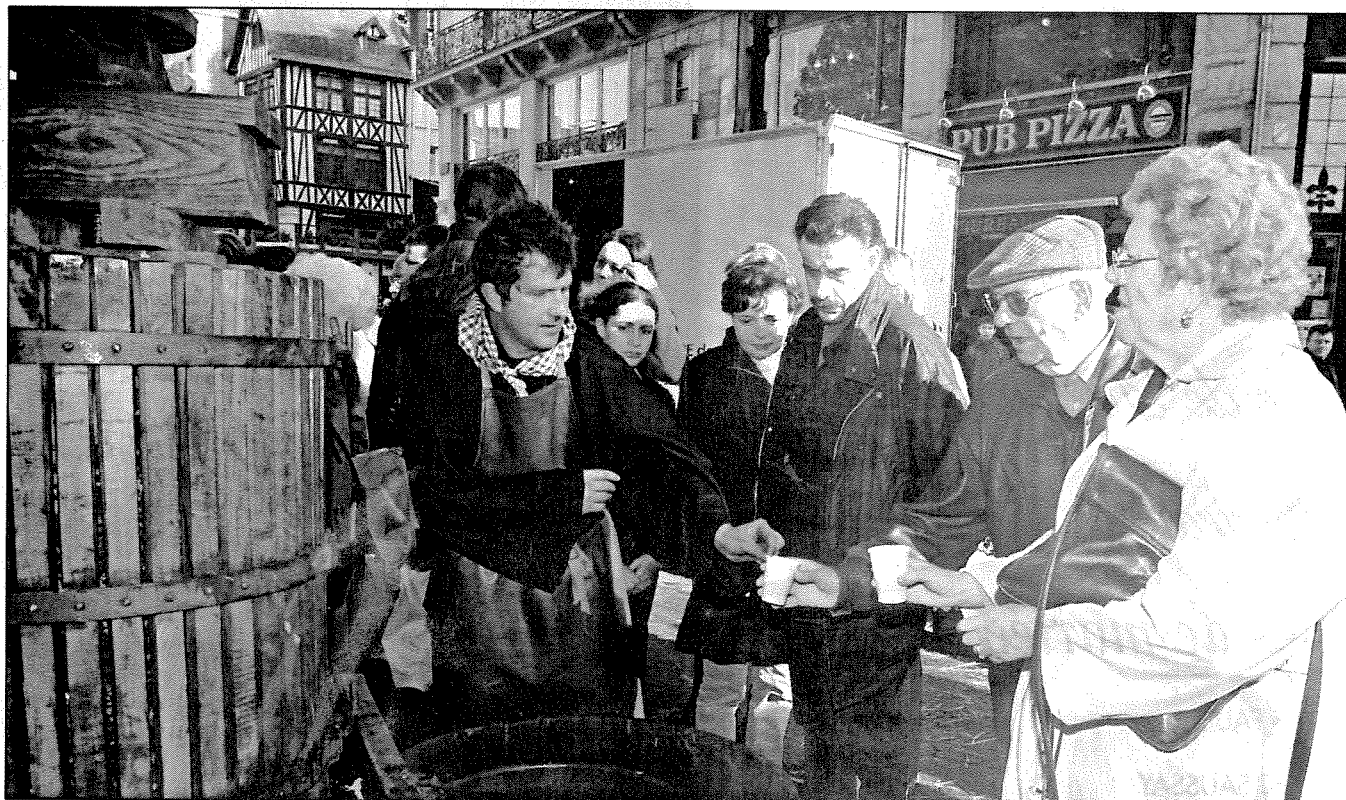
La quatrième fête du ventre se déroule ce week-end. Pour mettre en avant produits, producteurs et produits normands.

Rien à voir avec l'appendice qui pousse avec l'âge, parfois prédominant, dont certains voudraient bien se débarrasser. La fête du ventre est là pour rappeler que pendant des siècles, la place du Vieux-Marché était le ventre de Rouen, l'endroit où l'ensemble des produits alimentaires transitaient.

Dans l'entre-deux guerres, la fête du ventre était synonyme de ripailles. Depuis trois ans, l'association Rouen-Conquérant se propose de faire revivre ces fêtes d'antan, mais aussi et surtout de mettre en avant produits et producteurs normands, de faire profiter à tous des talents des toqués rouennais, des grands noms de la cuisine dans l'agglomération.

## Trois vaches et un veau

Deux jours de fête au lieu d'un, soixante-quinze exposants contre cinquante-cinq, les rues Rollon et Ecuillère, la place du Vieux-Marché en



De la pomme au verre, les badauds pourront découvrir tout le processus de fabrication et déguster un verre de jus de pomme (photo archives PN)

zone piétonne le temps d'un week-end, la fête continue de prendre du ventre pour

une promotion de la ville et de la région par ceux qui font son terroir.

« Pour participer, il faut être un producteur normand. Nous voulons qu'il y ait un

échange entre le visiteur et le fabricant. Pas seulement une relation mercantile » explique

O. C.

## Un petit goût de pomme

De la pomme, il va y en avoir ce week-end. La cidrerie Ponpon, installée à Darnétal, va faire le spectacle sur la place du Vieux-Marché. « En association avec Michel Lebourg, un brasseur ambulancier, nous allons presser devant le public la bagatelle de seize tonnes de pommes en deux jours »

Loïn du petit pressoir en

bois de nos grands-pères, la presse hydraulique qui sera installée rappellera tout de même de bons souvenirs aux visiteurs. « C'est la même presse traditionnelle que nous utilisons à la cidrerie. Sauf que celle-là peut être déplacée »

De la pomme au verre, les badauds pourront découvrir tout le processus de fabrication et déguster un verre de

jus de pomme. « Il faut en effet une quarantaine de jours de décantation et de fermentation pour que cela devienne du cidre » souligne le responsable de la cidrerie, qui produit 90.000 bouteilles par an. « 80% de demi sec, 10% de brut et 10% de doux. Sans aucun additif. Que du naturel ».

Dès 5 h samedi, les brasseurs vont décharger le semi-

Noël Balout, responsable de l'édition 2003.

Foie gras normand, escargots du parc de Brotonne, pain d'épices ou cidre, la dégustation se veut éclectique et met l'eau à la bouche. Même des vaches de race normande vont faire le déplacement. Trois vaches et un veau pour faire connaître une viande « au goût soyeux et persillé ». Une viande que des grands chefs se sont déjà engagés à cuisiner en Basse-Normandie, que des toqués rouennais vont bientôt servir à leur table.

De leur côté, six chefs de l'association des toques rouennaises vont d'ailleurs sortir leur piano et leurs casseroles afin de cuisiner en direct quelques unes de leurs recettes. Tout près des apprentis en cuisine de l'institut de formation en cuisine de Mont-Saint-Aignan qui saliveront peut être, eux, devant le savoir-faire de leurs aînés.

O. C.

remorque de pommes. Des pommes cette année plus sucrées et qui ont trois semaines d'avance. « Nous avons déjà brassé soixante dix tonnes pour la cidrerie » Ce week-end, en comptant la perte lors de la fermentation, ce sont près de 8.000 litres de cidre qui vont être produits en pleine ville.

O. C.