

Elle s'installera à Darnétal courant 99

La cidrerie Pontrué, c'est 70.000 bouteilles de tradition

Créée en 1935 par Clotaire Pontrué, le grand-père de l'actuel patron, la cidrerie Pontrué installée dans des locaux de la rue de Reims à Rouen était condamnée à déménager ou à mourir. C'est à Darnétal qu'elle produira finalement sa cuvée 99 avec la ferme intention de se replacer sur la voie du développement.

Le déménagement vers Darnétal c'est six emplois de sauvés...! » François Pontrué n'a pas l'habitude de manier la langue de bois. Le patron de la dernière cidrerie de l'agglomération qui devrait s'installer à Darnétal dans le courant 99, dans les anciens locaux occupés par France Télécom route de Lyons, ne cache pas que son entreprise était condamnée à mourir à petit feu si elle n'avait pu trouver des locaux plus adaptés aux nouvelles exigences.

Installée rue de Reims à Rouen depuis sa création en 1935 par Clotaire Pontrué, le grand-père de l'actuel patron, la cidrerie qui produit notamment le cidre Ponpon, était confrontée à d'insurmontables problèmes techniques. Locaux vétustes, où les palettes doivent être démontées pour passer une simple porte, implantée dans un quartier résidentiel du vieux Rouen où camions et tracteurs de livraison de pommes n'accèdent pas facilement, installations techniques en butte à des réglementations toujours plus draconiennes et pas forcément compatibles avec les possibilités d'agencement... L'entreprise était condamnée à partir ou à disparaître.

Il a fallu laisser mûrir le fruit...

« Mais les choses n'ont pas été faciles... Il a fallu laisser mûrir le fruit ! Nous travaillons le dossier depuis 1993 et puisque j'en ai l'occasion je voudrais remercier chaleureusement Mme. Ponjon, la chargée de développement économique de la ville de Darnétal ainsi que les services de la Région Haute-Normandie qui nous accompagnent financièrement dans notre projet... » explique le digne héritier d'une lignée de brasseurs.

Ils sont six à faire vivre la tradition du cidre à la rouennaise: François Pontrué et Jacqueline, sa sœur, leur mère qui continue de mettre la main à la pâte et



Francis Pontrué et Luc Lozé partagent la même passion pour la tradition

trois employés qui font quasiment partie de la famille.

Entreprise familiale par excellence, la cidrerie Pontrué est aujourd'hui en pleine période de brassage.

La dernière cuvée du cidre Ponpon façon rue de Reims est en cours d'élaboration. Ce sont près de 60 tonnes de pommes, venues de vergers de la région de Buchy et du Pays de Caux pour un

savant mélange qui fait le charme du cidre Ponpon, qui passeront dans la presse. Soixante tonnes de pommes qui fourniront 70.000 bouteilles au printemps prochain lorsque

viendra le moment de déguster la cuvée 98.

L'apéritif de la «Mère Ponpon»

La famille a également développé une activité de

produits dérivés avec l'apéritif de la Mère Ponpon qui mélange adroitement cidre et Calvados, des gelées de cidre et de cidre au calvados... L'épicerie distribue également du Calva d'AOC produit dans le département du Calvados par un agriculteur partenaire.

Sa production, la cidrerie Pontrué la destine à la vente directe dans son épicerie de la rue de Reims (qui restera en place après le déménagement vers Darnétal), mais également à des restaurateurs de la place de Rouen qui ne se trompent pas sur la qualité.

En partant vers Darnétal, François Pontrué a l'ambition de redonner du dynamisme à l'entreprise fondée par son grand-père. Les nouveaux locaux, suffisamment spacieux, permettront à la cidrerie de se replacer sur la voie du développement « mais toujours dans un souci de préservation de la tradition... » Pas question de tomber dans les travers d'une production industrielle, contraire à l'éthique de la famille. « Ici, on fait de la tradition et on y tient ! »

C'est aussi la raison pour laquelle, le cidre Ponpon ne se trouve qu'en épiceries ou directement sur les tables de restaurants et non pas dans les rayons de la grande distribution. « Nous voulons avant tout rester des artisans fidèles aux valeurs. Pour autant, en partant vers Darnétal, nous misons également sur un accroissement de la production. Puisque techniquement tout sera plus simple, nous devrions facilement augmenter notre activité avec à la clé, probablement quelques créations d'emplois... »

La tradition renaît à Darnétal

Darnétal renouera ainsi avec une tradition aujourd'hui disparue puisque la ville a compté deux brasseries jusque dans les années 50. « Nous avons également l'ambition d'organiser des visites pour les enfants des écoles. Pour leur raconter l'histoire du cidre et de la