

Le cafetier fabrique son cidre dans l'arrière-cour



ROUEN, LE MOIS DERNIER. Luc, employé à la cidrerie Ponpon, tourne la roue de la presse à bras tandis que son patron, François Pontreué, verse les pommes.
(Photo LP/Claude SOKOLSKI.)

DÉPUIS les années trente, l'épicerie rouennaise de Jean Pontreué fait bar. On y sert un cidre maison, brassé dans l'arrière-cour, le cidre Ponpon. « A l'époque, les ouvriers *montaient* le dimanche. Ils jouaient au billard, aux palets. Et puis, ça faisait guinguette », se souvient Josiane Pontreué. La bru du fondateur a laissé mardi dernier l'épicerie-brasserie à son fils et sa

filles. Toute la fabrication se passe sur place. Les pommes sont entreposées dans l'arrière-cour. La cidrerie produit chaque année environ 70 000 bouteilles. Elle transforme 3 200 « rastères » de pommes par an. Cette mesure de capacité spécifique aux pommes représente un peu plus de 70 litres de fruits.

La fin octobre lance le début du brassage hydraulique à l'ancienne.

Les fruits ramassés sont pressés une fois par semaine jusqu'à la veille de Noël. Les premières bouteilles verront le jour en avril.

La troisième génération des Pontreué a bien l'intention de développer la dernière cidrerie artisanale de la ville de Rouen. François Pontreué a démissionné d'un poste de cadre à Taiwan pour venir assurer la relève. L'ancien chef de secteur expatrié est

persuadé qu'il y a de l'avenir dans le petit commerce à condition de jouer les cartes de la qualité et de la proximité. « Ici, je gagne dix fois moins d'argent qu'en Chine, mais qu'est-ce que je suis bien... », conclut le dernier patron du cidre Ponpon.

Claude SOKOLSKI

► Cidrerie Ponpon, 98, rue de Reims, 76000 Rouen. Tél. 02.35.71.28.27.