

MAI 2022



Le tour de la pomme dans l'Eure

8 quartiers libres pour mieux la connaître

l'Eure)
AGENCE DE
DÉVELOPPEMENT
TOURISTIQUE

CET AUTOMNE, DÉCERNEZ LA POMME A L'EURE !

Il n'y a pas qu'une seule pomme à découvrir en Normandie ! Douces ou acidulées, précoces ou tardives, à cidre, à cuire ou à croquer : vous trouvez immanquablement votre bonheur sous les pommiers eurois à partir de la fin août jusqu'à octobre, saison de la récolte. Vous y rencontrerez des producteurs passionnés, mais aussi des productrices ! En effet, depuis quelques années les métiers de la pomme se féminisent au sein de ce territoire authentiquement fruité et ce sont plusieurs femmes qui, aujourd'hui, font perdurer la tradition cidricole en y apportant une touche de modernité et de créativité.

Dans l'Eure, toutes les couleurs sont dans la pomme : voyez rouge grâce à la jolie pomme sanguine puis rafraîchissez vos papilles grâce à un étonnant cidre de glace. Sur les chemins de la pomme, vos pas vous mènent ensuite à Épaignes pour y presser vous-même votre jus : sachez que le marc issu de cette transformation vous sert à faire de la farine, hé oui ! Ceci-dit, si vous préférez un Calvados arrangé en provenance de la plus vieille distillerie de Normandie, alors rendez-vous à Cormeilles à la maison Busnel. Pour un pommeau AOC, direction Pont-Audemer, lieu de naissance du célèbre apéritif normand...

1 - Pomme de reinette et pomme sanguine Cidre rosé du Pressoir d'Or

Dans les 40 ha de vergers du Pressoir d'Or, l'herbe verte de Normandie fait aux pommes tombées de l'arbre un écrin de nature jusqu'à ce qu'elles rejoignent le pressoir pour préparer de savoureux nectars. Peau de chien, Judaine, Douce moen..., on ne trouve ici pas moins de 15 variétés de pommes à cidre. Quant à la belle « *Rouge délice* » aux nuances carmin... une surprise vous attend à l'intérieur : sa chair est aussi rouge que sa peau ! Remise aux goûts du jour dans les vergers eurois, elle apporte au cidre un goût fruité, légèrement acidulé ainsi que de flamboyants reflets. À l'apéritif ou bien en dessert, accompagné d'une gourmandise aux délicieux accents normands, grisez-vous des bulles aériennes d'un cidre rosé dont le goût inimitable doit tout à la fraîcheur de cette pomme dite « sanguine ».

Balade libre dans les vergers du Pressoir d'Or à Boisemont.
Cidre rosé : 2,40 € la bouteille de 33 cl ; 5 € la bouteille de 75 cl.
<http://www.pressoirdor.com/>



©Pressoir d'or

2 - Les délicats secrets de l'assemblage Fabriquer soi-même son cidre à la ferme

A la ferme du Mont Viné à Vesly, Constance ne manque pas d'idées et d'énergie ! Après avoir récemment lancé « La Mont Vinette » (un bar aux délicieux accents de pomme et de terroir) dans une caravane vintage, elle propose aux curieux et aux amateurs du fruit roi en Normandie, de partager ses secrets et savoir-faire à travers un atelier ludique de fabrication de cidre normand. Après la visite de la cidrerie et l'explication des différentes étapes de fabrication, place à la pratique ! Guidés par Constance et ses précieux conseils, vous développerez votre odorat et vous initierez aux délicates techniques de l'assemblage pour obtenir un cidre équilibré, avant de repartir avec une bouteille en souvenir !

Tarif : 49€ - Durée : 3h
De novembre à fin février - Renseignements et calendrier des ateliers à la Cidrerie du Mont Viné à Vesly. <https://cidrerie dumontvine.com/>



©Le Mont Viné

3 - Le serment du jus de pomme

Transformer soi-même ses pommes en jus, à Épaignes

Directement du verger à votre verre... en passant par le pressoir à pommes d'Épaignes : c'est la trajectoire suivie par le délicieux jus de pomme que vous avez vous-même pressé ! À partir du 12 septembre jusqu'au 10 décembre, le rendez-vous est donné dans la petite commune d'Épaignes en Lieuvin-Pays d'Auge : amenez-y vos fruits acidulés, sucrés, en belles robes jaunes ou rouges, et n'oubliez pas vos muscles ! Une fois vos savants mélanges décidés, il faut en effet s'activer pour avoir la satisfaction de remplir bouteilles et « pouch-up » de jus pasteurisé, que vous pourrez conserver jusqu'à un an. Depuis la mise en service de ce pressoir collectif le succès ne se dément pas... on s'y presse de toute la région !

Pressage, pasteurisation et embouteillage de votre jus de pomme – Sur RDV auprès de l'association Les 3 Pommes Épaagnoles à Épaignes. Tél. : 06 31 99 10 45 - 1€20 la bouteille d'1l ; 3€ 50 le pouch-up de 3l.



©Adobestock

4 - Quand la pomme fait tourner la meule

Farine de pomme fabriquée à Épaignes

Imaginez une farine riche en fibres et au goût caramélisé, songez que si vous la mélangez à d'autres farines elle apporte à vos gâteaux de délicieux accents normands, sachez encore qu'elle ne contient pas de gluten... Savez-vous d'où provient cette petite merveille culinaire ? De la pomme pardi ! Une fois les savoureuses pommes euroises transformées en jus de pommes, le marc résultant du pressage est déshydraté puis moulu pour obtenir une fine poudre : la farine de pomme ! Appelé « fari'pomme », ce pur produit local est en bonne voie de commercialisation, gageons qu'il trouvera bientôt sa place dans votre cuisine...

Fari' Pomme – Tarifs : 5,25 € les 350 gr ; 7,50 € les 500 gr.

Produits disponibles à l'Office de Tourisme Lieuvin Pays d'Auge à Saint-Georges-du-Vivère, au restaurant le Tosny, à Épaignes et à l'Association Les 3 Pommes Épaagnoles à Épaignes lors des ouvertures au public. Renseignements : 06 31 99 10 45



©OT Lieuvin-Pays d'Auge

5 - La distillerie qui vous chante la pomme

Calvados arrangés de la distillerie Busnel à Cormeilles

Il y a plus de deux siècles, Ernest Busnel s'installe en Normandie : c'est le début d'une véritable passion pour la pomme, transformée entre ses mains expertes en un calvados qui conquiert rapidement ses lettres de noblesse. Soignant la sélection des pommes, battant la campagne normande à la recherche de nouvelles eaux-de-vie pour construire des assemblages d'exception, Georges, le fils d'Ernest, est celui qui construit la renommée de la distillerie familiale, aujourd'hui plus vieille distillerie de Normandie. La grande maison a continué sur cette trajectoire d'innovation et d'excellence, faisant flotter à présent sur Cormeilles les envoûtants arômes de ses calvados arrangés, médaillés au World Drinks Awards 2020. Ananas, vanille, banane ou orange-café : calvados AOP Pays d'Auge, fruits frais cueillis à maturité et embouteillage à la main vous emmènent en une gorgée pour un tour du monde et des vergers de Normandie !

Liqueur au Calvados AOC Pays d'Auge de la Maison Busnel à Cormeilles.

20 € les 50 cl - <https://distillerie-busnel.fr/>



©L'œil d'Eos

6 - Cœur de pomme, cœur de glace... Cidre de glace du Domaine des Hauts Vents

Coup de froid sur la pomme ! Saviez-vous que, dans l'Eure, certains producteurs font bénéficier les fruits de leurs vergers d'une savante et étonnante cryothérapie ? À l'image des cidriculteurs québécois rompus à cette pratique, Alain Caboulet, producteur depuis 3 générations au cœur d'un domaine du XVI^{ème} siècle avec 30 ha de vergers, congèle son cidre doux en début de fermentation, permettant la séparation de l'eau et de l'alcool afin de concentrer les saveurs. Le résultat est un succulent « cidre de glace », liquoreux et très parfumé, que vous appréciez en apéritif avec des toasts aux fromages à pâte persillée ou bien en accompagnement de mets d'exception comme le foie gras. Servi dans son élégante bouteille à la forme élancée, voilà qui met votre table en fête et rafraîchit agréablement vos papilles.

Domaine des Hauts Vents à Saint-Ouen-du-Tilleul <http://hautsvents.com/>



©Domaine des Hauts Vents, JF Lange, ADT 27

7. La rondeur de la pomme et la force du Calvados Le pommeau de Normandie, un apéritif né à Pont-Audemer

Issu d'un judicieux mariage entre le jus de la pomme à cidre et l'eau de vie de Calvados, cette savoureuse « boisson maison » très en vogue après-guerre, a été baptisée « Pommeau » et commercialisée en 1948 par le Pont-Audemérien Edmond Chort-Mutel. Ce dernier a mis plus de 30 ans pour le faire reconnaître et a réussi, grâce à sa pugnacité, à le faire couronner de son appellation Pommeau AOC en 1991.

Au cœur du Pays Rislois, Philippe Jaouen, de la Ferme du Ponctey, s'attache à faire vivre la tradition de la production de boissons authentiques à la ferme. Vieilli plusieurs années en fûts de chêne et né d'un subtil assemblage de pommes et de calvados, son pommeau fermier médaillé d'or est la quintessence du pommeau de Normandie AOC.

Pommeau de Normandie AOC de la Ferme du Ponctey : 16,50 €. www.ponctey.fr



©Ferme du Ponctey

8 - Croquez le fruit... détendu ! Nuitée dans une exploitation cidricole à Tilly

Depuis l'ancien grenier à blé, vous avez vue sur la cour de cette antique ferme bâtie au XVII^{ème} siècle, qui vous accueille au sein de ses deux chambres d'hôtes à l'ambiance champêtre. Promenez-vous dans les vergers aux neuf variétés de pommes, explorez la forêt-jardin, le jardin aux Dames ou les champs cultivés en agriculture raisonnée, pour percer les secrets des nectars qui se préparent ici : cidre, vinaigre, apéritifs et eaux-de-vie, sans oublier les gelées, les compotes et le jus de pommes servis aux petits-déjeuners.

Nuitée à partir de 78 € la nuit pour 2 pers. petits-déjeuners inclus.
www.fermedesruelles.com



©Ferme des Ruelles, GDF Eure

CONTACTS PRESSE

Agence AirPur

Pascal Margueron : 06 81 55 96 68 – p.margueron@agence-airpur.fr

Laurent Murli : 06 44 01 86 87 – lmurli@agence-airpur.fr

Agence de Développement Touristique de l'Eure

Capucine Dhalluin : 02 32 62 84 32 – 06 79 18 89 94

capucine.dhalluin@eure-tourisme.fr – www.eure-tourisme.fr/espace-presse