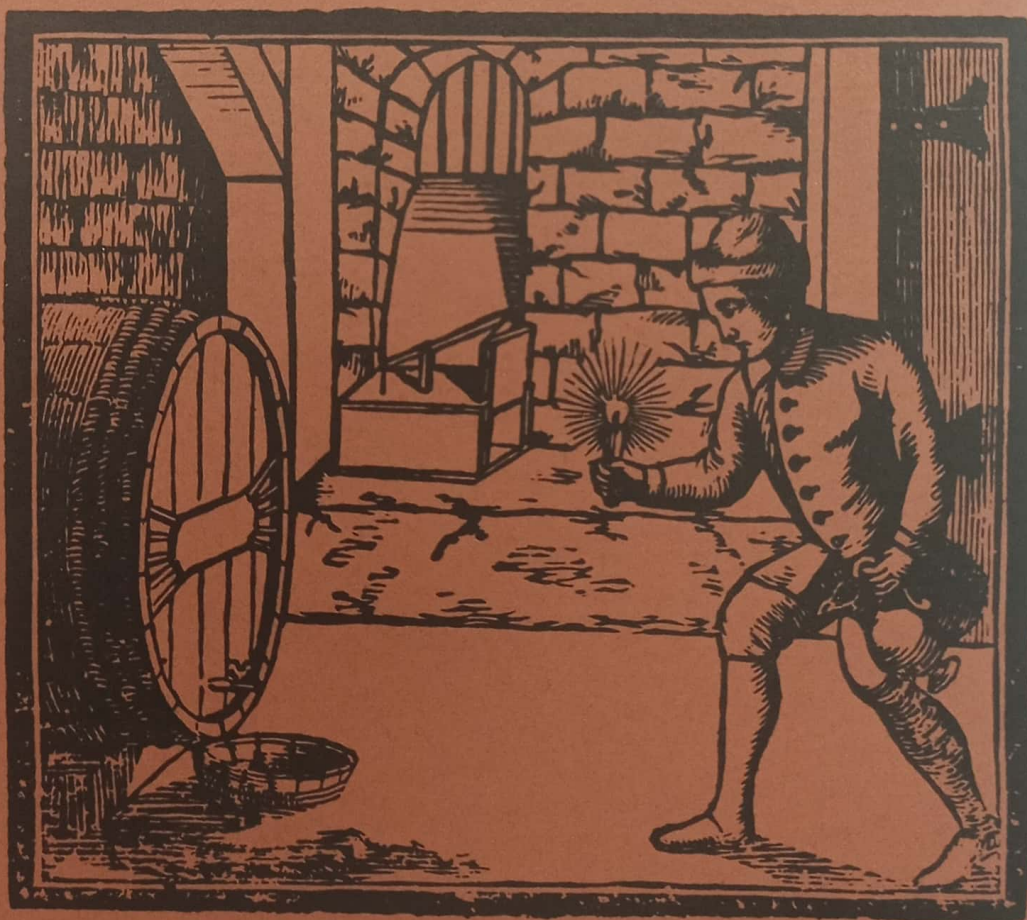


# A BOIRE EN NORMANDIE



PETIT GUIDE RAISONNÉ  
DE L'USAGE  
DE LA POMME A CIDRE  
ET DE LA POIRE A POIRÉ  
DANS L'ALIMENTATION  
D'AUJOURD'HUI

Chaque année des agriculteurs du Mortainais, du Passais, du Domfrontais et du Nord de la Mayenne élaborent et sélectionnent pour votre plaisir des produits au parfum du terroir normand : cidre, poiré, calvados (appellation réglementée), pommeau, jus de fruits, vinaigre de cidre.

Ils sont tous fabriqués à la ferme à partir du pur jus de pommes à cidre et de poires à poiré récoltées dans les vergers.

Si vous passez « par chez nous », n'hésitez pas à vous arrêter. Vous pourrez y découvrir les méthodes de fabrication ainsi que notre attachante région du bocage.

Alors à très bientôt !

## A DÉCOUVRIR ET A LIRE

### LA MAISON DE LA POMME ET DE LA POIRE :



Située près du bourg de Barenton (Manche), la Maison de la Pomme et de la Poire vous fera découvrir les activités et les techniques cidricoles : origine des variétés de fruits à cidre, la vie d'un verger, la transformation des produits, l'économie cidricole. Elle abrite également un point de vente des produits et un centre technique pour les agriculteurs.

### LA ROUTE DU POIRÉ :



En sillonnant son circuit qui emprunte des petits chemins goudronnés, vous partirez à la découverte des vergers, des manoirs, des sites et de la vie rurale du bocage.

De nombreux producteurs vendent à la ferme. Arrêtez-vous, vous serez toujours bien accueillis.

Un dépliant ainsi qu'une liste des producteurs sont disponibles localement.

**POIRES ET POMMES, FRUITS DE PRESSE :** Réalisés conjointement par les Parcs Naturels Régionaux de Normandie, Brotonne et Normandie-Maine, grâce au concours de nombreux spécialistes, cet ouvrage de 96 pages abondamment illustré est en vente à la Maison du Parc et à la Maison de la Pomme et de la Poire.

**POIRES ET POMMES, 50 RECETTES GOURMANDES :** De l'oie en daube à la mode d'Alençon à la mousse au cidre en passant par les traditionnels douillons et le vin chaud aux pommes, cinquante délicieuses recettes nouvelles ou ancestrales que vous pourrez mijoter à partir des produits locaux. En vente à la Maison du Parc et à la Maison de la Pomme et de la Poire.

## A DÉGUSTER ET A CUISINER

**LE CIDRE :** Fabriqué traditionnellement à la ferme, chaque cidre bouché est un produit particulier issu de son terroir et des variétés locales de fruits. Il peut présenter parfois un léger dépôt ; ne vous étonnez pas, c'est un produit vivant qui évolue avec le temps.

Doux ou sec, buvez le frais tout au long du repas. Il permet aussi de préparer de nombreux plats à la saveur bien normande.

**LE POIRÉ :** Elaboré comme le cidre mais à partir de « poires à poiré » provenant des vergers de la seule région de France encore productrice, le poiré, « champagne » de la Normandie, mérite d'être découvert pour son fruité et son pétillant.

Dégustez-le lui aussi très frais ! Sec, il se sert pendant les repas — essayez-le avec les fruits de mer — ou accommode la cuisine. Doux, il désaltère au dessert. Et à l'apéritif pourquoi pas un poiré-cassis !

**LE CALVADOS :** Distillé à la ferme et vieilli doucement en fûts de chêne, les calvados du Domfrontais et du Mortainais (appellation réglementée) possèdent un caractère bien à eux.

Jeune, vous vous en servez à la cuisine, de la viande aux sorbets ; plus âgé, ils se dégusteront lentement à la fin du repas, réchauffés par le creux de la main. Et n'oubliez pas dans les repas de fête, le traditionnel « trou normand » !

**LE POMMEAU :** Réserve naguère à quelques producteurs fins gourmets, le pommeau est maintenant officiellement reconnu.

Délicat mélange de moût de pommes et de calvados, il se boit frais en apéritif.

Son parfum associe subtilement la douceur du jus au sortir de la presse et le caractère de l'eau de vie.

**LE JUS DE POMME :** Certains producteurs commencent à fabriquer du jus de pomme fermier à partir de variétés de fruits sélectionnés, excluant bien entendu l'utilisation des excédents de pommes de table. Une simple pasteurisation, au sortir de la presse, donne à ces jus une saveur trop souvent oubliée.

**LE VINAIGRE DE CIDRE :** Peu de producteurs en fabriquent, il est cependant bien agréable. Très doux, il donnera un parfum subtil à vos sauces.

# A CONNAÎTRE

## LES ADRESSES UTILES

- LA MAISON DE LA POMME ET DE LA POIRE  
(Musée des traditions et des techniques cidricoles, centre de promotion et centre technique et de vulgarisation)



La Logeraie - 50720 BARENTON  
Tél. 33 59 56 22

- LE COMITÉ DE DÉVELOPPEMENT DES PRODUCTIONS CIDRICOLLES DU PAYS BAS-NORMAND

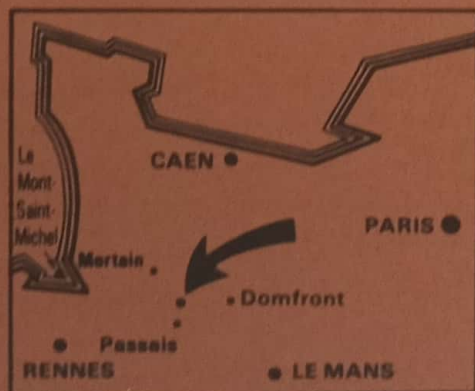
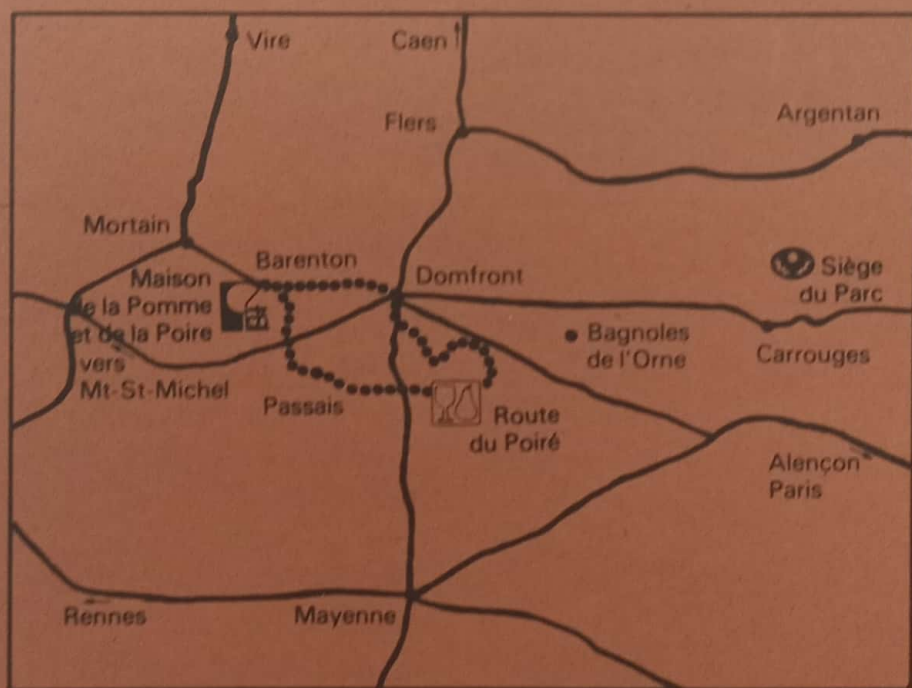


Mairie de St-Roch-sur-Egrenne  
61350 PASSAIS-LA-CONCEPTION

- LE PARC NATUREL RÉGIONAL NORMANDIE-MAINE



Le Chapitre - B.P. 05 - 61320 CARROUGES  
Tél. 33 27 21 15



NORMANDIE  
FRANCE