

veigné

Ils font leur pommé pour Fruits en fête

Francis et Véronique Laurent sont un couple très investi dans le milieu associatif local. Dès à présent, cette enseignante retraitée et son mari ancien cadre chez Vinci préparent avec soin la manifestation Fruits en fête qui se tiendra samedi 21 et dimanche 22 octobre à l'espace Atout-Cœur.

Là, le couple originaire du Cotentin va préparer en direct le « pommé ». En Normandie, la fabrication du pommé permettait d'utiliser les pommes restantes après la fabrication du cidre. Dans beaucoup de fermes, il pouvait servir de monnaie d'échange pour acheter les denrées qui n'étaient pas produites dans l'exploitation.

Conservé pendant plusieurs mois dans des pots en grès, le pommé accompagnait les repas du quotidien. Sa fabrication était l'occasion pour les familles de briser l'isolement et participait au lien social des populations.

La fabrication du pommé a disparu des campagnes dans les années 40. Elle demande

un temps de cuisson très long et nécessite une surveillance constante. Francis utilise, dans la pure tradition, un chaudron en cuivre afin d'éviter que le jus s'oxyde, dans lequel il verse 40 litres de jus de pommes sortis du pressoir.

Un long processus de fabrication

Il fait réduire à feu doux le liquide pendant six heures et, pendant ce temps, il pèle et épépine 20 kg de pommes qu'il ajoute ensuite au jus réduit. Puis à nouveau, six heures de cuisson sans cesser de remuer afin d'éviter que le pommé s'épaississe et ne colle au fond du chaudron. Le processus de fabrication se termine par la mise en pot, soit à peu près 10 kg de pommé obtenus selon la variété des pommes.

Le produit fini a la consistance d'une confiture caramélisée. Sans sucre ajouté, le pommé est apprécié comme produit de régime et s'associe aussi bien au sucré qu'au salé. Il s'utilise tartiné sur du pain, brioche,



Francis et Véronique Laurent ont importé le savoir-faire du Cotentin. (Photo NR)

crêpes, galettes et se marie bien avec le boudin, les grillades de lard et peut être associé aux harengs et sardines.