



LE CIDRE, PATRIMOINE NORMAND

UN TERROIR À CROQUER

Si la Normandie attire par ses richesses paysagères, historiques ou architecturales, la région possède aussi un patrimoine gastronomique exceptionnel. Les produits du terroir tiennent ainsi une place importante dans l'art de vivre normand. Si les nombreux fromages, du camembert au Pont-l'Évêque en passant par le Livarot, participent à cette renommée internationale, un fruit fait aussi sa réputation : la pomme.

Honneur au fruit défendu

Entre Deauville et l'emblématique petit port d'Honfleur, en pleine campagne augeroise, se trouve le village de Pennepie. Dans ce paysage marqué par ses nombreux vergers, avec la mer pour toile de fond, le domaine d'Apreval accueille les visiteurs curieux de découvrir tous les secrets d'une cidrerie. Tenu depuis plus d'un siècle par la même famille, le lieu se visite et permet de découvrir les secrets de fabrication du cidre. Agathe Letellier, responsable d'exploitation, est intarissable lorsqu'il s'agit de son métier : « Ici, près de deux mille pommiers produisent dix-sept variétés



© MANOIR D'APREVAL

Entre Deauville et Honfleur, le domaine d'Apreval accueille les visiteurs.

différentes.» De la récolte, entre septembre et décembre, à la mise en bouteille, « pas un mois ne s'écoule sans une attention particulière de ma part, le cidre d'AOC Pays d'Auge répond à des critères de production stricts », explique-t-elle. Du pressoir à la fermentation, le visiteur assiste à la métamorphose du fruit, pour finir le parcours par une dé-

gustation autour des fûts en chêne où vieillit le calvados, autre produit élaboré au domaine. Avant de repartir, il est possible de se faire préparer dans un panier d'osier un pique-nique à déguster à l'ombre des pommiers. Une échappée belle à la découverte d'un arrière-pays verdoyant et savoureux. •

www.normandie-tourisme.fr