

## **Le pétillant de sureau, boisson originale aux fleurs, par le Verger de la Reinette à Préaux du Perche**

*Ancienne recette d'apéritif remise au goût du jour par le Verger de la Reinette, le « pétillant de sureau » vient enrichir la gamme des boissons agréées Orne Terroirs. Boisson à base de fleurs, il ne contient presque pas d'alcool et peut aussi se servir au dessert ou se déguster lors d'un goûter.*

*Découvrez cette boisson au goût original !*



### **Le Verger de la Reinette : quatre associés**

Le pétillant de sureau a reçu l'agrément Orne Terroirs lors des dégustations du 20 mai 2010. cette boisson originale est fabriquée par l'EARL « Le Verger de la Reinette » à Préaux du Perche.

Quatre associés participent à son élaboration : Nicolas BACLE, Eric DURY, Anne QUERNE et Maxime HAUDEBOURG.

Tous sont issus de formation qui ne laissait pas forcément supposer qu'ils seraient un jour producteurs-transformateurs :

Anne, la trentaine, détient une maîtrise en sciences et techniques du tourisme. Elle a toutefois une expérience importante dans le domaine des jus de fruit, pour avoir travaillé pendant dix ans dans ce domaine.

Eric, la trentaine également, est ingénieur en mécanique.

Nicolas, 28 ans, est ingénieur agronome. Il a effectué quelques remplacements en organismes agricoles.

Maxime, 45 ans, est électronicien.

Au départ, Maxime crée une SARL « Perche Activités », tournée d'une part sur la fabrication des machines outil et de maintenance, et d'autre part sur la mise en place d'un atelier de transformation de jus de pomme. Cet atelier servira à la fabrication et la commercialisation de jus de fruits et sera mis à disposition des producteurs qui souhaitent transformer leurs fruits en jus.

En parallèle de cette SARL, l'association La Reinette Verte est mise en place. Elle lance l'atelier et permet ainsi aux particuliers de venir fabriquer leur jus de pomme en famille, dans un but d'autoconsommation.

Arrivée en 2000, Anne s'occupe de l'association La Reinette Verte. Eric rejoint l'équipe de Perche Activités en 2002. Il combine ses compétences à celles de Maxime et ils décident ensemble de travailler sur la mise au point d'équipements agroalimentaires adaptés à des projets à taille humaine. Perche Activités réalise ainsi des pasteurisateurs, accompagne des projets en Afrique (petits ateliers de transformation de jus de fruits, extraction de beurre de karité, etc) et en France avec la réalisation de pasteurisateurs mobiles, d'acécateurs (fabrication de vinaigre).

### **Une large gamme de boissons**

Au bout de dix ans, la gamme s'est étoffée et l'activité atteint des volumes intéressants. Plusieurs recettes de jus à base de pomme sont commercialisées : pomme-cassis, pomme-ananas, poire-cassis...

C'est en 2007 que Nicolas rejoint Anne, Eric et Maxime. Il travaille sur l'atelier de jus de fruits et les vergers. En juillet 2009, ils fondent tous les quatre l'EARL « Le Verger de la Reinette ». et s'installent à Préaux du Perche, dans l'Orne, tandis que l'activité avaient démarré dans l'Eure et Loir.

*« Nous recherchions une pluriactivité, explique Nicolas, pour répondre aux variations qu'il peut y avoir dans le monde agricole. Nous ne voulions pas nous limiter à la transformation seule, mais aussi produire et développer notre propre gamme. Devenus producteurs-transformateurs associés, il nous fallait donc une structure agricole, d'où l'EARL. Aujourd'hui, nous nous répartissons tous les quatre entre la SARL, l'association et l'EARL, suivant les pics de travail annuels.*

*Nous avons encore élargi notre gamme, avec le pétillant de sureau et le vinaigre de cidre. Nous produisons aussi 6 000 bouteilles de cidre par an, et le « Philtre d'Amour », recette issue de jus de pomme et d'infusion de thym, menthe, gingembre et cannelle. »*

Aujourd'hui, l'association et l'EARL transforment 150 000 litres de jus par an, dont 30 à 35 000 litres pour l'EARL, le tout en production biologique. La récolte des fruits se fait début octobre et la transformation s'étend jusqu'à fin décembre.

Quand on leur demande pourquoi ils ont souhaité adhérer à la marque Orne Terroirs, ils nous répondent : « *Nous souhaitons entrer dans un groupe de producteurs locaux. Même si nous participons déjà à la démarche Perche, nous voulions aller vers une reconnaissance départementale et nous ouvrir à d'autres organisations où différents produits sont proposés. Et puis, nous avons déjà bénéficié des conseils de Synagro avant notre adhésion. Il nous paraissait logique de rejoindre la démarche Orne Terroirs. Cela peut nous aider à nous développer, et Orne Terroirs n'existerait pas non plus sans les producteurs, donc autant intégrer le réseau* ».

## **Mais qu'est donc le pétillant de sureau ? Comment le fabrique-t-on ?**

Il s'agit d'une recette de grand-mère, reprise et adaptée par le Verger de la ReINETTE.

« *Nous partons des fleurs blanches du sureau commun, que l'on trouve dans les haies bocagères de fin mai à début juin. Nous les faisons macérer avec de l'eau, du citron et du sucre, pendant environ une semaine. Suffisamment longtemps pour donner du goût, mais pas trop non plus, pour que la boisson ne prenne pas un goût excessivement fort. Le citron donne ce petit goût acidulé.*

*Nous avons commencé par laisser la prise de mousse se faire naturellement. Mais la fermentation entraînait alors un taux d'alcoolisation supérieur à ce que nous souhaitions. Nous cherchions à produire une boisson pas ou presque pas alcoolisée. Nous procédons maintenant à une gazéification du produit, ce qui nous permet de proposer une boisson à moins de 1° d'alco ol ».*

Nicolas, Eric, Anne et Maxime récoltent déjà plus de 100 kg de fleurs pour leur pétillant. Succès oblige, ils ont dû planter de nouvelles haies de sureau, qui ont pour voisins les pommiers hautes tiges destinés aux jus de pomme et au cidre, et auxquels il faudra près de deux ans pour atteindre l'âge de récolte.

Le pétillant de sureau se boit très frais, frappé, aussi bien en apéritif qu'au dessert. Mais il peut aussi accompagner agréablement vos goûters.

Il est disponible dans les magasins de détail du Perche et d'Alençon. Il trouvera très bien sa place sur vos tables estivales, et toute l'année bien sûr.



*Les fleurs de sureau*