LE BOUILLEUR DE FRANCE

N° 360 - 70e Année
DÉCEMBRE 2019
Parution : Trimestriel
Prix du numéro : 2,65 €
Impression :
Parmentier Imprimeurs - 67610 LA WANTZENAU

N° ISSN 0298 - 7449

Le bouilleur de cru
pour le développement du marché
des fruits et la défense des petits récoltants

Rédaction - Abonnements - Administration : F.N.S.R.P.E. - 18A rue du Soultzbach - 68290 WEGSCHEID
Tél. 03 89 82 08 56 - **E-mail :** secretariat@fnsrpe.com - **Site Internet :** www.fnsrpe.com
Directeur de la publication : Guy RICHARD - CPPAP N° 1119G81748

Le mot du président

« Si la jeunesse est la plus belle des fleurs, la vieillesse est le plus savoureux des fruits ».

C'est en lisant quelques citations, comme celle ci-dessus, de Mme Sophie SWETCHINE née SOÏMONOVA, épouse du général russe SWETCHINE, qui avait de nombreuses activités après son arrivée à Paris vers 1815 comme dame de compagnie, salonnière, écrivaine, auteure de journal intime, que j'ai pensé faire un retour en arrière sur les 20 ans de ma présidence de la Fédération Nationale des Syndicats des Récoltants Familiaux de Fruits et Producteurs d'Eau-de-vie Naturelle en passant de la jeunesse à l'âge mûr et je ne pense pas encore à la vieillesse, même si cela devait être le plus savoureux des fruits.

Quelle que soit l'activité, les jeunes représentent l'espoir et l'avenir. Il en est bien ainsi dans notre passion au niveau de l'arboriculture et des bouilleurs de cru car nous avons besoin de cette jeunesse pour conserver demain nos acquis fiscaux et pour garder des structures associatives qui continueront à défendre notre passion de jardinier de la nature. Mais c'est à nous de faire un gros travail de médiatisation de notre activité, d'entretenir les variétés fruitières de chaque région, de transmettre la magie de la distillation et la convivialité qui s'impose autour d'un alambic et lorsque nous goûtons nos alcools qui sont des nectars à déguster.

Il y a presque vingt ans, nous avons réussi à nous faire reconnaître pour ce que nous sommes et avons obtenu la loi actuelle qui permet aux jeunes de fonder un espoir sur l'avenir de notre passion afin de pouvoir distiller demain et après-demain dans des conditions acceptables.

La vigilance de ces dernières années a également permis que la loi votée en 2002 soit toujours d'actualité, ce qui nous satisfait bien. C'est la période de la maturité de la loi des bouilleurs.

N'envisageons pas la période de la vieillesse car même si cette période devait avoir des fruits savoureux, elle serait certainement un frein pour celui qui veut entretenir son verger, grimper aux arbres pour cueillir les fruits, etc...

Nous pouvons comparer nos activités de personnes passionnées à l'arbre mûr qui donne des fruits tous les ans pour le bonheur de celui qui l'entretient. Ces fruits sont déjà très savoureux et ils permettent de faire des tartes, des jus mais également de distiller des alcools de qualité qui feront partie de la richesse des bouilleurs de cru et du patrimoine.

Permettez-moi de vous souhaiter de passer de bonnes fêtes de fin d'année et de fonder beaucoup d'espoir pour l'année 2020 qui est à nos portes : Santé, Bonheur et Paix.

Que cette année 2020 soit pour vous toutes et tous le plus savoureux des fruits !

Guy RICHARD
Président de la FNSRPE
Maire de Wegscheid - Alsace

Sommaire

Le mot du président 1
La Fédération de la Moselle
Informations douanières 2
L'Automne entre mort et renaissance 3
La Fédération Haut-Marnaise 4
L'Association de Haute-Saône 5
La fête de Saint-Louis à Charcenne 6-7
L'Association de
Franche-Comté/Bourgogne 8-9
La Fédération du Haut-Rhin
Poème 10
Les techniques de distillation 11
La page gourmande 12

Planning des prochaines parutions :
N° 361 : Haute-Savoie
N° 362 : Franche-Comté/Bourgogne
N° 363 : Vosges

L'Union Départementale des Syndicats et Associations Arboricoles et Horticoles de la Moselle

Société d'Arboriculture de Walschbronn (57720)
Inauguration d'un nouveau pasteurisateur le 6 octobre 2019

La société d'arboriculture de Walschbronn a profité, ce dimanche 6 octobre 2019, de sa Fête d'Automne annuelle pour procéder à l'inauguration officielle de son nouveau pasteurisateur à jus de pomme.

Dans son allocution, le président de la société d'arboriculture Denis NOMINE remercia tous les bénévoles qui œuvrent tout au long de l'année pour la bonne marche de l'association et c'est après 3 années de gestation que le projet d'acquérir un nouveau pasteurisateur a enfin pu se concrétiser. Il remercia également les 2 conseillers départementaux présents, Mme Anne MAZUY ainsi que M. David SUCK pour leur soutien sur ce projet au niveau du département. En effet, c'est une subvention de 3000 € que le département a octroyé à l'association pour cette acquisition. Le conseil départemental, malgré la baisse de ses moyens financiers, a montré encore une fois son attachement à soutenir ses territoires ruraux.

Le président Denis NOMINE (4e à partir de la gauche) avec les personnalités et les élus

Le maire de Walschbronn, Christian SCHWALBACH, félicita l'association pour son dynamisme et le service rendu à la population.

M. Jean-Paul PRUVOST, président de l'Union Départementale des Syndicats et Associations Arboricoles et Horticoles de la Moselle, souligna l'engagement volontariste et de pérennité des membres de l'association.

Mme Anne MAZUY mis l'accent sur l'importance de préserver la biodiversité et fit remarquer que la société d'arboriculture de Walschbronn est encore l'un des rares endroits où les personnes reçoivent le jus des pommes qu'elles ont ramenées.

Enfin, M. David SUCK insista sur la transmission des savoirs et surtout des traditions qui font partie de nos territoires, aux générations futures, en précisant que des projets sont à l'étude au conseil départemental en collaboration avec l'UDSAH.

La société d'arboriculture s'est également dotée d'un nouveau logo peint par 2 artistes locaux Sylviane SCHEIDLER et Fabienne JUNG, au-dessus de l'entrée du local.

Pascal JUNG, secrétaire

Informations douanières

Questions – Réponses

Question : Dans le cas d'un verger appartenant à une SCI (plusieurs associés) qui peut distiller (le gérant seul, le gérant et les associés) ?

Réponse des douanes : *Le bouilleur de cru est une personne physique autorisée à distiller les fruits de sa propre récolte pour sa consommation personnelle. Etant considérée comme une personne morale, cette société ne peut distiller sous le régime des bouilleurs de cru.*

COUPON D'ADHÉSION ET D'ABONNEMENT à retourner à la **F.N.S.R.P.E.** - 18A rue du Soultzbach - 68290 WEGSCHEID

ADHÉSION + ABONNEMENT 14,30 €
☐ Je souhaite adhérer à la F.N.S.R.P.E. pour 1 an et m'abonner au journal « Le Bouilleur de France » (4 numéros/an)

ADHÉSION SEULE 3,50 €
☐ Je souhaite rejoindre la F.N.S.R.P.E. en tant que membre adhérent pour 1 an. Je ne souhaite pas m'abonner au journal « Le Bouilleur de France »

ABONNEMENT SEUL 10,80 €
☐ Je souhaite uniquement m'abonner pour 1 an au journal « Le Bouilleur de France » (4 numéros/an) sans adhérer à la F.N.S.R.P.E.

Nom ..... **Prénom** .....

Adresse .....

Code Postal ..... **Ville** .....

Ci-joint règlement par chèque bancaire établi à l'ordre de la F.N.S.R.P.E.

Passez votre annonce dans le BOUILLEUR DE FRANCE et sur notre site Internet au prix de 20€

L'Automne entre mort et renaissance...

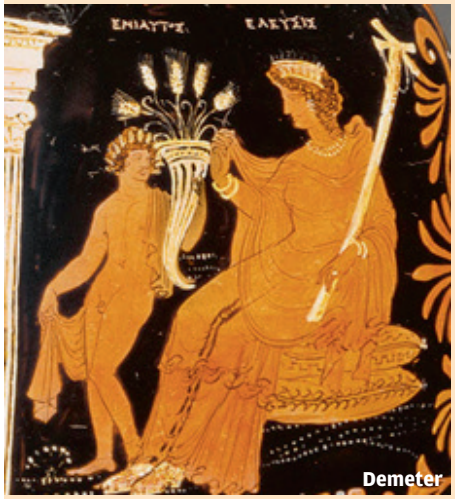
Tel est l'extrait du titre du livre de Christine KOSSAIFI sur l'automne que je lisais il y a déjà quelque temps. Celui de l'origine et des récoltes.

Dans la préface écrite par Alain MONTANDON, je relevais la comparaison des saisons aux cycles des générations : ***« la jeunesse au printemps qui s'élève, l'été à la maturité dans toute sa forme avec ses jets de lumières et ses récompenses, l'automne au déclin et l'hiver à la mort ».***

L'auteure met en lumière cette saison à travers une approche un peu différente et un parallèle qui nous semble plus près de la nature et des arboriculteurs et jardiniers...

« L'automne, saison riche, saison des récoltes et des vendanges, transition entre deux saisons extrêmes, est aussi bien une saison de fertilité et de récolte, chantée dès l'antiquité (étant liée au culte de Dyonisos), avec ses splendeurs et ses charmes, ses ors et ses pourpres, que la saison de la mélancolie et des bilans, de la conscience du temps qui passe, d'un état crépusculaire où l'imminence d'une disparition s'affirme ».

Dyonisos


Demeter

La saison AUTOMNE n'apparaît qu'au VIIe siècle avant JC. Auparavant, dans la pensée grecque primitive, comme égyptienne, n'existaient que 3 saisons : l'été, l'hiver et le printemps. Elle sera intercalée entre l'été et l'hiver qu'ils appelleront « opora » c'est-à-dire « derrière », n'étant plus l'été et pas encore l'automne telle que nous la connaissons. Ce sera donc aussi le résultat des productions de Demeter.

Elle termine par cette conclusion : ***« La notion grecque d'opora, qui désigne l'arrière-été tout en préludant l'automne, porte en elle la riche ambiguïté d'une saison de passage, où les productions de la terre s'offrent en abondance dans leur éphémère maturité. Jeune fille parfois ailée qui porte un plateau de fruits, Opora, associé à Dyonisos, symbolise la vie dans son jaillissement, dans son endormissement. En elle fusionnent les quatre éléments, en elle réside le mystère de l'existence qui se préserve pour mieux se donner ».***

Alain MONTANDON nous soumet également en complément plusieurs remarques sur cette saison qui nous conduit vers la fin de l'année :

« L'automne, saison d'une belle maturité qui lance ses derniers feux et qui sent les approches de l'hiver et de la mort, reste fortement lié au sentiment du vieillir, à celui du passage de la vie et des choses devant les inévitables transformations et métamorphoses infligées par le temps. Les images et les mots n'ont cessé, de l'Antiquité aux « femmes automnales » de l'époque romantique, d'en évoquer depuis les fastes et les charmes pour dire et montrer le poids du temps. Ici la poésie élégiaque latine, là la poésie persane, ou bien encore la poésie japonaise et la poésie chinoise sont présentes.... jusqu'à la place au cinéma avec Bergman, à la peinture symboliste et à la chanson contemporaine ».

Pour compléter cette pensée, Sully PRUD'HOMME nous amène à quelques réflexions et pensées :

- celui du ternissement de l'azur ;
- de la feuille d'automne qui tombe ;
- de la lumière qui pâlit, moment négatif contrebalancé ;

par :

- la maturité de **la grappe et des fruits.**

C'est le moment de cueillir les fruits d'une période de labeur, car l'automne masque la fin d'un cycle, c'est la saison des bilans et de la récolte.

Le maître du temps pose son ombre sur le cadran solaire et fait souffler les vents sur la nature.

L'automne a donc fait mourir l'été !

Mais elle est riche avec ses couleurs dorées et pourpres et ses fruits mûrs dont parle Homère qui les place dans le jardin merveilleux d'Alkinoos et qui ne font jamais défaut ni en été, ni en hiver.

Toute une philosophie. De quoi nous satisfaire et nous interroger...

Jean-Paul PRUVOST,
Président de l'UDSAH Moselle

La Fédération Haut-Marnaise

Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 28 septembre 2019

Le 28 septembre 2019, les membres de la Fédération Haut-Marnaise des Syndicats de Bouilleurs de Cru se sont réunis à la salle de convivialité de COHONS. 150 personnes ont assisté aux travaux présidés par Jean Charles CHERITAT, en présence de M. le sénateur de Haute-Marne, Charles GUENE, de Mme le Maire de COHONS, Sylvie BAUDOT, du conseiller départemental du canton de Villegusien le Lac, M. Jean Michel RABIET, de M. Jean Paul FEVRE, président des Croqueurs de Pommes du Sud Champagne et bien entendu de M. Guy RICHARD le président de la FNSRPE. Des présidents des fédérations du Groupement Est étaient également présents.

Pour la deuxième année, tous les responsables des syndicats d'alambic et professionnels de Haute-Marne ont été invités ainsi que le service des Douanes de Troyes. Une formidable réussite, l'année prochaine il faudra pousser les murs !

Le service des Douanes a remis, aux syndicats communaux présents, les DSA et la nouvelle convention. Celle-ci fut accueillie assez froidement, les heures de distillation ayant changé passant de 7h-19h à 8h-18h. J'ai demandé aux responsables communaux de la signer et annoncé que je ferai un recours auprès du chef de service du bureau de Troyes. J'ai rappelé que la période d'ouverture avait évolué dans le bon sens, puisque nous pouvons distiller dès début septembre.

Le compte-rendu de l'Assemblée Générale de 2018 ayant été approuvé, dans son rapport moral, j'ai relaté les actions principales réalisées cette année :

- Neutralisation de l'alambic, la Fédération peut utiliser à sa guise cet outil de communication.
- Plus de 80 haut-marnais ont profité du déplacement au Congrès National de Fresnes-en-Woëvre offert par la Fédération Haut-Marnaise.
- Le site internet des Bouilleurs de Cru de la Haute-Marne a été revu, il reste encore quelques pages à terminer.

Les chiffres suivants reflètent bien la très bonne année 2018-2019 :

- 1063 adhérents, revenu au nombre de 2011 (+10 % par rapport à 2018).

de gauche à droite : MM. Jean Paul FEVRE, Guy RICHARD, Jean Charles CHERITAT, Charles GUENE et Bernard TOURNOIS

- 641 abonnements au journal "Le Bouilleur de France" (+22 % sur 1 an, + 39 % sur 2 ans).
- 6400 DSA délivrés, pour plus de 90% des syndicats de Haute-Marne.

La Fédération était présente à Fiest'Abeilles de Vaux sous Aubigny le 6 juillet 2019 avec Roland ROGER et Joël PENSEY.

Avec Jean Paul FEVRE (président des Croqueurs de Pommes du Sud Champagne), Cecilio RUIZ (président du syndicat de Saint Ciergues), les maires de Saint Ciergues et de Neuilly sur Suize, j'ai accueilli Mme la députée Bérangère ABBA au syndicat de Saint Ciergues le 27 mai 2019 pour une dégustation d'eau-de-vie rare. Nous lui avons démontré l'importance des bouilleurs de cru dans le maintien et l'entretien des vergers qui bordent nos belles communes de Haute-Marne en visitant le magnifique verger de Jean Paul de plusieurs centaines d'arbres fruitiers et surtout des variétés rares.

de gauche à droite : M. Jean Charles CHERITAT, Mme Bérangère ABBA et M. Jean Paul FEVRE

J'ai annoncé les perspectives pour cette année, l'enrichissement du site internet, la poursuite du partenariat avec le service des Douanes de Troyes, des actions communes avec les Croqueurs de Pommes et le Verger de Cérès et surtout le Congrès National 2020 qui aura lieu sur nos terres les 1er, 2, 3 et 4 mai.

Le rapport financier de Bernard TOURNOIS, attesté par les réviseurs aux comptes, a été adopté à l'unanimité par l'assemblée et quitus a été donné au trésorier.

L'Assemblée Générale a décidé l'augmentation de la cotisation et de l'abonnement qui passe de 10€ à 12€ par an. Un euro par mois pour défendre les droits des bouilleurs de cru, c'est dérisoire mais très important.

Le règlement intérieur a été modifié pour prendre en compte le changement de tarif.

Comme à l'accoutumée, Daniel HAESINGER a fait son exposé sur la préparation des matières premières et la conservation des fruits.

Plus de 120 personnes ont bénéficié du cadre magnifique des Jardins de Cohons pour le repas traditionnel de fin d'assemblée.

Le président,
Jean Charles CHERITAT

Dernière nouvelle

Une réponse favorable est arrivée, puisque les syndicats en ayant fait la demande auprès de la Fédération de la Haute-Marne pourront distiller de 7h à 18h.

L'Association des Récoltants de Fruits et Bouilleurs de Cru de Haute-Saône

Démonstrations de distillation

Il semblerait que l'art de distiller se montre au grand public. En effet, depuis quelque temps, j'ai constaté dans mon département, la Haute-Saône, bon nombre de manifestations où l'atelier public était fléché pour guider les visiteurs et touristes jusqu'au pied de l'alambic. Parfois même, la manifestation est organisée autour du local public. Ce qui concentre davantage les visites.

Je vais vous exposer deux situations différentes, mais cette année, une bonne vingtaine de manifestations avec démonstration ont eu lieu à différentes dates, différents événements. Je ne prendrai que deux exemples types pour faire découvrir ce qui se fait, une expérience ancienne déjà bien rodée et une autre toute naissante mais qui ne démérite pas d'être signalée. Les autres manifestations ne peuvent pas toutes être analysées ici mais surtout que chacune et chacun des organisateurs ne se sentent pas délaissés, oubliés, mis sur la touche ! J'adresse à tous ces organisateurs mes plus vives et sincères félicitations et surtout, dès la manifestation terminée, de déjà construire pour l'année à venir. Bon courage à tous ces BÉNÉVOLES qui œuvrent tous dans l'ombre.

• La fête des vieux métiers

Tous les deux ans, **Raddon et Chapendu** organise la fête des vieux métiers. Cette année encore, la distillation de kirsch était à l'honneur : avec des fruits de l'année. Notre organisateur de cette distillation, Christian MENIGOZ, n'a pas perdu de temps avec ses amis. Les pieds de chèvre, les charmottes étaient de sortie afin de faire une bonne récolte dans les traditions fougerollaises. De nombreux visiteurs locaux, touristes de France et d'Europe, sont venus aux renseignements. Même pour les résidents de Fougerolles et ses environs, les arômes du kirsch attirent fortement ; pour nos autres visiteurs, c'est la découverte totale. Le dialogue s'instaure rapidement avec des questions qui fusent de toute part, surtout dès que l'on aborde l'AOP Kirsch de Fougerolles. Oui, cette AOP est la seule pour une eau-de-vie depuis le décret de 2010 avec un cahier des charges bien précis et surtout établi par les producteurs et les distillateurs en parfaite harmonie. Pour les visiteurs, quand on aborde les noms des différentes variétés de cerises à kirsch, c'est une véritable surprise, car toutes ces variétés sont peu répandues et localement.

Christian MENIGOZ (chemise à carreaux) entouré de dégustateurs

• Journée du patrimoine

Lors de la journée du patrimoine, bon nombre d'ateliers étaient ouverts au public, mais il y en a un qui a retenu mon attention, **c'est l'atelier de distillation de Montboillon**. Mon attention a été retenue pour plusieurs raisons. La municipalité, en conduisant des travaux de réfection pour l'atelier municipal, a eu la judicieuse idée d'y intégrer l'atelier municipal de distillation qui est là au profit de tous les ayants droits. Je suis tenté de dire et qu'on se le dise :

« À la demande des conseils municipaux ou des syndicats agricoles et de bouilleurs, il est ouvert au moins un atelier public de distillation par commune ou hameau, sur des emplacements ou locaux publics que le directeur régional des douanes et droits indirects désigne, après avis du conseil municipal, et où les périodes et les heures de travail sont fixées par le directeur régional précité. » (Article 319 du CGI).

D'autre part, à ce jour, il n'y a qu'un seul bouilleur régulier au sein de la commune mais tous ces efforts et initiatives : ouverture et activité de distillation au cours des journées du patrimoine, les travaux importants de mise en valeur de l'atelier public, les projets fruitiers évoqués, me font chaud au cœur car tout est fait pour mêler la population à ce patrimoine rural qui crée aussi du lien social au sein de nos petites communes et intègre les néoruraux qui viennent chercher autre chose que les bruits de klaxons !

Je pense avoir le plaisir de vous faire découvrir prochainement les travaux à venir du verger de sauvegarde qui devrait voir le jour prochainement.

de gauche à droite : MM. Marcel GARNIER, Jean LALANCE (adhérents), Jean-Pierre FUJOT (adjoint au maire) et Philippe GIRARD (président Haute-Saône)

Le président, **Philippe GIRARD**

L'Association des Récoltants de Fruits et Bouilleurs de Cru de Haute-Saône

a le plaisir de vous inviter à son

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE

le samedi 1er février 2020 à 9h30

à la Mairie de MELISEY - 10 Grande Rue - 70270 MELISEY

Programme :

- **Accueil** à partir de 9h00.
- **Ouverture de l'AG** à 9h30.
- **Ordre du jour :** Rapport d'activité
  Bilan financier
  Rapport moral du président
  Renouvellement des membres et élection de nouveaux membres
  Prise de parole par les élus présents : Guy RICHARD, président de la FNSRPE
  Questions diverses.
- **Conférence** faite par Daniel HAESINGER sur le vieillissement des alcools.
- **Inscription pour le repas** auprès de Philippe GIRARD ou Christian MENIGOZ.
  Le règlement de 26 € (menu complet) se fera sur place au Restaurant Au Lion d'Or à Mélisey.
  Réponse attendue pour le 24 janvier 2020 avec le nombre de participants.
- Merci de venir nombreux à notre AG.
- **Cette annonce tient lieu de convocation.**

Les membres du bureau :

M. Philippe GIRARD, Président - 3 Port Saint Martin - 70100 ARC-LES-GRAY - 03 84 65 19 23 – mail : bouilleurdecru.70@laposte.net
M. Christian MENIGOZ, Trésorier - CHAPENDU - 70280 RADDON - 06 74 45 36 83 – mail : christian.menigoz353@orange.fr

L'église Notre-Dame de l'Assomption était pleine comme un œuf.

A la sortie de la messe, le cortège a rejoint l'alembic.

De belles lumières au cœur de l'église.

Santé !

Une première Sa
au parfum de «

Dimanche, Charcenne a servi de cadre
remettre au goût du jour les ateliers de
béni, en même temps que la statue du sa

« À la Saint-Louis, vive les fruits ! ». Un slogan signé du président départemental des bouilleurs de cru, Philippe Girard pour marquer d'une pierre blanche ce baptême du feu, dont il a été l'initiateur.
Dimanche, sous un soleil de plomb, c'est Charcenne qui a servi de cadre à cette première édition portée par la toute fraîche Camette, association intercommunale Autoreille-Charcenne dédiée aux propriétaires locataires récoltants et distillateurs, sous la houlette d'Emmanuel Milleret, et toute une équipe de bénévoles. Une cohésion évidente entre les deux municipalités, saluée par les maires respectifs, Catherine Lind et Michel Renevier. Mais ce sont bien les bouilleurs qui étaient à l'honneur ce jour-là.
Tout a commencé avec la messe, au cours de laquelle l'abbé Jarrand, très attaché à ces traditions, a béni la statue du patron des distillateurs, dans l'église Saint-Symphorien pleine à craquer. Ce n'est pas tout ! Et c'était d'ailleurs une première pour lui, et pour la région… il a porté sa

L'abbé Jarrand a béni la statue de saint-Louis, tenue par le président départemental des bouilleurs de cru Philippe Girard.

Après la tenue officielle, la confrérie des goûteurs de Kirsch de Fougerolles a revêtu des chemises plus légères pour trinquer.

Des jolies bolides !

La pomme était aussi dans les verres.

Sous l'impulsion de l'animateur Guy Paqui, beaucoup ont poussé la chansonnette.

Et Gilou avec son p'tit accordéon !

La statue a trouvé pla

On se presse dans l'atelier de distillation.

Même François Braichotte était de la fête avec son fils Marceau.

L'ombre des chapiteaux était la bienvenue.

Le président national a découvert l'alambic du village, un modèle vaque en Haute-Saône.

Une goutte prête à être dégustée.

aint-Louis reviens-y » !

à ce baptême du feu, destiné à distillation. Celui du village a été aint.

diction jusque dans le nouvel alambic municipal, ournait pour l'occasion à plein régime. Les effluves outte ont ainsi parfumé la fête toute la journée. odeur que le président national des bouilleurs Richard, entouré d'autres représentants départeaux, a tout particulièrement appréciée.

loin de l'alambic, justement, quelque 350 es ont pris place, pour déguster le repas concoc- Le Charlemagne avec une glace « alambic'é » essert ! Dans cette ambiance populaire, Gilou, l'accordéoniste de Pierre Perret, et son acolyte l'animateur Guy Paqui, ont fait chanter les volontaires. L'animation était également sur les divers stands, où il était beaucoup question de dégustations et autres recettes culinaires. Clou de la fin d'après-midi, un jury a désigné, après avoir testé 23 échantillons, les gagnants du concours d'eau-de-vie. Coup du destin ? L'or est revenu à Guy Virot, de Saint-Broing, et son marc de 2014. Il n'est autre que le frère de Jean-Pierre Virot, un des organisateurs de cette journée. Michel Darcq, de Bucey-lès-Gy, a remporté l'argent avec sa poire William de 2006, tandis que Jean-Michel Deschamps, d'Is-sur-Tille, a décroché le bronze avec sa poire de 1990. Le prix d'honneur est revenu à Vincent Delbos, de Charcenne, et sa mirabelle de 2014, et le prix du jury à Eric Humbert dit « Popeye », de Boulot, avec sa mirabelle de 2006. Enfin, Bernard Attalin, de Choye, a reçu le prix de la Camette pour sa quetsche de 2002. Le tableau ne serait pas complet sans la grande gagnante de la tombola, à savoir Brigitte Barcon, de Pin, qui a trouvé le nombre exact de pommes dans le panier. Il y en avait 126, pour un poids de 24,5 kg.

« Au travers de cette fête on voit que les bouilleurs sont vivants », a apprécié le conseiller départemental Jean-Claude Gay. Même enthousiasme pour la députée Barbara Bessot-Ballot qui a même retrouvé de lointains liens d'amitié entre Louis IX et Simon de Joinville, époux de Dame de Marnay ! Et le sénateur Alain Joyandet d'inviter l'association à réfléchir à une tenue de confrérie Saint-Louis pour l'année prochaine. « En dentelle de Luxeuil ? », a souri le sénateur Michel Raison.

Sophie OVIGNE

Le vannier René Vouge de Lure.

Les grands gagnants du concours d'eau de vie.

Le vélo solaire de Bernard Houzet.

Inspiré, le jury du concours d'eau de vie !

Symbolique coupé de ruban sur l'alambic municipal fraîchement restauré.

ce dans l'église.

Article paru dans le journal «La Presse de Gray» le 29.08.2019

L'Association Française des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté / Bourgogne

e-mail : bouilleursdecrufc@orange.fr - site Internet : www.bouilleursdecru.fr

L'Association des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté / Bourgogne participe chaque année à ces fêtes populaires que sont les comices agricoles

Tout d'abord un petit historique : plus spécialement, la définition de comice agricole est la suivante : réunion formée par les cultivateurs et les éleveurs d'une région à l'effet d'améliorer les procédés de culture et d'élevage. En France, **c'est en 1788** qu'est créé un premier grand prix d'agriculture remis par le Roi Louis XVI lui-même. C'est à cette époque que s'organisèrent les premiers comices agricoles vers Paris. La Convention interdit tous les rassemblements corporatistes dont les comices. Il faudra attendre une circulaire du Ministre de l'Intérieur sous Louis XVIII, **en 1819**, pour que soient relancés les comices agricoles, sur le modèle anglais. Le 22 mai 1820, une nouvelle circulaire ministérielle est diffusée afin de réfléchir sur la mise en place des comices : « Il importe beaucoup de connaître la nature des productions rurales et l'espèce d'animaux qu'on présenterait au comice, le genre d'encouragement que le gouvernement pourrait accorder, le lieu où se tiendrait l'assemblée et les époques de la réunion ».

Dans le Doubs, le premier comice se **déroula à Baume-les-Dames (1824)** mais ce fut un échec. Sous l'impulsion du docteur Simon Bonnet (1782-1872), fils d'agriculteur de Chenecey-Buillon, qui écrivit le **« Manuel pratique et populaire d'agriculture »**, fut instauré le premier comice durable à **Busy en 1836**. Celui-ci s'adressait à l'ensemble des cantons d'Amancey, Boussières, Quingey et une partie du canton Besançon Sud.

La Côte du comice **Jacques Martin de Busy (au moment de la construction de la RN83)**, construisit une auberge, relais de poste sur le plateau qui domine Busy, appelée « Le Comice », qui servi de support pratique pour concrétiser la formation agricole au cours du comice. Un nom d'ailleurs que l'on donne encore à la **côte entre Beure et Larnod**. Si vous craquez pour nos attachantes et placides vaches laitières montbéliardes, qui produisent notamment le lait pour le **comté et autre mont d'or**, ne manquez pas les comices ! Organisés chaque année à l'automne, ces grands rassemblements de troupeaux pomponnés et fièrement présentés par leurs éleveurs sont des rendez-vous incontournables et ouverts à tous ceux qui souhaitent découvrir cette filière emblématique de Franche-Comté !

Pour 2019, notre association a participé à celui du secteur d'**ORNANS** qui a eu lieu le **12 octobre à DURNES**. Une distillation publique a intéressé de nombreux visiteurs qui avaient profité de cette belle journée d'automne pour flâner au milieu de ce beau bétail et admirer les décorations des animaux faites par les éleveurs fiers de montrer leur troupeau. **Le 19 octobre**, changement de temps et là ce fut sous une pluie battante que cette belle fête a eu lieu pour le secteur d'**AMANCEY à FERTANS**. Après avoir réalisé une superbe décoration du village

sur le thème du cinéma, les villageois se sont rassemblés pour l'organisation de cette journée. Nous étions présents en appui aux bouilleurs locaux qui distillaient dans l'atelier public situé, par chance, au cœur de la manifestation. Un grand coup de chapeau aux éleveurs, organisateurs et bénévoles qui ont bravé ces intempéries pour que la fête soit belle.

Rendez-vous pour terminer l'année, les **15, 16 et 17 novembre** prochain à **MICROPOLIS BESANCON**, pour le marché talents et saveurs 2019, où nous distillerons. Cette manifestation annuelle revêt cette année un caractère exceptionnel du fait de la présence de très nombreux animaux pour une grande fête internationale de l'élevage des vaches montbéliardes et des chevaux comtois.

Marie Claude JOUFFROY

Cubrial (25) et Gouhelans (25)

Ces deux municipalités ont confié à l'équipe de l'entreprise DUCROUX ferronnerie à Rougemont (25) leurs alambics, vieux d'un demi-siècle, afin de les rénover, pour qu'ils puissent encore, pendant 50 ans au moins, faire couler notre bonne eau-de-vie et perdurer ces belles traditions.

Merci à ces deux municipalités de la part des bouilleurs de cru.

Pierre GUERIN

L'Association « LES FRUITS DU PAYS DE COURBET »

Compte rendu de l'Assemblée Générale qui s'est tenue le samedi 22 juin 2019 à ULLY - ORNANS

Après régularisation de la feuille de présence et vérification, le quorum étant atteint, l'assemblée est ouverte par le président Pierre LAZZARONI et peut valablement délibérer.

➤ Rapport d'activités : Merci à toutes et à tous, d'être présents pour cette Assemblée Générale de notre Association « Les Fruits du Pays de Courbet » réunie ce matin à la ferme d'Ully à ORNANS. J'ai reçu les excuses de : Béatrix LOIZON, conseillère départementale, Philippe MARECHAL, maire d'Amancey. Je remercie tout particulièrement Michelle GEHANT, présidente de l'Association des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté / Bourgogne, qui a fait le déplacement depuis Blamont pour être à nos côtés ce matin. Le but de l'association est la conservation des vergers et des variétés anciennes, la préservation de l'environnement et la transmission de tout ce savoir-faire, qui aura tendance à disparaitre si nous n'y prenons pas garde. Un rappel des activités 2018 est fait par Pierre LAZZARONI.

➤ Approbation du CR de la dernière Assemblée Générale : ce compte-rendu est approuvé à l'unanimité.

➤ Compte-rendu financier par le trésorier Jean Marie ROLAND : le bilan de l'année 2018 est de + 241,12 €. Les comptes sont approuvés à l'unanimité et quitus est donné au trésorier pour la bonne gestion des comptes de l'association.

➤ Renouvellement des membres sortants du conseil d'administration : 7 membres sont renouvelables cette année. Un courrier leur a été adressé pour qu'ils fassent part de leurs intentions. Seul Henri COULET ne souhaite pas se représenter. Un appel est fait pour trouver un remplaçant. M. Félix POINTURIER, du même secteur, se porte candidat. Une élection à main levée a lieu et tous sont élus à l'unanimité. Il s'agit du renouvellement de mandat pour : Henri COMTE, André BRUCHON, Jean Marie BARBIER, Sébastien VERDENET, Jacqueline BONNEFOY VERMOT, Christian MENIE et de l'entrée au CA pour Félix POINTURIER. Tous sont vivement remerciés pour leur implication dans l'association.

➤ Montant de la cotisation 2020 : après débat, elle reste fixée à 15 € comme l'année précédente.

➤ Projets 2019/2020 : Marie Claude fait une rétrospective des activités 2018 en photos (clichés Marcel JOUFFROY), puis Pierre présente les activités qui seront renouvelées en 2019/2020 : séances de taille, de greffage, voyage d'une journée, et fait appel aux participants qui auraient des idées nouvelles. Là se dégage une demande assez forte sur une formation sur les traitements, car les personnes se sentent un peu démunies devant ce problème. Il est décidé de voir avec François KEMPF de l'association des arboriculteurs du Haut-Rhin, pour une éventuelle intervention sur notre secteur.

➤ Échanges, informations et questions diverses. Après l'expérience d'avoir organisé les séances de taille et de greffage le matin, il s'avère que pour la taille, le choix de l'après-midi est plus judicieux. Il laisse plus de temps pour la participation, et pour un éventuel ramassage des branches et remise au propre du terrain du particulier chez qui la séance a eu lieu. Tous les participants approuvent cette décision. Marie Claude informe l'assemblée que jusqu'à présent, les frais de timbres, téléphone, impressions, fournitures pour les apéritifs… ne sont pas pris en charge par l'association, et demande qu'à l'avenir il en soit autrement. À l'unanimité, l'assemblée approuve le fait que l'association « Les fruits du pays de Courbet » rembourse ce type de frais sur présentation de factures. La

parole est ensuite donnée à Michelle GEHANT, présidente de l'Association des Récoltants de Fruits et des Syndicats de Bouilleurs de Cru Franche-Comté / Bourgogne. Elle nous informe qu'à partir du 1er septembre, les déclarations de distillation devront être faites à LONS LE SAUNIER et non plus à ÉCOLE VALENTIN. Elle précise qu'il faut s'y prendre 15 jours à l'avance, ne pas oublier l'enveloppe timbrée (timbre rouge) au nom et adresse du demandeur. Elle rappelle aussi, suite à une remarque des douanes, que la réduction de 10 % n'existe plus (malgré qu'elle soit encore mentionnée sur le DSA), qu'il faut bien arrondir la somme à payer à l'euro le plus proche. Elle donne aussi les informations reçues au dernier congrès national qui s'est tenu à Fresnes en Woëvre (Meuse), c'est-à-dire les augmentations du journal et de la cotisation nationale. Pour ces raisons, lors de l'assemblée générale de l'association qu'elle préside, il a été décidé de porter la cotisation de 14 à 15 €. La somme qui sera laissée aux syndicats locaux sera de 3 €.

La séance est levée à 11 h 30 et les échanges ont pu se poursuivre au cours du verre de l'amitié offert par l'association et ses bénévoles, puis du repas servi sur place.

Pierre LAZZARONI et Marie Claude JOUFFROY

Sortie d'une journée le 6 juin 2019

Avec un départ d'Amancey et un bus plein à craquer, direction Sochaux où nous avons fait une visite très intéressante au musée de l'aventure Peugeot : En 1982, Pierre Peugeot, président du conseil de surveillance du Groupe PSA Peugeot Citroën pour la Famille Peugeot, fonde l'association « l'Aventure Peugeot » pour rassembler des éléments de patrimoine de la marque, des pièces, documents, et des véhicules de collection historiques représentatifs de deux siècles d'industrie Peugeot et de l'histoire de la famille. Puis, nous avons déjeuné à l'Auberge du Tournedos à Fesches l'Église.

Puis, départ en direction de Porrentruy en SUISSE voisine. Visite du musée des fruits et de la distillation « Ô verger d'Ajoie » qui renferme le musée des alambics Suisses et d'une distillerie « Ô verger d'Ajoie » et qui retrace le chemin d'une eau-de-vie, d'un sirop ou d'une confiture depuis la floraison des vergers jusque dans le palais du consommateur.

Le musée des alambics Suisses est tout récent. La présentation ludique est très bien faite et permet de contempler tout type d'alambics, sauvés par des particuliers de la destruction par les services des douanes.

Puis visite chez un jeune distillateur passionné par son métier qui, en plus de récolter et de traiter les fruits de ses innombrables arbres fruitiers, réalise de la distillation à façon. Là, nous avons pu voir comment fonctionne l'alambic à colonne, où l'alcool est fabriqué en une seule "passe".

Le groupe a apprécié cette journée et attend avec impatience la destination 2020.

Marie Claude JOUFFROY

La Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin

Compte-rendu de l'Assemblée Générale du 28 mars 2019

1. Ouverture de l'Assemblée Générale ordinaire et mot de bienvenue du président, M. Pierre BADER

Mesdames, Messieurs, Présidents d'Associations, Arboricultrices, Arboriculteurs, je vous souhaite la bienvenue aujourd'hui et je suis très honoré de votre présence.

Bienvenue à Mme Marie France VALLAT, conseillère départementale, M. Denis LEROY, directeur de l'Écomusée, M. Freddy ZIMMERMANN, président de la Fédération des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin. Cette année sera marquée par le départ de M. François KEMPF du Conseil d'Administration. Nous lui rendrons un hommage à la fin de cette AG.

Le président demande une minute de silence pour nos défunts. Il déclare ouverte cette assemblée générale.

2. Approbation du procès-verbal de l'Assemblée Générale du 05.04.2018

Le compte-rendu, envoyé le 24 février par e-mail et par courrier, a été approuvé à l'unanimité.

3. Rapport moral et d'activité par le président

Le président plaide pour la défense de l'arboriculture familiale et notre but qui est de conserver la diversité des espèces végétales ou fruitières, la biodiversité et la préservation de notre environnement. La Région du Grand Est nous a demandé de nous unir et d'être moteur dans la constitution d'une Union Régionale des Associations des Arboriculteurs du Grand Est (URAAGE). C'est l'union des arboriculteurs d'Alsace, de Moselle et des Croqueurs de Pommes du Grand Est. Chose faite depuis le 22 février dernier.

Merci à François KEMPF d'avoir en grande partie piloté ce projet et félicitations à Freddy ZIMMERMANN nommé président de cette union. Je remercie la Région pour son soutien.

4. Compte-rendu financier 2018 par le trésorier Jean-Pierre BAECHLER

Le trésorier présente le compte d'exploitation financier.

5. Rapport des réviseurs aux comptes

M. Étienne DOLL rapporte le contrôle des comptes effectué au siège de la Fédération avec M. Francis LICHTLER, le 12 mars 2019.

6. Renouvellement partiel du Comité

J.P. BAECHLER, M. JECKO, L. SCHITTLY, D. SCHMIDLIN, P. SCHNEIDER rééligibles.

Nouveaux candidats : Flavio TREVISAN et Frédéric INEICH. François KEMPF souhaite ne plus se représenter.

7. Programme des actions en 2019

Les responsables relatent les actions pour 2019 :

- du 3 au 13 octobre : participation aux Journées d'Octobre de Mulhouse ;
- le 14 novembre : réunion des Présidents à Muespach.

8. Allocutions des personnalités présentes

La parole est donnée à M. Denis LEROY, qui vient d'être nommé Directeur de l'Écomusée où il a pu découvrir un important patrimoine bâti et une très large biodiversité. Il ajoute que la Fédération des Arboriculteurs du Haut-Rhin est un moteur vivant de l'Écomusée. M. Freddy ZIMMERMANN, président des Producteurs de Fruits du Bas-Rhin et président de l'URAAGE, se dit heureux d'être avec les haut-rhinois. Il tient à remercier François KEMPF pour son dynamisme et son amitié. Mme Marie France VALLAT, conseillère départementale, adresse ses salutations à toutes et à tous.

9. Remise des récompenses

- Chaudron d'Or : à l'Association des Arboriculteurs de Pfetterhouse "D'Glokaapfel".
- Médaille d'encouragement : Sandrine SPINDLER.
- Médaille d'argent : François JACQUOT, Olivier LABIGANG et Denis BECK.
- Médaille d'Or : Luc ENDERLIN.
- Médaille Grand Or : Flavio TREVISAN, Patrick ROESCH et Pierre BADER (président de la Fédération).
- Médaille Fédérale : François KEMPF, président des Arboriculteurs de Pfetterhouse, secrétaire des Arboriculteurs du Haut-Sundgau, rédacteur de *Fruits et Abeilles*. Rentré au Conseil d'Administration en 1995. Secrétaire du Syndicat des Moniteurs de 1996 à 2005. Secrétaire de la Fédération de 2001 à 2005. Président de la Fédération de 2005 à 2017. Moniteur arboricole et formateur.

Le président clôt l'assemblée générale, il remercie chaleureusement tous les participants et les invite au verre de l'amitié offert par François KEMPF et au dîner auquel 105 membres participent.

François KEMPF

La remise du Chaudron d'Or et les récipiendaires des pommes d'Argent, d'Or et Grand Or.

Poème

L'adieu de l'arbre

Arbre cassé, courbé, plié jusqu'au sol.
Que dis-tu ? que vis-tu ? ta dernière heure.
À l'aube de cette nouvelle année, il ne te reste rien,
Rien sur cette terre, à qui t'as donné beaucoup de bien.
Fruits, que bien des personnes ont appréciés.
Dans le temps, tu étais choyé et aimé.
Aujourd'hui, tu es délaissé, abandonné.
Et, pendant la dernière tempête, tu t'es brisé.
Plus de rêve, plus de force, plus d'espoir.
Le temps t'a usé, mais surtout tu t'es senti délaissé.
Un ultime coup de vent a eu raison de ta santé.
Mais pouvais-tu encore résister ?
Au printemps, ils viendront te couper.
Car, cela fait bien longtemps qu'ils t'ont laissé
Vivoter, mais tu faisais partie du paysage.
Encore un arbre de moins dans mon rivage.
Peut-être aurions-nous pu te donner un descendant.
Mais dans notre monde, on n'est pas tellement regardant.
Sois tranquille, je t'ai pris pour une dernière fois,
Pour que tu restes gravé à jamais dans ma foi.
Lorsque tu auras disparu de ma vision,
Il me restera ce cliché qui leur dira,
Laissez-nous vous oxygéner, car vous en avez besoin.
Laisser venir les oiseaux se reposer, pour vous chanter
L'hymne de la nature et vous serez recompensés.
Mille fois merci pour votre bonté.

François KEMPF

Les techniques de distillation

Les différentes variétés de fruits

(suite de l'article paru dans le n° 359)

Le prunier de Damas

Nom : *Prunus domestica*, *Prunus insititia*, prune de damas, *Prunus Damascena* communément appelé ou prune bleue de la famille des Rosacées.

À ne pas confondre avec le "pruneau" produit dans le sud-ouest de la France, même si en Suisse c'est le surnom que l'on lui donne.

Cultivé dans le nord-est de la France, en Lorraine, cette généreuse culture déborde parfois sur l'Allemagne, la Suisse, l'Autriche et le Luxembourg. Mais son origine est bien plus lointaine, c'est de Syrie qu'il a été importé.

Et malgré qu'il soit très rustique à des hivers à -20°, il lui faut la chaleur du climat continental pour mûrir et une forte luminosité, entendez par là, au moins 6 heures d'ensoleillement journaliers. Il lui faudra une terre riche et humifère mais sans que l'eau ne stagne à ses pieds. C'est un prunus, ne l'oubliez pas, donc 15 mètres sera déjà une prouesse.

Il fleurit en blanc et rose comme tous les prunus d'ailleurs, fleurs à 5 pétales en forme de corole, pour vous donner un fruit oblong, sucré, sous sa peau violette, dans de généreuses récoltes d'octobre.

Le tronc sera bien droit, plutôt court, il ramifie vite et ses rameaux arrondis, forts à leurs bases, ploieront souvent à leurs extrémités sous le poids de ses fruits. Son feuillage reste caduc et il vivra environ 80 ans.

D'après les légendes, c'est une espèce rapportée par des chevaliers en retour des croisades par un curé de Charmoille qui la rapporte de Palestine en 1145, ou c'est une sélection locale de la prune de Damas, importée en Europe par un Comte d'Anjou, qui l'a découverte à Jérusalem lors de la cinquième croisade vers 1220.

Les premières références à cette culture dans la région jurassienne remontent aux environs de 1860, elle produit une excellente eau-de-vie.

La prune Bérudge ou mirabelle rouge

Une excellente petite prune oblongue sucrée avec une peau fine et de couleur rouge-grenat avec des nuances jaune côté ombre, piquée de lenticelles beiges, parfumée et très peu acidulée, la chair est jaunâtre douce et sucrée, d'un rendement très riche, le noyau se détache facilement, de croissance moyenne. Idéale pour les compotes, les confitures et eaux-de-vie, maturité à partir de mi-août.

La Bérudge de Cornaux est un peu plus grosse et tardive que la Bérudge. La chair est jaune-verdâtre et relativement ferme.

Quant au **pruneau de Chézard**, il existe de grandes différences de grosseur entre les souches. Ainsi, une enquête fruitière menée au Val-de-Ruz en 1930 relate que la plupart des arbres de cette variété proviennent de drageons ou de semis et portent des fruits gros ou petits, ovoïdes ou allongés. La peau est grenat, recouverte d'une pruine violacée. Elle est fade au goût. La chair est jaune-verdâtre, peu juteuse, sucrée, douce et n'adhère pas au noyau. Elle atteint sa maturité en septembre-octobre.

Le canton de Neuchâtel produit des eaux-de-vie de prunes qui, pour être moins célèbres que la Damassine jurassienne ou le Pflümli, sont pourtant très typées. L'eau-de-vie de Bérudge est la plus connue ; la prune de Chézard, du nom d'une variété fruitière propre à ce village.

Historique

Bernard Vauthier, dans « Le patrimoine fruitier de Suisse romande » paru en 2004, nous apprend qu'entre 1435 et 1456, à l'hôtel comtal de Neuchâtel, on s'approvisionne en aigue ardent (eau-de-vie) en Franche-Comté. Un eauardentier (distillateur) est établi à Saint-Blaise en 1539. La consommation et la production d'eau-de-vie dans le canton ne datent donc pas d'hier.

Concernant la Bérudge, introduite dans cette région au Moyen-Âge, les scènes gourmandes et croquis culinaires d'autrefois de Michel Schlup nous permettent de remonter au XVIIIe siècle : le Neuchâtelois n'était pas privé d'alcools forts. Des fruits de son verger, il tirait toutes sortes d'eaux-de-vie dont certaines ont acquis une réputation méritée : le kirsch de la Béroche et la Bérudge de la région de Cressier. La Pomologie romande illustrée de 1916 confère à la Bérudge une origine neuchâteloise. Mais Bernard Vauthier ajoute que la Bérudge est diffusée sous ce nom par les pépiniéristes du Jura bernois, du canton du Jura (sauf l'Ajoie) et du canton de Fribourg. On sait, en tout cas, qu'en 1748, la Bérudge était déjà cultivée dans la région neuchâteloise. Ajoutons en outre qu'il existe une variété de Bérudge originaire de Cornaux (NE), qui porte le nom de ce village.

Quant au pruneau de Chézard, il porte le nom d'un village situé dans le Val-de-Ruz, dans les montagnes neuchâteloises.

S'y trouve un établissement horticole qui se fit le propagateur de cette variété. Mais celle-ci existait bien avant sa diffusion, nous dit Bernard Vauthier dans « Le patrimoine fruitier de Suisse romande ». Toutefois, aucune précision supplémentaire n'est donnée.

Suite dans le prochain numéro…

Extrait du livre de M. Daniel HAESINGER *« Guide pratique pour une distillation traditionnelle et moderne », Tome 2,* disponible auprès de la F.N.S.R.P.E.

Repas de fêtes

Recettes pour 6 personnes

Afin de passer un bon moment de partage et de retrouvailles dans l'ambiance chaleureuse de Noël, en oubliant le stress, voici quelques recettes simples à réaliser.

Moelleux de pétoncles à la fondue de poireaux

Préparation : 20 mn. **Cuisson :** 20 mn.
Ingrédients : 300 g de blancs de poireaux, 400 g de noix de pétoncles, 1 œuf, 30 cl de crème fraîche, 1 échalote, aneth et persil, huile d'olive, ½ cuillère à café de curry, sel et poivre.
Préparation : Émincez très finement les blancs de poireaux. Chauffez un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les blancs de poireaux, salez et poivrez légèrement puis laissez-les étuver pendant 3 mn. Préchauffez le four à 160°C. Mixez 200 g de noix de pétoncles avec l'œuf, le sel, le poivre et le curry et 15 cl de crème fraîche. Ajoutez les blancs de poireaux refroidis. Mélangez puis répartissez la préparation dans des ramequins beurrés ou dans des empreintes en silicone. Faites sauter les 200 g de noix de pétoncles restants dans de l'huile d'olive et incrustez-les dans les ramequins. Gardez le jus de cuisson. Enfournez pendant 20 mn à 160°C. Dans une casserole, chauffez de l'huile d'olive et faites suer l'échalote ciselée. Mouillez avec le jus de pétoncle et ajoutez 15 cl de crème fraîche. Salez et poivrez puis ajoutez les herbes. Démoulez les ramequins sur des assiettes individuelles et entourez-les de sauce.

Cailles aux artichauts et purée de marrons

Préparation : 20 mn. **Cuisson :** 15 mn.
Ingrédients : 6 cailles, 50 g de beurre, sel et poivre, 6 fonds d'artichauts, 1 boîte de purée de marrons, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 30 g de sucre semoule.

Préparation : Préchauffez le four à 210°C. Salez et poivrez les cailles. Faites chauffer le beurre dans un sautoir. Quand il commence à blondir, ajoutez les cailles. Retournez-les fréquemment. Lorsqu'elles sont bien dorées, disposez-les sur une lèchefrite huilée et mettez au four chaud pendant 15 minutes afin d'achever la cuisson. Ajoutez une cuillère d'eau chaude dans le sautoir. Chauffez à feu vif et raclez le fond avec une cuillère en bois pour dissoudre les sucs de la viande. La sauce obtenue sera servie à part. Plongez les fonds d'artichauts dans une casserole d'eau bouillante. Mettez la purée de marrons dans une casserole, faites-la chauffer en la remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez la crème fraîche, le sucre et une pincée de sel. Egouttez les artichauts et remplissez-les de purée de marrons. Mettez les cailles sur le plat de service et disposez les fonds d'artichauts tout autour.

Gâteau blanc à l'orange et au Grand Marnier

Préparation : 25 mn.
Ingrédients : 50 g de beurre, 50 g de sucre roux en poudre, 175 g de biscuits petits-beurre, 500 g de fromage blanc, 2 œufs, 15 cl de crème fraîche, 25 g de sucre semoule, le zeste râpé et le jus d'une orange, 1 feuille de gélatine, 2 à 3 cuillères à soupe de Grand Marnier.
Pour le décor : 15 cl de crème fouettée, ½ orange coupée en rondelles
Préparation : Émiettez les biscuits. Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Retirer du feu. Ajoutez le sucre roux et les biscuits. Bien mélanger. Étalez la pâte obtenue dans un moule à tarte de 23 cm de diamètre à fond amovible. Faites durcir au réfrigérateur. Faites dissoudre la gélatine dans 3 cuillères à soupe d'eau froide. Dans une jatte, fouettez le fromage blanc avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le sucre en poudre. Puis ajoutez le zeste et le jus d'orange, le Grand Marnier ainsi que la gélatine égouttée. Remuez jusqu'à dissolution complète. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Versez dans le moule, lissez la surface puis laissez prendre au réfrigérateur. Avant de servir, décorez avec la crème fouettée et les rondelles d'orange.
Nota : ce dessert peut se préparer la veille.