

# Consommez local chez Julien & Mélanie



Consommer local  
Lorleau

*S'il y a bien un produit emblématique de la Normandie c'est celui de la pomme. On la retrouve principalement sous forme de boisson, comme « Chez Julien et Mélanie ». En Lyons Andelle, on les connaît pour leur gîte à la ferme, pour les ateliers créatifs de Mélanie, mais aussi depuis quelques années pour leur jus de pomme. C'est sur leur exploitation de vaches laitières, située à Lorleau, que le couple s'est lancé dans cette aventure en 2020. Nous les avons rencontrés pour découvrir l'histoire de cette success story de la pomme.*



**Racontez-nous l'origine des jus de pomme « Chez Julien et Mélanie ».**

Les pommiers sont là depuis des années, mais on n'en faisait rien de spécial. Et puis, quand nous avons emménagé sur l'exploitation, on s'est dit qu'on pourrait essayer de les exploiter. On a alors fait notre première pressée avec les pommes que nous avons récoltées. Au démarrage, cette production était plutôt personnelle : pour nous, pour nos familles, nos amis, mais aussi l'offrir en cadeau d'accueil à nos clients du gîte « Chez Julien et Mélanie ». Les premiers retours ont été tellement positifs qu'on s'est dit « pourquoi pas se lancer dans une petite production à vendre ? » On a donc véritablement lancé la production en 2021 et chaque année on produit un peu plus de bouteilles pour répondre aussi à une demande croissante. On cultive des pommiers hautes tiges dans les herbages qui abritent nos vaches en pâturage. C'est un verger assez atypique car il n'a pas été conçu à l'origine pour une production cidricole. Aujourd'hui, nous possédons une soixantaine de pommiers avec une quinzaine de variétés, ça représente environ 6 tonnes de pommes par an soit 3000 L de jus.

## **Pourquoi vous êtes-vous implantés sur le territoire ?**

Julien est né ici. L'exploitation laitière est à l'origine celle de ses parents. Il était évident pour nous de rester. Et puis, on vit quand même dans un cadre exceptionnel. Malgré le fait que l'on soit à la campagne, le territoire est proactif pour ses acteurs économiques et ses habitants. On trouve également beaucoup de produits du terroir et ça fait sens avec notre activité. Il y a une dimension d'entraide, de convivialité, qu'on ne retrouve pas ailleurs.

## **Quelle est la particularité de vos produits ?**



Le goût ! Notre jus est à la fois doux et sucrés. C'est grâce au mélange de nos différentes variétés ainsi qu'à un parfait équilibre de pommes à manger et de pommes à jus. Nous sommes une exploitation très familiale à taille humaine. Ici pas de mécanisation, nos familles, ainsi que notre salarié agricole, nous aident pour le ramassage à la main des pommes. Nous n'appliquons aucun engrais ni traitement sur nos pommes. Nous aimerions d'ailleurs passer une partie de la production en agriculture biologique.

## **Où peut-on retrouver vos produits ?**

Notre jus de pomme est disponible directement à la ferme dans notre distributeur de confiance. Nous y déposons des bouteilles de 33 cl, de 1 L ainsi que des cubis qui se conservent jusqu'à 5 semaines après ouverture. Nous déposons également notre jus à la ferme de la cacheterie à Fleury-la-Forêt et à la ferme Saint-Paul de Lyons-la-Forêt. Quelques gîtes aux alentours proposent aussi notre jus de pomme à leurs clients. Enfin, vous pouvez nous retrouver de temps en temps au marché de Lyons-la-Forêt ainsi que sur les marchés de Noël.







### **Et demain ? Quels sont les projets pour le jus de pomme « Chez Julien et Mélanie » ?**

Continuer de le faire rayonner autour de chez nous. Pour cela, nous aimerions démarcher les moyennes et grandes surfaces pour les rayons de produits locaux. Nous avons aussi développé un nouveau format : des bouteilles en verre de 33 cl, initialement à destination des restaurateurs, mais qui plaît beaucoup aux particuliers.

### **Idée recette de julien & Mélanie : Le jus de pomme chaud**

Ingrédients :

- 1 L de jus de pomme
- 2 pincées de cannelle
- 2 clous de girofle
- Vous pouvez également ajouter une étoile de badiane et 2 rondelles d'orange

Recette :

- Déposez tous les ingrédients dans une casserole.
- Faites chauffer jusqu'à ébullition puis laissez infuser 10 minutes.
- Servez chaud.

Et pour l'été, le punch à base de jus de pomme est aussi très apprécié (à consommer avec modération).

**Retrouvez les jus de pomme Chez Julien et Mélanie**

3 rue Bernard Buffet 27480 Lorleau

06 99 09 27 47

earldesaintcrespin@gmail.com

[www.gite-lyons-julienmelanie.com/jusdepommes](http://www.gite-lyons-julienmelanie.com/jusdepommes)