



Atelier culinaire



WWW.croqueurs-de-pommes.asso.fr

Rétrospective 2015

Le dimanche 22 novembre après-midi, des croqueuses et croqueurs amateurs éclairés de bonne cuisine, pâtisserie et friandises, se sont retrouvés à la Vénérerie pour un atelier culinaire animé par Rémy Delille, bien secondé par son épouse.

Cet ancien boulanger-pâtissier bien connu à Charleville a présenté de façon très pédagogique 6 recettes en précisant pour chacune la variété de pomme la plus adaptée, et en donnant des astuces de professionnel pour bien les réaliser. L'assemblée, très studieuse! et intéressée, a bien écouté ses conseils et pris consciencieusement des notes pour pouvoir mettre tout cela en application à la maison.

A la fin de l'après midi, avec un jus de pomme ou une tasse de café, les participant(e)s ont pu déguster les paillassons de pommes et pommes de terre, des pâtes de fruits (à base de jus de pomme), le rustique aux pommes la rabote, la tarte Tatin et les pommes d'amour. Toutes et tous ont beaucoup apprécié l'expérience et aimeraient qu'elle se renouvelle... ne serait-ce que pour apprendre par exemple à faire la pâte feuilletée, base de bon nombre de pâtisseries comme «le rustique» dont la recette suit.



«Le rustique aux pommes» (8 personnes)

Pâte feuilletée (400g)
Garniture : (voir ingrédients ci-dessous)
Crème d'amande + 500 à 600g de pommes et pour le dessus, pâte à strudel

Réalisation:

Étaler la pâte feuilletée.
Préparer la crème d'amandes : bien mélanger 65g de beurre ramolli, 65g de sucre, 65g de poudre d'amandes et 1 œuf de 65g (au batteur).
Préparer le strudel : Mélanger à la main 50g de beurre, 50g de sucre et 50g de farine. Mélanger la crème d'amandes avec 500 à 600g de pommes coupées en petits morceaux et un peu de cannelle (facultatif). Mettre ce mélange sur la pâte étalée et saupoudrer le strudel au-dessus.

Cuisson :

35mn dans un four à 220°
Astuce : Pour bien cuire Tatin, rabotes, rustique ou autres pâtisseries, préchauffer le four à 240° et baisser à 220° seulement au moment où on enfourne.



Les activités de Croqu'Ardenne en 2015

- 14 février **Elagage des vieux arbres**
à Machault
Conseils et applications pour la remise en état de vieux arbres
- 7 mars **Formation à la taille et à la greffe**
PNR / Tarzy Théorie le matin, Pratique l'après-midi.
Repas tiré du sac.
- 14 mars **Formation à la taille et à la greffe**
PNR / Monthermé
Théorie le matin, Pratique l'après-midi.
Repas tiré du sac.
- 20 mars **Formation à la greffe**
Asfeld
Soirée atelier greffe animée par Claude Massart
- 28 mars **Formation à la taille et à la greffe**
Poix Terron / Théorie le matin, Pratique l'après-midi.
Repas tiré du sac ou restaurant (15€)
- 22 Août **Greffe en écusson**
Villers Semeuse / au verger.
- 5 septembre **Taille de formation**
PNR / verger de Liart
- 6 septembre **Portes ouvertes aux Délices de l'Arnes**
St Clément à Arnes / Stand bibliothèque et pressage
- 12 septembre **Greffe en écusson et taille de formation**
PNR / Haybes Théorie le matin, Pratique l'après-midi.
Repas tiré du sac.
- 11 octobre **Fête du pressoir à Margy**
Exposition de nos fruits
- 17/18 octobre **Journées conviviales**
Verrières / Fabrication de jus de pomme pasteurisé réservé aux membres de l'association.
• Bourse aux pommes
- 8 novembre **Exposition de fruits / La Vénérerie**
Environ 80 variétés de fruits / production de rabotes
Vente de pommes de nos vergers / artisanat et produits en relation avec nos activités
- 22 novembre **Atelier culinaire / La Vénérerie**
Réalisation de pâtes de fruits, pommes d'amour et diverses pâtisseries par un professionnel.
Dégustation en fin d'animation.



Elagage de vieux arbres

Pour la première animation de l'année (14 février), nous nous sommes rendus à Machault chez Adrien Parisot. Le verger qu'il vient de reprendre demande une importante restauration après des années sans soins. Succès pour les animations du PNR : 25 participants à l'animation de Tarzy le 7 mars et 45 à Monthermé le 14 ! Le 5 septembre, 25 personnes ont à nouveau participé à l'animation de Liart. Le 31 mars à Liart, Francis et Jacques ont initié les agents qui interviennent sur le verger conservatoire aux différentes techniques de taille et de greffes (anglaise, couronne, fente, écusson). Pratique de ces techniques en situation dans le verger et inventaire.



Intervention au Pôle scolaire de Poix Terron

Hervé, Michel et Francis ont présenté des variétés au goût différents pour éveiller la curiosité des 200 élèves présents.



Suite à l'exposé sur l'évolution du bourgeon à la pomme formée, ils ont visité le verger de Poix Terron



Semaine du goût

Gérard Lefort, Jacques Coutelot et son épouse représentaient Croqu'Ardenne au Lycée hôtelier de Bazeilles le 15 octobre. L'exposition de nos fruits mise en place sur les tables, un espace était réservé pour la découpe des pommes en vue de les faire goûter. Dans cette grande salle, Croqu'Ardenne n'était pas seule ; de nombreux produits du terroir étaient à l'honneur également : pain divers, foie gras, légumes, miel, jambon sec, etc... Cette journée a été très enrichissante. Beaucoup de monde : professeurs, élèves et même des petits bout d'choux des écoles maternelles et primaires. Ces derniers, à cette occasion, devaient remplir un questionnaire. Tout le monde voulait goûter les pommes et les poires. Après avoir épuisé les réserves, nous avons dû « piocher » dans les pommes d'exposition. Plusieurs variétés ont été proposées aux visiteurs : Transparente de Croncels, Belle de Boskoop, Colapuy, Reinette du Mans pour les pommes et Légipont et Fondante Thiriote pour les poires.



«Pommes & Poires» à la Vénérie

En raison des travaux sur le site, l'accès par «la petite porte» obligeait un coup d'œil différent à l'arrivée sur la manifestation. Nos partenaires «historiques»! avaient répondu présent à notre invitation. Ainsi nos Calville, Rayée d'hiver, Colapuy, Croquet...étaient entourées de produits locaux : cidre, miel, cailles, agneau, et artisanat : vannerie, rempailleur, rémouleur et appareils de pulvérisation. Les rabotes cuites au feu de bois étaient bien sûr de la fête avec les tartelettes aux pommes. Les retardataires n'ont eu que la bonne odeur des pâtisseries. Pas une miette ne restait avant la fin de l'après midi! Côté «jus frais», il fut aussi vendu jusqu'à la dernière goutte, et la vente de nos pommes locales - variétés anciennes - a rencontré un franc succès.

Stand «Accueil gourmand»

Cette année, comme d'habitude, les visiteurs qui entraient dans la salle pour aller voir l'exposition des différentes variétés de pommes et poires, pouvaient en passant boire un verre de jus de pommes chaud. Même si le temps était beau et chaud ce jour-là, cette boisson a été bien appréciée car les épices qui parfument le jus sentent bon les marchés de Noël qui s'annoncent déjà... Et puis un peu de nouveauté sur le stand! Tout au long de la journée les curieuses et curieux ont pu goûter (gratuitement!) diverses préparations essentiellement à base de pommes :

- Remoulade de pomme - céleri et carotte (entrée facile)
- Chutney pommes - épices (délicieux avec du foie gras)
- Coings aux agrumes et aux épices soit pour accompagner un plat salé (ex. pintade), soit pour accompagner un dessert (crème ou glace à la vanille)
- «Tatin revisité» , à manger en buvant le café à la fin du repas.

Finalement beaucoup de gourmands ont quitté le stand avec les recettes . Il faudra en tester d'autres une prochaine fois!

Expo de fruits à Margy



Sous le soleil de Margy, nous exposons les premiers fruits de la récolte 2015 à l'occasion de la fête du pressoir.

Le pressoir de Margy : un patrimoine exceptionnel du XVII^e siècle avec un manège à chevaux.

Formation PNR / Haybes

Dernière animation de l'année dans le cadre du PNR.



Cours sur les techniques de greffe et la vie de l'arbre puis initiation à la formation des fruitiers dans le verger conservatoire.



Journées conviviales à Verrières

M^{me} De Rubeis nous accueillait à la «Ferme des Quatre Saisons» les 17 et 18 octobre.

Nos ateliers installés dans la grange suffisamment vaste nous ont permis de presser plus de 2500 kg de pommes. les croqueurs qui n'avaient pas de pommes pouvaient en trouver auprès des membres de l'association qui ont des productions abondantes et les proposent toujours à cette occasion.



Nous avons aussi testé cette année un nouveau conditionnement: le cubi. Il s'agit d'une poche de 5 litres qui est placée dans un carton après remplissage. Après ouverture, il se conserve quelques semaines au réfrigérateur (5 litres en cubi ne tiennent pas beaucoup de place!). Comme pour tous les cubis, il faut éviter de le bouger après ouverture pour ne pas faire entrer d'air à l'intérieur de la poche. Avantage de cette poche, elle remplace près de 7 bouteilles. Elle évite les inconvénients liés à un mauvais lavage et apporte un gain de place non négligeable.

Beaucoup ont découvert avec plaisir un petit village à l'écart des grandes routes. Une bonne occasion de faire du tourisme en Ardenne!

