

INTRODUCTION



Le tronc fleuri

Pour elles, tout a mal commencé.

Elles se balançaient nonchalamment au bout d'une branche, lorsqu'une main délicate en a saisi une et l'a croquée. Un déluge de calamités a aussitôt frappé la terre.

Cendrillon pour n'avoir pas su leur résister s'est endormie pour des années.

Guillaume Tell en a explosé une autre pour faire son malin au risque d'estourbir son petit garçon.

Pauvres pommes ! Fruits défendus, fruits de la tentation et de la discorde.

Honteuses d'une telle notoriété, elles se sont réfugiées dans une contrée secrète où la luxuriante végétation leur permettait de se cacher : la Normandie. Nichées dans les hautes herbes, cachées au creux des branches, serrées dans des planques secrètes, elles attendaient leur heure de gloire.

Mais elles se fondaient dans la nature avec une telle grâce qu'on ne pouvait que les remarquer. On commença à chuchoter que leur goût était divin et qu'elles avaient même un pouvoir médicinal. On se passa sous le manteau des recettes pour les déguster crues, cuites et en jus.

On décida de les aider à se multiplier en les plantant de façon organisée, en les soignant, en les surveillant, en les triant selon leurs caractéristiques.

Certains eurent ensuite l'idée de les presser et de provoquer la fermentation de leur jus pour ajouter l'ivresse au plaisir de les déguster.

Elles furent très vite de toutes les fêtes traditionnelles et surent se donner un style branché pour être dans le vent.

Aujourd'hui, on les croise partout; elles se pavanent sur les marchés, s'exhibent dans les vitrines des pâtisseries, courent les meilleurs restaurants, s'encanaillent au fond des caves, s'invitent dans les clubs select. Leur notoriété s'est répandue dans tout le pays, a passé les frontières et fait la richesse et la gloire du lieu qui les a accueilli.

POMMES AU NATUREL

Jolies pommes

Fermes, lisses, rebondies, colorées, c'est leur aspect qui a poussé l'homme à en faire un symbole mythologique, religieux, historique et encore aujourd'hui, publicitaire. La pomme est un fruit d'une beauté naturelle et changeante qui a particulièrement inspiré les artistes.

Les aquarellistes les ont bien souvent crayonnées, accrochées à une branche dans un équilibre parfait et pourtant nonchalant.





Pommes aux branches



Les peintres les ont fréquemment intégré à la composition d'une « nature morte » qu'elles réveillaient de leurs couleurs variées. Entassées négligemment dans une corbeille au côté d'une fleur, deux ou trois n'ont pu s'empêcher de s'échapper et l'une s'est même ouverte.



Pommes en corbeille

Les photographes aiment aujourd'hui les surprendre agglutinées, sans aucun apprêt, vautrées pêle-mêle. Boules multiples et irisées, elles forment une image moderne et décorative.



Groupe de pommes

Bonnes pommes

Chair ferme et juteuse qui est en réalité l'enveloppe du fruit constitué par le trognon, elle s'offre tel un clin d'œil.



Pommes coupées



« Une pomme chaque matin éloigne le médecin »

Ses qualités nutritionnelles ont été depuis longtemps proclamées tel un proverbe : « une pomme chaque matin éloigne le médecin », pour être ensuite analysées de façon docte : « la pomme contient des antioxydants naturels qui réduisent le risque de grandes pathologie telles que le cancer du colon et les maladies vasculaires, une étude récente semble montrer qu'elle améliore l'état de patients atteints de la maladie d'Alzheimer »

Source de jouvence, élixir de vie, l'homme avait besoin d'une bonne raison pour la croquer sous toutes ses formes et satisfaire sa gourmandise, la conscience bien tranquille.

Les pommes dès l'entrée d'un repas s'accommodent avec bonheur de quelques endives effeuillées, mêlées à du roquefort et des noix, le tout arrosé de vinaigrette au persil.

Les pommes en plat s'allongent avec délectation aux côtés d'un poulet découpé pour se faire flamber au Calvados, puis rôtir doucement et mijoter dans une crème onctueuse. Elles aiment également se nicher au creux d'un coquelet pour parfumer sa chair.



Poulet fermier à la crème et aux pommes

Les pommes en dessert se rangent sagement en quartiers sur un fond de tarte, s'aspergent avec un filet de citron et s'enfourment tout simplement. Elles réclament un pot de crème sucrée mêlé à deux ou trois œufs battus lorsqu'elles veulent être sûres de rassasier les convives.



Tarte aux pommes

Un peu paresseuses, parfois, elles sautent tout simplement dans une casserole et se laissent ramollir avec un soupçon de beurre et de sucre vanillé. De compote, elles peuvent devenir gelée.



Gelée de pommes

Elles peuvent enfin se servir en boisson sous forme d'un jus parfumé. Mais seules quelques unes peuvent se le permettre. Anciennes variétés de pommes à cidre, celles-ci sont naturellement riches en arômes et doivent être récoltées à maturité et stockées soigneusement pour qu'elles développent leur parfum. Il faut les traiter comme des princesses et elles ne sont produites, idéalement, que de façon artisanale.



Jus de pommes