

PLANTÉS
RÉCOLTÉS
& PRODUITS
À LA FERME



La Mare aux Pommés

CIDRES & PLUS



La Mare aux Pommés

La Mare aux Pommés est une cidrerie en terre de Caux, terroir privilégié des vergers à pommes. La Mare aux Pommés, produit ses pommes et les transforme pour concevoir et offrir 3 gammes de produits fermiers, normands et bio :

Les cidres Héron.

Une cuvée classique, brute avec une pointe d'amertume, **Héron bleu**, une cuvée acidulée aux notes fraîches et fruitées, **Héron pourpré** et une réserve monovariétale de prestige, **Héron cendré**, le cidre des grands moments.



Les jus de pommes infusés Libellule.

Des jus infusés à froid, aux saveurs douces ou fraîches, classiques ou étonnantes, avec des plantes aromatiques ou des fleurs séchées, dont certaines, sont cultivées sur la ferme : basilic, menthe, thym...

Et les eaux de vie de pommes Reinette.

Des essences de pommes arrangées aux saveurs subtiles, douces et puissantes toutes à la fois.



La Mare aux Pommes

Une histoire de famille : de Louis à Grégoire

A la Mare aux Pommes, chez les Delamare, il y a bien une mare, un âne, un poney, un pressoir et de jolis bâtiments. Mais il y a surtout des vergers avec beaucoup de pommiers. Un **bel écosystème au cœur de ce clos masure** où cohabitent deux hérons, des dizaines de libellules et autres reinettes.

Les Delamare, c'est une histoire de 5 générations qui a commencé en 1909 avec Louis et Marie et va se poursuivre en 2020 avec Grégoire et Valérie.

2020, année où Grégoire, jeune ingénieur agronome passé par l'œnologie et après quelques périples en Asie et Afrique, reprend l'exploitation familiale gérée par ses parents Jean-Michel et Brigitte, alors en polyculture élevage.

Grégoire a une idée bien arrêtée, un projet déjà bien mûré : créer une cidrerie de qualité, offrant une approche nouvelle et qualitative du travail de la pomme.

Toutes les conditions sont réunies sur cette terre aimée des pommes à cidres. L'envie et les idées sont là. Grégoire peut compter sur le soutien de sa famille et de ses amis.

En janvier 2020,
1.000 pommiers à cidre sont
plantés en famille.

Puis en 2021, ce sont 5 hectares qui sont à leur tour plantés. L'ensemble de la production est en conversion agriculture biologique, dès l'année de la plantation.

2022, le projet prend forme et c'est la naissance de La Mare aux Pommes, une cidrerie normande au cœur d'un de plus beaux terroirs à pommes : le Pays de Caux.

Avec ses **14 variétés de pommes à cidre différentes**, la cidrerie peut proposer toute une gamme de cidres, de jus infusés et d'essences de pommes aux partitions équilibrées, fruitées, gourmandes, rafraîchissantes.

Louis Marie Alphonse Mercédès Michel
Huguette Jean-Michel Brigitte Grégoire Valérie
Louis Marie Alphonse Mercédès Michel Huguette
Jean-Michel Brigitte Grégoire Valérie Maxime



Des valeurs porteuses de bon sens et de simplicité

Bios, sains et locaux

Nous devons être plus en accord avec la nature. C'est une nécessité dans le présent, avec un souci d'écologie, de culture saine, d'entretenir et de préserver notre écosystème si riche à la Mare aux Pommes, et de replanter des arbres, nécessaires à son bon fonctionnement. Plus globalement, respecter l'environnement, c'est notre responsabilité, envers notre planète et envers les générations futures.

Goûteux, rassurants et surprenants

A travers notre travail, nous avons voulu nous inscrire dans la très belle histoire de la pomme et du cidre en Normandie, en nous appuyant sur une pratique ancestrale, qui a su résister au temps. Nous avons eu l'envie d'ajouter une touche d'originalité et de fantaisie à certains produits traditionnels, toujours à l'aide de la nature, des plantes et de leurs multiples vertus et arômes. Ce mélange de tradition et d'innovation, toujours dans le respect de l'environnement, nous a permis de développer des produits authentiques mais aussi singuliers, originaux et innovants.

Rassembleurs, intergénérationnels et remplis de sens

Se rassembler en famille autour d'un verre de cidre pour le traditionnel déjeuner du dimanche ou fêter dignement le plus beau jour de sa vie avec une cuvée exceptionnelle. Partager le goûter de ses enfants et deviner les saveurs acidulées, ou toutes en velours d'un jus de pomme infusé. Finir une longue soirée entre amis à deviser sur le monde autour d'une belle essence de pomme.

Nous avons conçu chacun de nos produits pour le plaisir, le plaisir des papilles, le plaisir du partage et de la convivialité, le bonheur d'être bien ensemble.



DEMAIN à La Mare aux Pommes



Octobre 2022

Début des travaux de construction de la cidrerie.

La cidrerie se composera de 3 bâtiments. Le premier accueillera la ligne de pressage, nécessaire à la transformation de la totalité de la production de pommes. Le deuxième bâtiment sera aménagé en chambre froide afin de faciliter la gestion des fermentations et des sous-tirages pour proposer un produit de qualité et travailler dans les meilleures conditions possibles. Enfin, le 3^{ème} bâtiment, qui est la plus ancienne grange de la ferme, accueillera le stock des précieux flacons de cidres, jus infusés et autres eaux de vie de pommes arrangées.

Printemps 2023

Première récolte, première production et premier salon

C'est à CidrExpo, à Caen en mars 2023, que La Mare aux Pommes présente ses tous premiers flacons de cidres et jus de pommes infusés. Les lieux de distribution envisagés sont les bars, les restaurants, les épiceries fines, dans un premier temps du Havre à Paris en passant par les nombreux beaux établissements de la côte normande.

Septembre 2023

La ligne de pressage est opérationnelle.

La Mare aux Pommes est totalement autonome dans la récolte, l'élaboration, la transformation et la production de ses produits. Les vergers se sont enrichis de nouveaux pommiers. En effet, depuis 2020, les plantations ont été constantes, pour toujours imaginer de nouveaux produits, de nouveaux flacons aux saveurs riches et travaillées et accompagner le développement commercial des marques de La Mare aux Pommes.

Printemps 2024

La boutique sur l'exploitation est ouverte.





La **Mare**
aux **Pommes**

www.lamareauxpommes.fr

Grégoire DELAMARE
Tél. **06 78 77 51 15**
gregoire@lamareauxpommes.fr

La Mare aux Pommes - Earl Delamare
201 rue du Calvaire - 76560 Carville-Pot-de-Fer