

Merdrignac

Succès des portes ouvertes de la cidrerie le P'tit Fausset

Samedi 29 et dimanche 30, les portes ouvertes de la cidrerie « Le P'tit-Fausset » ont connu un vif succès. Les visiteurs ont découvert les stocks de pommes et les différentes variétés de pomme à cidre (amères, douces et acidulées). Samedi soir, quatre cents convives se sont retrouvés autour du cochon grillé cuisiné au cidre et aux pommes, et préparés par les bénévoles de l'association Mené-des-Sons, organisatrice du festival Uvas-Pasas. La soirée s'est poursuivie par un Fest-Noz.

Dimanche, les visiteurs ont déambulé dans la cidrerie et découvert le circuit de la pomme jusqu'au cidre et au jus de pomme avec le triage, le lavage, le broyage, le soutirage et la mise en bouteille. Les visiteurs ont pu assister à la fabrication du pain au cidre, tout en dégustant des châtaignes grillées. La fabrication du cidre dure deux mois, d'octobre à décembre, puis pendant plus de six mois, les employés effectuent



Le choix des pommes est un élément fondamental pour fabriquer du bon cidre.

l'embouteillage du « P'tit-Fausset », le cidre merdrignacien, plusieurs fois

médaillé d'or, à Paris au Salon de l'agriculture.

■ Après-midi dansant

Animé par Tourbillon Musette. Organisé par le club de l'amitié. Dimanche 6 novembre, 14 h 30, à la salle des fêtes. Tarif: 5,50 €.

■ État civil

Naissance à la maternité de l'hôpital Yves Le Foll, 10 rue Marcel Proust à Saint-Brieuc (tél. 02 96 01 71 23) de Clémence Menan.

*Portes ouvertes
29-30-10-2011-*