

---

# Le pommé

## Vers une reconnaissance de la tradition.

### Leverrier Michel

*Diplôme d'Etudes Celtiques, Université de Rennes 2  
CS 24307- Place du recteur Henri Le Moal  
35043 Rennes cedex*

*leverrier.michel@orange.fr*

---

*RÉSUMÉ. Depuis l'Antiquité on a conservé les fruits par réduction et le pommé en est un exemple. On le retrouve, sous d'autres noms, aux États-Unis, en Suisse, en Belgique, mais les irréductibles gaulois du nord de la Haute-Bretagne en ont fait un événement qui associe tradition culinaire et tradition musicale depuis les années 1970.*

*ABSTRACT : Since the early days, fruits have been preserved by reduction, the "pommé" is a good example of this. Pommé has been called different names either in U.S.A., CH and Belgium, but the relentless people from northern upper Brittany have designed it as a combination of culinary and musical tradition since 1970.*

*MOTS-CLES : pommé, pomme, ramaougerie, cidre, pèle, ribot, musique, accordéon diatonique, bouèze, Coglais, tradition, danse, gallo, cuisine, diététique.*

*KEYWORDS: pommé, apple, ramaougerie, cider, pèle, ribot, music, diatonic accordion, bouèze, Coglais, tradition, dance, gallo, cooking, dietetics.*

*Pommé : apples cooked and stirred in cider for 24 hours.*

## Introduction

La nourriture autrefois était très différente de celle que nous connaissons aujourd'hui. En milieu rural, on se nourrissait principalement des produits de la terre qui étaient transformés sur place. Chaque saison connaissait son lot de traditions et le pommé était l'occasion en automne de se réunir entre voisins pour travailler bien sûr, mais aussi faire la fête, chanter, boire et danser. Le pommé constituait le dessert de l'hiver et se consommait environ de novembre à avril et toute l'année pour diverses préparations.

Jusqu'au lendemain de la seconde guerre mondiale, les *ramaougeries*, nom gallo donné à l'occasion de la fabrication du pommé, ont connu un grand succès en Haute-Bretagne. Pendant la guerre, le pommé, aussi appelé le beurre du pauvre, servait à remplacer le beurre, lui-même devenu rare et par conséquent ayant une grande valeur marchande. La *ramaougerie* de pommé se déroulait de ferme en ferme, tant que l'on pouvait faire du cidre doux, c'est-à-dire en octobre et novembre.

### 1 - Qu'est-ce que le pommé ?

Une sorte de marmelade obtenue avec des pommes et du cidre doux.

La veille de la cuisson du pommé, une équipe de personnes, famille, voisins, se retrouve pour ramasser, éplucher, épéiner des pommes douces coupées en petit morceaux. Les hommes sont plutôt occupés à presser le cidre.

Le cidre doux est mis à chauffer dans un grand chaudron en cuivre, appelé *péle*, posé dans l'âtre sur un trépied afin qu'il réduise. Le feu doit être constamment entretenu et surveillé pour que la chaleur soit régulière.

Les pommes sont versées régulièrement dans le cidre et remuées, sans arrêter pendant 24 heures, pour obtenir le fameux pommé. Il est indispensable de *ramaouger* (mélanger en gallo) en permanence à l'aide d'un *ribot*, long manche en bois pourvu d'une raclette ovale, pour éviter que le pommé n'adhère à la *péle* et qu'ainsi, il ne soit brûlé. Le pommé est cuit lorsque le *ribot* tient seul debout au milieu de la *péle*.



*le ribot*

*la pèle*

La *ramaougerie* est prétexte à faire la fête. Les gens dansent les danses traditionnelles autour de la *pèle*, accompagnés parfois toute la nuit de musiciens. Au son du violon au siècle dernier, ils ont été rejoints plus tard par les joueurs d'accordéon diatonique, les *bouézous*. C'était alors une occasion aussi pour les jeunes garçons et les jeunes filles de se rencontrer.

La fabrication du pommé était forcément un moment festif. Durant deux ou trois jours, cela resserrait les liens sociaux, soudait la communauté, et la veillée permettait de perpétuer les contes, les proverbes, les chants, les devinettes, les danses. On pouvait, à cette occasion, servir *le flip*, cidre doux chauffé avec du vieux calva, qui ravigotait, si besoin.

Il n'existe pas une seule recette, mais plusieurs façons de faire...

2 exemples de quantité :

Pour 50 kg de pommé (à Bazouges)

- 100 kg de pommes
- 200 litres de cidre doux

24 heures de cuisson sans interruption

Pour 50 kg de pommé (à Tremblay)

- 125 à 150 kg de pommes
- 220 litres de cidre doux

## 2 - Historique

### 2-1. *La conservation des fruits*

La réduction des jus de fruits par la cuisson durant de longues heures permet d'obtenir un produit sucré qui se conserve très longtemps.

Utilisée depuis l'Antiquité, c'est une méthode simple qui permet la conservation des fruits, d'une matière pratiquement illimitée. Le terme grec classique est *siraion*. Les écrivains romains, tels que Pline l'Ancien, Apicius ou Columelle parlent de *sapa* ou *defrutum* en fonction du degré de réduction qui varie selon les auteurs entre la moitié et le tiers de la quantité de base. En 73 avant J.C Pline l'Ancien, dans son « histoire naturelle » évoque les recettes de conservation, cuissons de fruits dans du miel, du sirop ou du vin de raisin. Au 4<sup>ème</sup> siècle, Paladius dans son traité « de Re Rustica » parle lui aussi des recettes de fruits cuits.

Ce produit sucré sert pour la cuisine, le sucre restant un produit de luxe jusqu'au

18ème siècle.

## 2-2. *Quelques écrits :*

« Ce suc de pommes réduit à la dixième partie de son volume forme un rob ou sirop très bon, mêlé et unis avec des pommes. Il donne ce qu'on appelle « le raisiné de Normandie »

*1600 - Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs – Olivier de Serres*

« Le royal « syrop » de pomme, antidote des passions mélancoliques »

*1615 - titre d'un livre de Gabriel Droyn*

« On fait aussi un sirop ou un rob de cidre en faisant réduire par évaporation dix pintes de cette liqueur à une environ. Cet extrait liquide est bon pour la poitrine. Le marc de pommes sert de chauffage aux pauvres »

*1775 - Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle (page 289)  
Jacques Christophe Valmont de Bomare*

« Le moût de pommes, cuit avec des poires ou d'autres fruits, donne une espèce de raisiné »

*1876- Traité pratique et raisonné des plantes médicinales indigènes et acclimatées  
François Joseph Cazin*

*1970 - Encyclopédie Yverdon : dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines*  
L'encyclopédie mentionne un vin cuit à base de moût de raisin réduit au 2/3 et qui s'utilise comme boisson pour les malades.

## 2-3. *Quelques écrits en Haute-Bretagne*

« Dans la saison des fruits, on fait une espèce de confiture appelé pommé que l'on cuit en plein air, dans les poêles d'airain, le soir à la veillée, et à laquelle sont conviés tous les jeunes gens du voisinage »

*1908 – Théodore Chalmel Monographie de la commune de Noyal-sous-Bazouges*

« *ramaougë* le pommé, ou le poiré, ou le *cerisé*. C'est aussi la jeunesse qui se rend à ces *ramaougeries*, et pendant ce temps-là, les *mënaïgères* brochent (tricotent) ou filent tout en préparant les grogs et les flips que l'on distribue aux travailleurs volontaires ou les fricots que l'on mangera après l'opération terminée »

*1919 – Amand Dagnet – la vie quotidienne dans le Coglais au XIXè siècle*

« On se réunissait entre voisins pour cuire les pommes dans les grandes *peiles*. On les arrosait de cidre doux de temps en temps ; on les remuait à tour de rôle avec un bâton et ces *cuiseries* de pommé, qui étaient de joyeuses fêtes, s'appelaient *ramaougeries* dans le Coglais.

1954- Henri-François Buffet – *Coutumes et traditions en Ille-et-Vilaine, des Côtes-du-Nord Gallèses et du Morbihan gallo au XIX<sup>e</sup> siècle*

### **3 - La renaissance du pommé dans le nord de la Haute-Bretagne et son rapport à la fête**

#### 3-1. *Le renouveau du pommé*

Pour faire vivre son territoire, une association se crée en 1967. Il existe une barrière idéologique entre les enfants qui sont à l'école publique et ceux qui fréquentent l'école privée. Il faut recréer un dialogue entre les paysans, les commerçants, les ouvriers. En janvier 1967, dans la salle omnisport de Saint-Brice-en-Coglès, 470 habitants du Coglais, venus de onze communes votent les statuts de « l'association pour le développement économique, social et culturel du canton de Saint-Brice-en-Coglès ». Plusieurs commissions composent celle-ci. En décembre 1971, certains membres décident de réactiver les commissions et de passer à des choses concrètes.

La commission culturelle propose une quinzaine culturelle qui aura lieu en avril et mai 1972, avec des débats, des concerts, du théâtre, des expositions et, en clôture, l'organisation des Coglaisereries, sur le patrimoine, l'artisanat, qui aura lieu à Bondeville en Montours.

La commission 3<sup>ème</sup> âge, à la demande des anciens qui se retrouvent seuls, organise une après-midi dans une salle en forêt de Fougères (le gué aux merles) avec des animations, dont les danses de pays avec les *bouézous*, joueurs d'accordéon diatonique en pays gallo, notamment François Ferron.

La commission culturelle reprend cette idée, sous l'impulsion de Jacques Fauchoux qui deviendra maire de Fougères. Elle décide d'organiser une fête de tradition avec un fil rouge : une *ramaougerie* de pommé. Tradition, danse, musique, tout est réuni pour se retrouver et le premier pommé est organisé en novembre 1974 chez M. et Mme Vivier à Montlevon, en Saint-Marc-Le-Blanc, avec les *bouézous* qui ressortent leurs instruments : François Ferron, Victor Froger, René Taillepain, Joseph Delamarque.

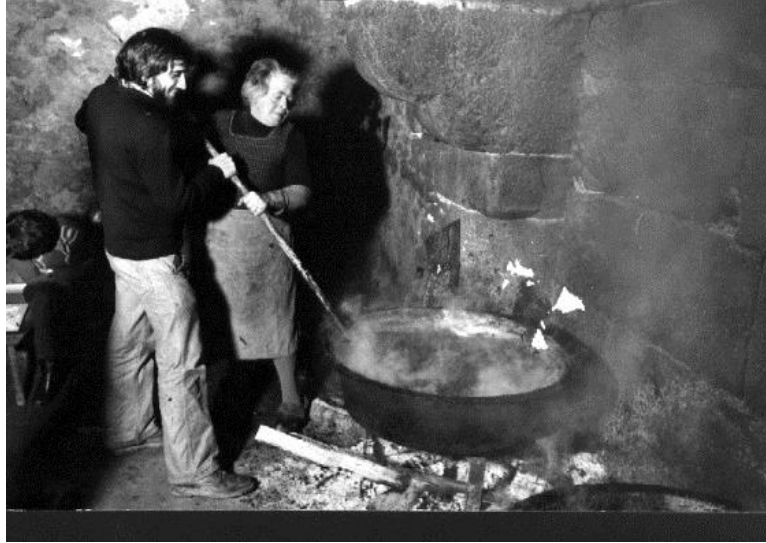
L'idée est reprise en 1975, à Tremblay et en 1978 à Bazouges-la-Pérouse

Après 1970 et le mouvement de reconnaissance impulsé par Alan Stivell, la musique, la danse sortent de leur ghetto.

Depuis la révolution industrielle, avec l'arrivée des tracteurs, des batteuses dans les campagnes, les paysans se retrouvent seuls. Il reste peu d'occasions de se retrouver autour des veillées, prétextes pour faire la fête.

De plus, la montée du musette et des danses dites modernes, accompagnées par les accordéons chromatiques avaient poussé les musiciens traditionnels à ranger leurs instruments. Avec l'association du Coglais et son pommé, ils sont de nouveau sollicités pour jouer de la musique traditionnelle avec leur *bouéze*. « Tu ne vas pas prendre ton vieil accordéon ! » a dit la femme de Francis Ferron à son mari. Quant au père Froger, il pense « on va se moquer de nous ». Mais, de nouveau les danses du pays : avant-deux, passe-pieds, pas de sept sont joués et c'est un franc succès. Ils seront demandés à Tremblay et à Bazouges. C'est le début d'une renaissance des traditions de Haute-Bretagne et le nombre de fêtes du pommé n'a alors pas cessé d'augmenter.

On allie le savoir-faire avec une toute une culture qui ne demande qu'à s'exprimer.



*Madame Lefresne et Jean-François Froger  
ramaougeant le pommé à Saint-Marc-le-Blanc en 1984*

3-2. Les pommés en Ille-et-Vilaine :

**ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES  
et LA BOUEZE**

*Dimanche 29 Novembre 92  
à 14 heures*

**FÊTE DU POMMÉ**



*Contes ~ Danses ~ Musiques  
~ Dégustation ~  
~ Pressurage et Cidre ~*

**ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES**  
FERME DE LA BINTINAIS, route de Châtillon  
35200 RENNES Sud - ☎ 99 51 38 15

© M. Lefresne - 1992

Tout d'abord, en Ille-et-Vilaine, en plus de tous les pommés du Coglais et de l'Antrainais (Bazouges, Tremblay, Saint-Brice-en-Coglès, Chauvigné), des pommés animés par l'association « Gallo-Tonic » à Chasné-sur-Illet et à Ercé-près-Liffré ont lieu tous les ans. Cette association a aussi participé au pommé d'Acigné de 1992 à 2012, au Prix Froger-Ferron de 2005 à 2008, à Vern-sur-Seiche. D'autres pommés ont été organisés également, à l'écomusée de la Bintinais à Rennes, à l'Hermitage, à Cuguen et à Piré-sur-Seiche. Ces fêtes ne sont pas organisées uniquement par les comités des fêtes ou les associations mais aussi par des établissements pour personnes âgées. Par exemple, les « Hameaux du Coglais » de Saint-Brice-en-Coglès a organisé leur troisième pommé en 2017, les amis de Chaudeboeuf de St Sauveur des Landes en sont à leur deuxième, avec animations, danses et fest-deiz pour investir les bénéfices dans différentes actions pour les résidents. Cette année quinze des trente-huit propriétaires de gîtes adhérents à la centrale de réservation du Pays de Fougères ont fait eux-mêmes leur pommé. Ils offriront à leurs clients avec la documentation touristique et des gourmandises locales un pot de 30 grammes de pommé produit par leur soin.

### 3-3. *Les pommés hors Ille-et-Vilaine :*

En 1918, Henri Blin, lauréat de l'académie de l'agriculture de France avait écrit un long article sur « la pommée » normande. Il parle d'un raisiné de Normandie connu sur toute la province. La méthode est la même que le pommé, à la différence que les pommes non épluchées sont coupées en moitié ou en quartier, ce qui oblige à un tamisage pour retenir les peaux et les pépins.

M. Gosson, à Mery Cordon, qui est sans doute dans le Calvados, le seul cidrier à avoir fait ce raisiné de pommes. La production, appelée « Pommé du Pays d'Auge », continue avec ses successeurs à la ferme du Patis. Il tient la recette de sa grand-mère, qui ajoutait 1% de carottes et 1% de betteraves rouges, « *sans doute pour la couleur ou la conservation* » précise -t-il. La ferme du Patis possède 6 cuves avec malaxage et chauffage automatique.

M. Viel, à Craon, en Mayenne a automatisé sa production. A la ferme du Pressoir, il fabrique 3 000 pots de pommé, appelés « Confiture d'Autrefois », appelés aussi « quetou » en Mayenne, avec un tank à lait et un chauffage automatique. Cette production est une production pure, sans côté festif.

Dans la Sarthe, à Joué-Labbé, la M.J.C organise un pommé depuis 2000. Une visite à Bazouges-la-Pérouse, « *les pros de la fête du pommé* » dixit l'organisation,



leur a rendu de grands services pour faire de cette fête un moment convivial (animations, groupes de musique, chorale...) en 2003, est née de cette fête une confrérie : « la confrérie du joyeux pommé ».

Dans la Manche, une association basée à Vire, la Loure, organise un pommé nommé « sirop » tous les 2 ans depuis 2006, avec des animations : chants, danses et musique.

#### 3-4. *Le pommé hors de France*

Suisse : vin cuit

Appelé vin cuit dans le canton de Fribourg, raisiné, coignarde, on le trouve en suisse romande. La coignarde se prépare de façon similaire, par réduction du jus, et en ajoutant des morceaux de fruits coupés, généralement de la poire.

Il existe une association des amis du vin cuit à Bressy sur Moudon, dans le canton de Vaud où, d'ailleurs, on trouve un chaudron sur les armoiries de la ville.

Produits similaires :

Pays-Bas : apple stroop

Allemagne : apfel krant

Belgique : sirop de Liège – sirop de Limbourg

On trouve en Belgique un pommé, fabriqué aussi à base de poires avec quelquefois l'ajout de dattes. A Liège, il existe de nombreuses siroperies.

La confiterie d'Arvor de Messac (I-et-V) présente la Bretagne, à la foire de Lyon. Sa confiture sans sucre « Pommé d'Arvor » qui ne contient absolument que le jus de certaines pommes judicieusement sélectionnées, obtient un grand succès, surtout parmi les réfugiés belges, auxquels il rappelle le « sirop de Limbourg » mais beaucoup plus fin.

Article paru dans Ouest-France le 10 mars 1918

Etats Unis : apple butter

Dans le nord-est des Etats Unis (Ohio, Massachusetts, Pennsylvanie) il existe encore des festivals « Country Cider Days » « Apple Butter Fest » où l'on fabrique une sorte de pommé où sont rajoutés du sucre, de la cannelle, des clous de girofle. Il se cuit avec une pelle et un ribot différent. La question se pose de savoir si les Amish qui vendent cet apple butter sur les marchés de Pennsylvanie n'ont pas ramené cette recette lors de leur migration, persécutés pour leurs convictions religieuses, à la fin du règne de Louis XIV. Venant d'Alsace et du nord de la Suisse où ils trouvent leurs

racines, il est possible qu'ils aient ramené la recette du vin cuit suisse très courant en Suisse Romande élaboré à base de jus de poires ou de pommes.



*Cecil county farm museum's apple butter festival  
2010 Elkton Maryland*

Jersey : le nièr beurre ou black butter



« Nièr beurre » nom jersiais donné au pommé, montre bien que la langue jersiaise est très proche du gallo. Le pommé appelé aussi « black butter » est préparé traditionnellement à Jersey avec un ajout de sucre, d'épices, de la réglisse et des zestes de citrons. La démarche est la même et donne lieu aussi à des festivités appelées les « faites d'Nièr beurre » et « Séthée d'Nièr beurre »

#### **4 - Le pommé en cuisine**

On trouve de plus en plus de restaurateurs intéressés pour faire rentrer le pommé dans leur cuisine.

##### *4-1. Etablissements*

- ***Le Galon ar Breiz*** – restaurant à Fougères

Le chef, Stéphane Galon, nommé maître restaurateur, a découvert le pommé à un salon du tourisme, au stand de Haute-Bretagne, en goûtant des sucettes au pommé. Il n'avait jamais entendu parler de ce produit auparavant. Ne travaillant que des produits locaux, il s'est emparé de ce met dans sa cuisine et le dit très apprécié. Il le marie aux viandes blanches, notamment la poule « coucou de Rennes », ou le foie gras.

Il a présenté sa tourte au pommé dans l'émission « Midi en France » sur FR3 en juillet 2017 durant le Tour de France.

- ***Lecoq Gadby*** - hôtel restaurant à Rennes

Véronique Bréjean, propriétaire, s'est toujours intéressée au pommé. Marc Tizon, son chef, natif de St Brice-en-Coglès, amène en 2006 le pommé dans la cuisine du restaurant. Il obtient une étoile en 2008. Décédé en 2010, ses successeurs, Pierre Legrand et Julien Lemarié gardent le pommé sur la carte. Cet établissement organise pendant 3 ans (de 2013 à 2015) un pommé dans ses locaux, avec l'aide des spécialistes de St Brice-en-Coglès : Joseph Pommereul et Hubert Laizé.

Véronique Bréjean a, de plus, créé, depuis 2008 une ligne de produits cosmétiques écologiques bios à base de pommes : « Ma Pomme en Ville ». Dans ses locaux, une réédition du livre « Petit Cahier de Simone » qui est un recueil de recettes du pays gallo pour mettre en valeur les traditions culinaires et le cidre a été présenté lors de la fête du pommé 2015 au restaurant.

- ***Le Paris Breizh*** – crêperie à Paris

C'est une crêperie dirigée par Méderic Ménard dans le respect des cycles courts pour valoriser le travail artisanal.

Sur la carte, on peut voir une galette « Sizun » composée de confits de canard, pommé de Bazouges, cheddar, pommes de terre rissolées, persil ou une crêpe « Houat » composée de pommes de terre rissolées, pommé de Bazouges, glace vanille, noix.

Méderic Ménard s'est déplacé au pommé de Bazouges 2017 avec 16 de ses employés. Il est reparti avec 50 kilogrammes de pommé. « *avec cette quantité, on tiendra 6 mois* ». Il pense rebaptiser ses crêpes et galettes : « Bazouges ».

Cette liste n'est, bien sûr, pas exhaustive.

#### 4-2. Livres de cuisine

Dans son livre « Cuisine Traditionnelle de Bretagne » p.246 (1989) Simone Morand parle de Mme Barras qui, au début du siècle, avec ses deux filles fit bâtir une grande maison de bois sur le mail (actuellement le mail Mitterrand) qu'elle baptise « au Pommé rennais ».

L'office de tourisme de Bazouges-la-Pérouse et l'association Gilet Rouge ont édité, en 2014, un livre « le pommé en cuisine, histoires et recettes » : Il comporte 32 recettes faciles à réaliser.

### 5 - Le pommé et la santé

Le pommé est un aliment naturel, sain, fait uniquement avec du cidre doux et des pommes. Ne contenant que le sucre des pommes (fructose) il est très diététique. Le fructose étant un sucre lent, il évite ou réduit l'hypoglycémie et il favorise la transformation des lipides. Les diabétiques peuvent ainsi se faire plaisir et le déguster sans danger.

### 6– L'association « Les ramaougeries de pommé ».

Cette association, créée en 2017, a pour but de soutenir les animations et les initiatives locales autour de la pomme, de sa culture, de la préservation de sa réserve génétique, de sa transformation, particulièrement autour de la fabrication du pommé,

et, globalement, de la transmission des savoirs.

Cette association s'inscrit dans la demande du pays de Fougères qui a mis en priorité pour ses actions le soutien à la valorisation de ses patrimoines, ainsi que dans celle du département qui apporte son soutien appuyé à la culture gallèse. Elle veut faire connaître le pommé et ses aspects culturels associés (rencontres, danses, repas). Egalement, elle tient à contribuer à faire reconnaître le pommé en tant que fabrication locale en lien avec le territoire, créer du lien entre les habitants, favoriser le développement économique.

L'association travaille avec 5 commissions :

- Une commission « pomme et pommé »  
Cette commission technique a dénombré 850 variétés de pommes dont 22 variétés à pommé. Elle travaille sur la réserve génétique (préservation des pommiers) avec l'I.N.A.O. (Institut national de l'origine et de la qualité) chargé du dispositif français des signes officiels d'identification AOP, AOC, IGP, STG, AB.
- Une commission « histoire et tradition »  
Elle est chargée de récolter des informations sur le pommé par des rencontres avec des anciens ou des recherches littéraires.
- Une commission « art culinaire »  
Cette commission met en valeur les qualités nutritives du pommé et ses applications. Une analyse a démontré l'intérêt du pommé, notamment son apport en fibres, en fer et en vitamines B9.
- Une commission « communication » pour la mise en forme d'un site internet, d'affiches annonçant les pommés, de kakemonos, de flyers et la recherche d'un logo.
- Une commission « label » en étroite collaboration avec l'INAO.



*Les Frères Morvan ramaougeant le pommé au prix Froger-Ferron 2006*

## **7. Conclusion**

Le Pays d'Accueil de Fougères souhaite ouvrir une « route des pommes » pour le tourisme. En attendant, les habitants du territoire doivent s'approprier ce pommé, le faire vivre et le faire connaître. Le chemin sera peut-être long mais ce produit mérite largement d'être reconnu. Le travail de l'association des ramaougeries de pommé ainsi que les autres associations du territoire sera de le promouvoir.

La conservation des traditions, des savoir-faire, est un atout pour le territoire.

## **Remerciements à**

Monsieur Joseph Pommereul, Hubert Laizé à Marcel Helbert pour le partage de leur connaissance sur le pommé et leur disponibilité.

## **Bibliographie**

DAGUET Amand, *La vie quotidienne dans le Coglais*, édition Rue des scribes. (1919)

DENYS Adèle, *Mémoire d'une Centenaire*, édition Kerig . (1999)

LANGLOIS Maurice, *Au rythme des vieux métiers*, édition le Pays. (1992)

LANGLOIS Maurice, *Les gestes de la Terre*, édition Cheminements. (2002)

*Rassererie d'Ecrivaïges du Pays Gallo* Editions Rue des Scribes. (2014)

Ar Men n° 24 : *une Ramaougerie d'pommé en pays Gallo* (1989)

HOMMERIE Bernard , *les ramaougeries de pommé*, Musique Bretonne n° 50 (1984)

Revue le Pays n° 66 (1987) n° 17 (1977)

## **Sites web**

Ouestfrance.fr

france3-regions.francetvinfo.fr/bretagne

[www.laconfrériedesfinsgoustiers.org](http://www.laconfrériedesfinsgoustiers.org)

[www.tourisme-marchesdebretagne.com](http://www.tourisme-marchesdebretagne.com)

[www.youtube](https://www.youtube.com/watch?v=...) Bazouges la Pérouse 1992-2012\_2015

Cuguen 2015

Vern 2015

Ercé-près-Liffré 2006-2014-2015-2016

[www.mordusdelapomme.fr](http://www.mordusdelapomme.fr)

[www.lemoulinet.bzh](http://www.lemoulinet.bzh) : fête d'automne d'Acigné

allers-retours.hauts-de-seine.fr

gallotonic.pagesperso.orange.fr

alan-robinard35e-monsite.com

valérie-malek.squarespace.com - O pommé (vidéo)

Emissions T.V.

FR3 : « Faut pas rêver » - 1993

TF1 : reportage journal télévisé - 1994