



UNE HISTOIRE RACONTÉE PAR LES MORDUS DE LA POMME

# *Le livre de la fête*

**Fête de la Pomme  
et du Patrimoine fruitier**

*« L'arbre au verger »*

41e édition • Quévert

samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026

*Transmettre, simplement.*

# *Au commencement, une intuition*

*Une fête, c'est une histoire que l'on se raconte ensemble. Celle-ci commence par une intuition toute simple : il n'y a pas de bon fruit sans l'arbre qui le porte.*

Depuis plus de quarante ans, les Mordus de la Pomme partagent une même passion : transmettre. Transmettre les fruits et les variétés de nos terroirs, les arbres qui les portent, le vivant qui les entoure. Transmettre les gestes de la greffe et de la taille, le goût et la cuisine. Transmettre simplement, humblement, en passeurs.

Cette année, nous avons voulu remonter le fil : du fruit jusqu'à l'arbre, et de l'arbre jusqu'au vivant qui l'entoure. Les étés de canicule et de sécheresse nous l'ont rappelé : l'arbre est un allié précieux, mais il est fragile. Pour récolter demain de beaux fruits, il faut d'abord apprendre à le regarder, à le choisir, à le soigner.

Ce livret se lit comme un récit. Chaque espace de la fête en est un chapitre. Entre les chapitres, trois parenthèses pour reprendre son souffle : un film, une marche, une veillée. Et au bout du chemin, un épilogue qui donne son nom à cette 41e édition : « L'arbre au verger ».

Derrière chaque page, il y a des mains : celles des 150 bénévoles qui ont préparé cette fête pendant trois mois, et d'une trentaine de partenaires qui partagent notre envie de transmettre.

*Bonne lecture, et bonne fête.*

# Du fruit à l'arbre, de l'arbre au vivant

|            |                                     |    |
|------------|-------------------------------------|----|
| PROLOGUE   | Au commencement, une intuition      | 2  |
| PARENTHÈSE | Jeudi soir, un film                 | 4  |
| CHAPITRE 1 | Tout commence par un fruit          | 5  |
| CHAPITRE 2 | Remonter jusqu'à l'arbre            | 6  |
| PARENTHÈSE | Samedi matin, la marche des vergers | 7  |
| CHAPITRE 3 | L'arbre face au climat              | 8  |
| CHAPITRE 4 | Au cœur du vivant                   | 9  |
| CHAPITRE 5 | Les gestes qui se transmettent      | 10 |
| PARENTHÈSE | Samedi soir, la veillée             | 11 |
| CHAPITRE 6 | Du verger à la table                | 12 |
| ÉPILOGUE   | L'arbre au verger                   | 13 |
| CARNET     | Le week-end heure par heure         | 14 |
| MERCI      | Ceux qui écrivent l'histoire        | 15 |

## Samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026 · Quévert

Ouverture samedi 10h, clôture dimanche 18h · entrée par le Courtil des senteurs

5 € dès 16 ans, valable les deux jours · gratuit pour les moins de 16 ans · toutes les animations sont gratuites

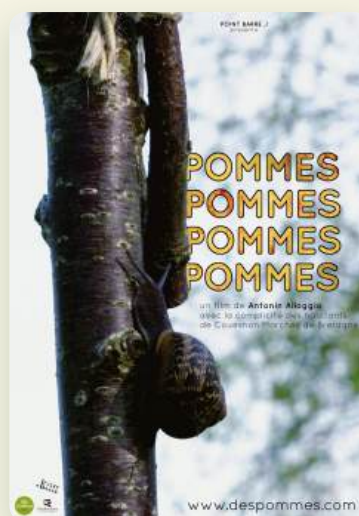
Votre billet d'entrée vous fait participer à la tombola des Mordus

PREMIÈRE PARENTHÈSE · JEUDI 5 NOVEMBRE, 20H

# *Avant le premier chapitre, un film*

*L'histoire commence deux jours avant l'ouverture, dans une salle obscure.*

Au cinéma Émeraude de Dinan, en partenariat avec le festival de cinéma Mois du doc, nous projetons *Pommes Pommes Pommes Pommes*, le documentaire d'Antonin Alloggio, en sa présence.



« Il y en a partout, des pommes. On sait tous ce que c'est, mais l'air de rien, ça reste un objet mystérieux, un sujet de conversation intarissable. » Parti de ce fruit du quotidien, le réalisateur mène l'enquête avec les habitants d'un territoire de vergers, entre Bretagne et Normandie.

Gaspillage alimentaire, innovation sociale dans les associations, innovation dans les entreprises : le film casse l'image d'une « vieille activité pour les anciens ». C'est par là que notre histoire commence.

*“Quatre fois pomme, et mille questions d'aujourd'hui.”*

## EN PRATIQUE

**Jeudi 5 novembre, 20h** · cinéma Émeraude, Dinan · entrée 7 €

En présence du réalisateur, projection suivie d'une causerie

Avec le festival Mois du doc : [moisduoc.com](http://moisduoc.com) · Le film : [despommes.com](http://despommes.com)

En partenariat avec



# *Tout commence par un fruit*

*On entre dans la fête comme on entre dans un verger à l'automne : par les fruits.*

Plus de 400 variétés de pommes et de poires sont réunies dans l'exposition pomologique. Des variétés anciennes, des variétés de nos terroirs, que les gestes des Mordus ont préservées au fil des années. Chacune a son nom, sa saison, son goût, son histoire.

Cette année, l'exposition devient un guide. Des panneaux classent les variétés selon leur précocité, des plus hâtives aux plus tardives. Des bénévoles vous accompagnent pour choisir celles qui pousseront chez vous, à partir des fruits exposés et de ce que l'on sait de chacune :

**Précocité** · quand récolter, combien de temps garder

**Usages** · à croquer, à cuire, à jus, à cidre

**Terroir** · adaptée à votre sol, à votre climat

**Beauté du fruit** · couleur, forme, calibre

**Saveur** · sucrée, acidulée, parfumée, amère

**Pollinisation** · quelle voisine pour que l'arbre donne

**Beauté de l'arbre** · port, floraison, place au jardin

*“Choisir une variété, c'est déjà penser à l'arbre.”*

## DANS CE CHAPITRE

L'exposition pomologique de pommes et l'exposition de poires

Le parcours de choix des variétés, avec les bénévoles

Les Croqueurs d'Anjou

# Remonter jusqu'à l'arbre

*Pourquoi l'arbre, dans une fête du fruit ? Parce qu'un fruit sans l'arbre, ou sans le rameau qui le porte, ça n'existe pas.*

S'intéresser au fruit, c'est s'intéresser à l'arbre : son terroir, sa croissance, sa résistance, sa singularité. La santé d'un fruit dépend de celle de l'arbre qui le porte. Et un verger n'est pas une collection d'arbres isolés : c'est un milieu vivant, où le sol, l'eau, les champignons, les insectes et les oiseaux travaillent ensemble.

Pas besoin d'un grand terrain : les formes basses et palissées tiennent dans les petits jardins. Aux espaces conseils, on apprend à planter son verger et à choisir ses outils.



## Voir l'arbre autrement

Il suffit parfois de changer de point de vue. Avec L'Arbre à Lutik, on grimpe dans le chêne du Courtil, encordé à la moulinette, jusqu'à la canopée : une rencontre avec l'arbre, pour mieux le connaître et le respecter.

**Samedi et dimanche, 14h-17h**

À partir de 8 ans  
[arbrealutik.com](http://arbrealutik.com)



### DANS CE CHAPITRE

Les espaces conseils : planter son verger, choisir ses outils

« Voir l'arbre d'en haut » : la grimpe d'arbre avec L'Arbre à Lutik

**Samedi** · stand de l'association A.R.B.R.E. : portraits d'arbres remarquables, tables rondes et causeries

L'atelier « Dessine-moi un arbre », avec les étudiants de l'École du paysage d'Angers

Le stand châtaignes et châtaigniers, avec démonstration d'une éplucheuse

L'atelier créatif pour les enfants avec Chantal Desplat, artiste de Quévert

# *Marcher avant d'ouvrir les portes*

*Avant que la fête ne s'éveille, une marche, pour voir les arbres là où ils vivent toute l'année.*

Six kilomètres à travers les vergers de Quévert et du val, avec l'association Patrimoine de Quévert. On y lit le paysage, on y croise des arbres qui portent des fruits depuis des générations, on y parle de ceux qui les ont plantés. Le récit de la fête commence ici, dehors, sur les chemins.

De retour à Quévert, la matinée s'anime. À 10h, les portes du Courtil des senteurs s'ouvrent. À 10h30, les élus du territoire découvrent la fête aux côtés de la municipalité de Quévert. À 11h, la salle des fêtes accueille le lancement du parcours « De la terre aux fruits », l'École des Mordus au service du futur verger des Champs Blanchet, avec les Amis du Jardin et la Ville de Dinan.

## EN PRATIQUE

**Balade des vergers quévertois** · samedi, 8h30–10h · 6 km

Départ de la salle des fêtes de Quévert

Inscription 5 €, entrée à la fête comprise

# L'arbre face au climat

*Des étés plus chauds, des pluies plus rares : comment garder de beaux fruits quand l'eau manque ?*

La réponse commence au pied de l'arbre. Choisir des essences et des variétés adaptées à son sol et au climat qui vient. Protéger le sol par un paillage de bois : un mètre cube couvre quinze mètres carrés. Entourer le verger d'une haie, qui coupe le vent, fait de l'ombre et abrite les pollinisateurs et les auxiliaires qui protègent les fruits. Et prendre le temps de comprendre le vivant, pour travailler avec lui.

Au stand « **Plantons notre décor champêtre** », la SCIC ENR et l'association Troc et Lien aident chacun à passer à l'acte : une brochure tirée à 500 exemplaires, des conseils pour choisir ses essences, et un achat groupé d'arbres et d'arbustes champêtres, à retirer à la foire aux greffons en février. Pas besoin d'un grand terrain : 200 à 400 m<sup>2</sup> suffisent pour un fruitier palissé, un noisetier et un charme. La SCIC ENR plante 80 à 100 km de haies chaque année sur le territoire depuis 2010.

*“Trente mètres de haie, vingt plants : on vous donne la liste.”*

## DANS CE CHAPITRE

**Samedi 15h–16h** · table ronde / causerie « Protéger les arbres remarquables »

**Samedi 16h–17h** · tables rondes / causeries : « Quelles essences d'arbres pour demain ? » avec Mickaël Jezegou, « Le bon arbre au bon endroit », « Les vieux arbres et la biodiversité »

**Samedi 17h–17h30** · table ronde / causerie « Les dendro-microhabitats »

L'exposition de l'association A.R.B.R.E. sur les arbres remarquables

L'atelier haie sèche

L'exposition du Parc naturel régional Vallée de la Rance – Côte d'Émeraude : haie bocagère, corridors écologiques, faune sauvage

# Au cœur du vivant

*Entrer dans un arbre pour comprendre la vie qu'il abrite, puis repartir avec des gestes simples pour son propre jardin.*

Pour la troisième année, les Mordus et Bretagne Vivante construisent au cœur de la fête un espace consacré au vivant. Après « Un petit jardin du vivant » en 2024 et le tunnel « Sous un pommier » en 2025, voici un voyage à l'intérieur d'un arbre, en trois étapes.

## Dans l'arbre

On marche sur une coupe d'arbre de 3 m × 3 m, avec ses cernes. Sur les parois, ses habitants : chouette, pics, lucane cerf-volant, scarabée rhinocéros, chauve-souris, écureuil, sittelle, grimpereau, martre...

## Le cabinet de curiosités

Un couloir de 15 m : ce qu'est un arbre, son âge, la circulation des sèves, la photosynthèse, comment il s'adapte au climat et pourquoi il nous rafraîchit.

## La vie de l'arbre mort

Souches, bois décomposé, petites bêtes : on découvre comment l'arbre mort recrée du sol.

Autour du parcours, des jeux pour tous : le jeu de l'arbre, des histoires à murmurer, des écorces à toucher, du mini land art. On en ressort avec une idée simple : chaque jardin, même petit, fait partie de la trame verte.

### DANS CE CHAPITRE

Avec Bretagne Vivante, le CEN Bretagne, Jardins solidaires, Traîne-Buissons et les Glaneurs du Pays de Dinan, et un temps de rencontre avec leurs bénévoles

Sous le grand chapiteau, la fabrication de nichoirs à oiseaux, vendus 5 € à prix coûtant

**Dimanche 14h** · table ronde / causerie « Agroforesterie : retours d'expériences »

Le dimanche, l'herbier créatif de l'APE de Quévert et son arbre magique géant à colorier

## *Les gestes qui se transmettent*

*Greffer, tailler, presser : depuis plus de quarante ans, ce sont les gestes qui font vivre le patrimoine fruitier. Ce sont aussi les nôtres.*

Greffer, c'est sauver une variété locale et lui donner un avenir : c'est le geste fondateur des Mordus. Bien tailler, c'est garder un arbre sain et productif longtemps, le premier soin à l'arbre, donc au fruit. Presser, c'est ne rien perdre de la récolte et partager un savoir-faire collectif.

Ces savoir-faire n'ont rien de nostalgique : ils rendent nos vergers plus autonomes et plus résilients. Au stand greffage et taille, les bénévoles montrent, expliquent, conseillent. On vient avec ses questions, on repart avec des gestes, et avec l'envie de les essayer chez soi.

Au village du pressoir, on voit le fruit devenir jus. Jus à cidre, jus de pommes, alambic : on vous explique les techniques de transformation. Le pressoir mobile de l'association Voie Verte broie, presse, filtre, met en bouteille, pasteurise et étiquette sous vos yeux. Jus vendu sur place 2,50 €.

*"Bien tailler aujourd'hui, mieux récolter demain."*

### DANS CE CHAPITRE

Le stand greffage et taille, dans la grande salle de la pomologie : conseils et démonstrations

Le stand aiguisage

Le village du pressoir : cidre, jus de pommes, alambic, dégustations et conseils techniques

Le pressoir mobile de l'association Voie Verte

La bibliothèque et la boutique des Mordus

**La tombola des Mordus**, samedi et dimanche : votre billet d'entrée vous permet d'y participer · tirages à 12h et 17h

## *La veillée de la ramaougerie*

*Quand la nuit tombe, la fête change de rythme. On mange, on chante, on conte, on danse, comme dans les veillées d'autrefois.*

Dans le Coglais, près de Fougères, les gens du pays se retrouvaient autour du pommé, cette confiture de pommes longuement cuite dans le cidre, pour touiller, chanter, conter et partager. La ramaougerie s'y pratique encore aujourd'hui. Elle dit quelque chose d'essentiel : le fruit est aussi une culture vivante, qui se transmet de voix en voix.

Après une très belle soirée l'an dernier, la veillée revient à Quévert. Les food-trucks de la fête assurent le repas. Les Chantous du Pays de Dinan et les Veilleurs de contes du Pays de Dinan prennent le relais, avant le **fest-noz à la Goul** pour finir la soirée. Car la Fête de la Pomme, c'est aussi une fête ouverte aux chants, aux contes et à la danse, accessible à tous.

Le pommé de la fête se prépare pendant le week-end sous le grand chapiteau, avec la « druidesse du cidre » Virginie Thomas et l'association des Ramaougeries de Pommé. Il est vendu le dimanche vers 14h.

*"Une veillée comme autrefois, une fête comme aujourd'hui."*

### EN PRATIQUE

**Samedi 7 novembre, dès 19h** · salle des fêtes de Quévert

Repas, chants et contes, puis fest-noz à la Goul de 20h à 23h

**Entrée libre** · restauration sur place · buvette

Atelier pommé sous le grand chapiteau · vente du pommé dimanche vers 14h

# Du verger à la table

Un fruit, ça se cueille, ça se croque, ça se transforme. Et une pomme abîmée n'est jamais perdue.

Dans la salle des saveurs, on apprend à transformer ses fruits : moins de gaspillage, plus d'autonomie. La tradition y côtoie l'innovation, de la gelée de pommes au chamallow de pomme. On y goûte, on y apprend, on repart avec des recettes.

*“À la fête de la pomme, les jus, tartes et compotes s'expriment au diapason des variétés.”*

|                         |                                                                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>En continu</b>       | Éducation au goût : 20 variétés de pommes à déguster, crues ou cuites, et des poires cuites                                                 |
| <b>Dès 13h30</b>        | Atelier pâtisserie en continu, samedi et dimanche : tarte aux miettes, tarte aux pommes, poires feuilletées sauce chocolat, gelée de pommes |
| <b>14h · 15h · 16h</b>  | L'atelier des saveurs, samedi et dimanche (40 à 45 min, 12 personnes) ; aussi dimanche 10h-11h30                                            |
| <b>L'après-midi</b>     | Cuisine moléculaire de Laurent : les chamallows de pomme                                                                                    |
| <b>Tout le week-end</b> | Atelier cuisine avec l'association Échange et Partage de Dinan · salon de thé                                                               |
| <b>Dimanche</b>         | Les petits fruits tricotés main de l'atelier des aînés de l'Argentel                                                                        |

## LES CONCOURS AMATEURS, 100 % FAIT MAISON

Les concours célèbrent la culture du faire soi-même, avec les fruits du jardin et du verger. Pas de pâte toute faite, pas de compote du commerce : on récompense le geste.

### Gâteaux

Dépôt samedi 10h

Résultats samedi 15h

### Confitures

Dépôt samedi 10h

Résultats samedi 16h

### Cidre

Dépôt dimanche 10h

Résultats dimanche 15h

Dépôt au bar de la salle des saveurs.

Sous le grand chapiteau, on touille le pommé avec les Ramaougeries de Pommé, et les familles se retrouvent autour des jeux en bois de la ludothèque de Pleurtuit.

# *L'arbre au verger*

*Nous sommes partis d'un fruit. Nous avons remonté jusqu'à l'arbre, puis jusqu'au vivant qui l'entoure, avant de revenir aux gestes et à la table.*

L'arbre au verger, c'est cela : un arbre bien choisi, bien planté, bien soigné, entouré de haies, d'insectes et d'oiseaux, et qui donne, année après année, de beaux fruits. Un arbre qui ne pousse jamais seul, parce que d'autres mains l'ont greffé, taillé, transmis.

Le dimanche à 15h, la causerie des Mordus « Transformer mon jardin ou balcon pour devenir un acteur du vivant » referme ce livre en ouvrant le vôtre. Chacun y décrit son jardin, découvre le verger expérimental de Gotheron (INRAE), qui s'appuie sur la biodiversité pour produire des fruits sans pesticides, et repart avec des propositions simples pour un petit jardin.

L'histoire ne s'arrête pas le 8 novembre. Elle continue à la foire aux greffons, les 20 et 21 février 2027 à Quévert, où l'on retire ses arbres champêtres et ses greffons. Elle continue aux Champs Blanchet, à Dinan, avec le parcours « De la terre aux fruits ». Elle continue dans les écoles, avec l'École des Mordus, de l'école de Quévert au lycée agricole de Caulnes.

Elle continue surtout chez vous. Car transmettre, c'est cela : que chacun reparte, à son tour, passeur.

*“Pas de fruit sans l'arbre.  
Pas d'arbre sans ceux qui le transmettent.”*

# Le week-end heure par heure

## AVANT LA FÊTE

|                             |                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lun. 5 oct., matin</b>   | L'École des Mordus à l'école de Quévert : verger de l'école, ateliers jus, cuisine et biodiversité |
| <b>Mar. 3 nov., 13h–16h</b> | L'École des Mordus au lycée agricole de Caulnes : atelier cuisine                                  |
| <b>Jeu. 5 nov., 20h</b>     | Film <i>Pommes Pommes Pommes Pommes</i> , cinéma Émeraude, Dinan · 7 €                             |

## SAMEDI 7 NOVEMBRE

|                        |                                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8h30–10h</b>        | Balade des vergers quévertois · départ salle des fêtes · 5 €, entrée comprise                                                                              |
| <b>10h</b>             | Ouverture de la fête · Courtil des senteurs                                                                                                                |
| <b>10h</b>             | Dépôt des gâteaux et des confitures · bar de la salle des saveurs                                                                                          |
| <b>10h30</b>           | Visite de la fête par les élus du territoire                                                                                                               |
| <b>11h</b>             | Lancement du parcours « De la terre aux fruits » · salle des fêtes                                                                                         |
| <b>Dès 13h30</b>       | Atelier pâtisserie et cuisine moléculaire, en continu · salle des saveurs                                                                                  |
| <b>14h · 15h · 16h</b> | L'atelier des saveurs · salle des saveurs                                                                                                                  |
| <b>15h</b>             | Causerie « Protéger les arbres remarquables – pourquoi, comment »                                                                                          |
| <b>15h · 16h</b>       | Résultats des concours de gâteaux, puis de confitures                                                                                                      |
| <b>16h–17h</b>         | Tables rondes : « Quelles essences d'arbres pour demain ? » avec Mickaël Jezegou, « Le bon arbre au bon endroit », « Les vieux arbres et la biodiversité » |
| <b>17h–17h30</b>       | Causerie « Les dendro-microhabitats »                                                                                                                      |
| <b>Dès 19h</b>         | Veillée de la ramaougerie : repas, chants, contes · salle des fêtes                                                                                        |
| <b>20h–23h</b>         | Fest-noz à la Goul                                                                                                                                         |

## DIMANCHE 8 NOVEMBRE

|                        |                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10h</b>             | Ouverture de la fête                                                                             |
| <b>10h</b>             | Dépôt des cidres · bar de la salle des saveurs                                                   |
| <b>10h–11h30</b>       | L'atelier des saveurs · salle des saveurs                                                        |
| <b>Dès 13h30</b>       | Atelier pâtisserie et cuisine moléculaire, en continu                                            |
| <b>14h · 15h · 16h</b> | L'atelier des saveurs                                                                            |
| <b>14h</b>             | Table ronde « Agroforesterie : retours d'expériences »                                           |
| <b>Vers 14h</b>        | Vente du pommé de la fête · grand chapiteau                                                      |
| <b>15h</b>             | Causerie « Transformer mon jardin ou balcon pour devenir un acteur du vivant » · salle des fêtes |
| <b>15h</b>             | Résultats du concours de cidre                                                                   |
| <b>18h</b>             | Clôture de la fête                                                                               |

Tout le week-end : exposition pomologique, pôle biodiversité, stands conseils, greffage et taille, village du pressoir, jeux et ateliers pour les enfants, une trentaine d'exposants, restauration.

**L'Arbre à Lutik** · chêne du Courtil · samedi et dimanche, 14h–17h

**La tombola des Mordus** (avec le billet d'entrée) · 2 tirages par jour, à 12h et 17h

M E R C I

# *Ceux qui écrivent l'histoire*

150 bénévoles, trois mois de préparation, une trentaine de partenaires : cette fête est une œuvre collective, écrite à plusieurs mains.

Merci à chacune et chacun des bénévoles des Mordus de la Pomme, qui donnent leur temps pour que d'autres apprennent. Merci aux artisans, aux associations, aux écoles, aux collectivités et aux entreprises qui partagent cette envie de transmettre.

## LES COLLECTIVITÉS ET LA FORMATION

Ville de Quévert · Dinan Agglomération · Parc naturel régional Vallée de la Rance – Côte d'Émeraude · Département des Côtes-d'Armor · lycée agricole de Caulnes · École du paysage d'Angers

## LES ASSOCIATIONS

Conservatoire d'espaces naturels de Bretagne · Bretagne Vivante · Jardins solidaires du Pays de Dinan · Glaneurs du Pays de Dinan · Traîne-Buissons · Voie Verte · Ramaougeries de Pommé · Patrimoine de Quévert · APE de Quévert · La Ferme d'Antan · Échange et Partage de Dinan · A.R.B.R.E. · Croqueurs d'Anjou · SCIC ENR · Troc et Lien · L'Arbre à Lutik · ludothèque de Pleurtuit · Amis du Jardin · collectif « RévertRance » · festival Mois du doc · cinéma Émeraude

## ILS SOUTIENNENT LA FÊTE

MPS Quévert · Cycle 22 · Pixel · Les Fourmis Saint-Lormel · Digital Sono · PC&CO · Maison cidricole de Bretagne

## LES EXPOSANTS ET LA RESTAURATION

Une trentaine d'exposants, surtout des artisans du territoire : fruits, plants et arbres, jus et cidres, bières et boissons fermentées, confitures et produits transformés. Pour se restaurer : food-trucks locaux, galette-saucisse, friagerie maison, bar, salon de thé.



## EN PRATIQUE

**Samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026**

Ouverture samedi 10h · clôture dimanche 18h

**Quévert (Côtes-d'Armor)**

Entrée par le Courtil des senteurs

**5 € dès 16 ans**, valable les deux jours

Gratuit pour les moins de 16 ans

Toutes les animations sont gratuites

Le billet d'entrée donne droit à la tombola des Mordus

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

## Transmettre, simplement

Les fruits, les arbres, le vivant, la greffe, la taille, le terroir, la cuisine : depuis plus de quarante ans, les Mordus de la Pomme se font passeurs. Cette fête en est le récit, et vous en êtes désormais un peu les auteurs.

Rendez-vous à la foire aux greffons, les 20 et 21 février 2027.

