

LE POMMÉ A VERN : Une tradition vivante

Sous l'égide du **centre socioculturel des Marais** qui en assure la coordination, un collectif d'associations de Vern-sur-Seiche organise la Fête du Pommé le week-end des 24 au 26 octobre 2014, après quelques années d'interruption. Tous participent activement à l'organisation de cette fête qui fera revivre une recette provenant de la tradition rurale du pays Gallo.

Sa fabrication consiste à réduire des quartiers de pommes douces, dans du jus de pommes pressées la veille, pendant vingt-quatre heures, dans une bassine à confiture géante en cuivre chauffée par une cuve alimentée en bois, en remuant la préparation en continu. Ce « beurre du pauvre » peut être conservé pendant plusieurs mois. Le sucre étant une denrée onéreuse, nos aïeux utilisaient cette pâte de pommes avec de nombreux ingrédients, celui-ci étant très peu sucré.

Ce rituel se concrétise sur plusieurs jours. Pour 100 litres de jus de pommes douces, il faut 100 kg de pommes épluchées en quartiers et épépinées à la main.

Pendant cette longue préparation, pour laquelle l'association **Gallo Tonic** de Liffré assure cette année la maîtrise d'œuvre, de nombreuses activités gratuites seront proposées aux nombreux visiteurs. De la musique avec les accordéonistes du **bagad Kadoudal de Vern** accompagnera l'épluchage des pommes le vendredi 24 octobre 2014 à partir de 14h, à la Passerelle où sont conviés toutes les bonnes volontés.

Le samedi 25 octobre 2014, une randonnée chantée et contée sera organisée avec **l'USV Rando**. Le **Bagad Kadoudal** accompagnera en musique les randonneurs, entre les pauses contées où interviendra **Jacky Derennes**. Le rendez-vous est fixé à 14h30 à la Passerelle et le retour est prévu vers 16h30.

A partir de 17h, un **concours de musique bretonne en duo libre** aura lieu à la Passerelle. Le Bagad aura en charge l'organisation. Il est ouvert à tous les duos composés d'au moins un instrumentiste de tradition bretonne allié à tout autre instrument de musique. 2 airs de musique bretonne au moins, dont une danse sont demandés, avec une durée de prestation de 5 minutes au moins et 12 minutes au plus. A cette occasion, il est rappelé que les inscriptions sont encore possibles pour intégrer le bagad ou pour apprendre à jouer d'un instrument : bombarde, cornemuse, percussions, accordéon diatonique. Ainsi, si vous souhaitez remporter les prochains concours de musique, vous serez alors dans les meilleures conditions !

Une soirée musicale suivra ce concours avec le chanteur **Philippe Mouazan**, artiste et poète engagé à la voix chaude bien timbrée, qui vous fera rêver de la Bretagne à travers ses chansons passionnées et authentiques. Les groupes « **Gallo Tonic – lif'Fredaines** » de Liffré, et « **Les Gars d'Vaugon** » de Vern, groupes dont la réputation n'est plus à faire. La chanson bretonne sera à l'honneur dans un répertoire présenté par le **Trio Lesage**, puis le duo accordéon bombarde et flûte « **M Duo** » nous entraînera dans la danse. Il sera possible de se restaurer sur place.

Le dimanche 26 octobre 2014, une balade botanique à la découverte des vergers et du ruisseau du Clos Sotin se tiendra à 10h avec la participation de l'association **La Parvole**. Des ateliers aux **jeux buissonniers** suivront pour les petits comme pour les grands avec **Joe Gardan** à 10h30.

A partir de 12h, un pique-nique familial bio sera mis en place avec l'association « **Bleu, Blanc, Coeur** » (3 € par personne).

La Fête du Pommé aura lieu, quant à elle, à partir de 14h, accompagnée de musiques, danses bretonnes et irlandaises avec les groupes **Dans'Meize**, **Gallo Tonic–lif'Fredaines**, **Trio Gwan**, et le **Bagad Kadoudal**. Du théâtre en gallo avec **Tradior** sera également invité pour éveiller nos curiosités linguistiques. Pour les petits et les grands, des jeux Gallo géants avec l'association des **jeux traditionnels de pays** seront proposés, ainsi que des animations palets avec **l'USV Palets**.

La fin de la fabrication du pommé est prévue à 17h et il sera disponible à la vente pour les visiteurs.

Ce sera l'occasion de faire la fête et de transmettre cette délicieuse recette, produit phare de notre patrimoine culturel qu'il faut conserver.

Pour participer à la fabrication, s'inscrire au Centre Social des Marais au 02.99.62.83.27.

Pour plus de renseignements, et particulièrement pour le concours n'hésitez pas à contacter le **Bagad Kadoudal** au 02.99.62.11.27 ou 06.33.11.94.90.