



ROTARY-CLUB DE PONTOISE-CERGY

Président :

BULLETIN D'INFORMATION N° 4

Pierre BOURQUIN

Période du 23-07-86 au 29-07-86

REUNION DU 29 JUILLET 1986

Le Président ouvre la séance.

EXCUSES: MELE , RICARD , CAVILLON , VASSILIEFF .

PRESENCES EXTERIEURES: C. LACOMBE à PERPIGNAN (il rapporte 2 fanions

COMMISSION JEUNESSE:

Le responsable est avisé d'une prochaine réunion , le 9 Septembre au bowling de CERGY.

CLUB CONTACT: Le Président nous informe que la visite de nos amis anglais est attendue en principe fin MAI 1987 , à POTOISE.

EXPOSE: C. LACOMBE, rentré spécialement de vacances, nous fait "ex apruno" sa conférence sur la prune d'Ante.

Apparue en France au 13^{ème} siècle sous la dénomination prune d'Antonin ; il s'en récolte env. 25.000 tonnes (contre 130.000 T aux U.S.A), principalement dans le Causse et le Quercy sur des sols appropriés que l'on dénomme : boulbènes.

La croissance des pieds, sur des demi-tiges greffés et largement espacés requiert 6 à 7 années avant toute production.

La récolte a lieu en principe fin Août, maintenant par remuage mécanisé et ramassage automatique.

Disposés sur des clisses ou clayons triangulaires, les pruneaux sont deshydratés à l'air (présent) chaud, durant environ 24 heures, en tunnel chauffé vers 70° jusqu'à ne conserver que 25% d'humidité.

Triés à la main, ils sont ensuite conservés sur des paloxes ou claies de bois. En condition naturelle; le stockage s'effectue dans l'obscurité à 7° de température et 75% d'hygrométrie. Pour la vente le pruneau est réhydraté à 35 % ce qui lui confère moelleux mais brève conservation.

Nota: pour la confection des fruits à l'Armagnac les pruneaux sont prélevés en cours de séchage. D'après WEBER on peut aboutir à un résultat comparable en faisant mariner les pruneaux du commerce dans du thé fort. (Pour l'Armagnac: c'est selon la gratitude des clients..!)

D'autres recettes suivront, dans un prochain bulletin, que nous devront à l'amabilité de Madame LACOMBE.

A l'air:

LE BULLETINIER DU MOIS.