

# Eppelpress : c'est bon, beau, et bio

Tout l'été, nous partons à la rencontre de ceux qui créent et produisent au Grand-Duché. Aujourd'hui, une balade pas pressée au royaume des pommes.



**Que faire des kilos de pommes qui encombrer nos vergers? Pour changer d'une énième tarte ou compote, il existe la solution de Jean-Paul Friederes : il les transformera en un délicieux jus de pomme, stocké grâce à un ingénieux système qui améliore sa conservation. Une idée toute simple. Mais avec Eppelpress, il s'est donné les moyens. Et ça marche!**

De notre journaliste  
Romain Van Dyck

À la fin de l'été, quand le soleil se fait moins mordant, et que les feuilles commencent à se parer de mille couleurs, un fruit devient la star des vergers.

Rond comme un ballon, acidulé ou sucré comme un bonbon : il est temps de récolter les pommes.

Mais les choses ont bien changé depuis l'époque où cette récolte était un événement : «Il y a encore 30 ans, quasiment chaque famille faisait du jus de pomme dans le village. On avait un pressoir, comme pour faire le vin, et il circulait de maison en maison, afin que tout le monde puisse en profiter», se rappelle Jean-Paul Friederes.

Le village, c'est Eppeldorf. Comme d'autres, ce petit bourg a connu une époque où les saisons étaient rythmées par l'agriculture. Et puis les temps ont changé... comme certaines traditions.

Désormais, c'est le pressoir qui reste à sa place, et les pommes qui viennent à lui! Depuis 2008, Jean-Paul, gérant d'une exploitation bovine et céréalière, a en effet lancé Eppelpress. Cette petite entreprise, installée dans un hangar de sa ferme, dispose d'un pressoir pour presser les pommes des particuliers, et leur fournir le délicieux jus.

Cette automne, ils se presseront chez lui, chargés de kilos (au minimum 200 kg), voire de tonnes de pommes. Pour ce dernier, un marathon commencera : «Quand c'est la saison des pommes, je commence à 6 h 15 et je m'arrête à 23 h 30, pendant six semaines. Il faut accueillir les clients, réceptionner les fruits, assurer leur suivi, les laver, les presser, etc. C'est du boulot! Sans l'aide de ma femme, de mon neveu et d'un ouvrier, on n'y arriverait pas.»

Il a de plus en plus de clients : «La production augmente d'années en années. D'ailleurs, je suis en train d'acheter une nouvelle presse, qui passera de 500 litres à l'heure à 1 000 litres!»

Car si, au début, il ne pressait que



À l'automne prochain, Jean-Paul Friederes (à g.) et sa famille n'auront pas le temps de souffler : ils devront presser des tonnes de pommes.

pour les autres, il réalise désormais ses propres jus de fruits. «Mais comme on n'a qu'une vingtaine d'arbres, on achète beaucoup de pommes des agriculteurs des environs.»

Pour ses clients, Eppelpress permet de ne rien gâcher des fruits de leurs vergers, tout en les valorisant à travers un produit à la fois pratique et design.

## ➤ Se conserve deux mois après ouverture

Pratique, parce que les jus de fruits sont stockés dans des cubis, avec un système «Bag-in-Box». Cet emballage est composé d'un sac interne stérilisé (de 3, 5 ou 10 litres), d'un robinet et d'un carton d'emballage. Ce système assure une conservation optimale du jus, puisque le contenu n'est pas en contact avec la lumière ou l'air. «Avant ouverture,

vous pouvez garder le jus de pomme au moins dix mois. Et après ouverture, il se conserve pendant deux mois, même en dehors du frigo», promet Jean-Paul.

Et c'est beau parce que le design de cette box est simple, épuré, et bien pensé. Sur l'étiquette figure une ou deux gouttes, qui représentent les mélanges et les ingrédients utilisés : pomme, cassis, fleur de sureau, cerise... D'ailleurs, Eppelpress a reçu plusieurs prix pour saluer ce design.

Désormais bien connu dans la région, Eppelpress vend ses produits un peu partout : «On vend ici, mais aussi dans des supermarchés, des magasins de produits locaux.»

À noter qu'ils accueillent aussi chaque année des écoliers luxembourgeois, pour leur montrer le fonctionnement de la presse. L'occasion de faire (re)découvrir à certains le vrai goût des fruits!



Pomme-poire, pomme-coing, pomme-cerise... Les mélanges sont stockés avec un système qui permet une conservation optimale.



Eppelpress propose aussi des sirops et des confitures.

## Doux mélanges

Pomme-coing, pomme-carotte, pomme-poire, pomme-fleur de sureau, cerise...

Les produits Eppelpress proposent de savoureux mélanges. Avec une particularité qui change des habituels jus de fruits du commerce : «Ces fruits viennent au maximum de la région. Comme les groseilles, le coing... Par contre, l'argousier vient d'une ferme biologique en Allemagne, parce qu'on n'avait pas le choix.»

Eppelpress propose aussi des sirops et des confitures maison, réalisées là encore avec des fruits luxembourgeois, comme les cassis de Beaufort par exemple.

Et il propose un nouveau produit (photo) : «Un vinaigre balsamique fait avec nos pommes. C'est un viticulteur allemand qui nous propose ça, c'est excellent en vinaigrette par exemple.» Et pour ceux qui veulent en savoir plus sur d'autres produits «made in Luxembourg», voici un site dont Eppelpress est partenaire : [www.letzgolocal.lu](http://www.letzgolocal.lu).



Jean-Paul Friederes à l'œuvre...