

VERDUN Des habitants s'interrogent sur la requalification de la ville haute

L'EST
RÉPUBLICAIN

LE JOURNAL DE
MEUSE

Samedi 24 octobre 2020



BAR-LE-DUC

**Ecole de la 2e
chance :
un vrai plus
pour les jeunes**

Photo ER/J.-N. PORTMANN

> PAGE 4



**Les fruits finissent
en bouteilles**

LACHAUSSÉE Tradition

Le presseur tourne à plein régime

Pommes, poires, coings ou encore tomates arrivent en masse depuis le mois dernier chez les frères Garnier. Ces fruits et légumes sont nettoyés, pour passer dans le presseur d'où ils ressortent en jus, en bouteilles. Un vrai spectacle pour les clients.

Au 7, rue de Champfontaine, à Haumont-les-Lachaussée, village rattaché à la commune de Lachaussée, le presseur des frères Garnier s'active depuis le mois dernier.

François, Jean et Philippe transforment les fruits récoltés en jus, sous les yeux des clients. Des pommes, poires, coings ou encore tomates peuvent être consommés toute l'année grâce aux bouteilles en verres réutilisables. Mais l'activité se termine bientôt.

« Le pressage pour les particuliers va durer jusqu'à la première semaine de novembre, car ils ont des pommes rustiques. Les professionnels ont des variétés beaucoup plus résistantes. La chair restant ferme plus longtemps, on arrive à travailler quinze jours de plus avec eux », précise François, l'aîné des frères Garnier.

Parmi les clients-particuliers, un couple de Hollandais



Hermina et son mari, Jean, ont récolté environ 110 kg de pommes sur les arbres de leur jardin.

que Hermina Heintz-Exler, avec un fort petit accent. Après plus de 20 ans passés dans le village, ils ont vendu leur maison et vont retourner au pays.

« C'est une bonne année »

Chaque année, ils viennent chez les frères Garnier pour le pressage de leurs pommes. Hermina et son mari, Jean, ont pu récolter environ 110 kg de pommes sur les arbres de leur jardin.

« C'est une bonne année, mais beaucoup de pommes sont tombées à cause de la sécheresse »

jus. Le presseur de Lachaussée a été créé en 2008. « Sur la route de Saint-Benoît-en-Woëvre, il y avait un presseur, mais qui n'existe plus aujourd'hui. Au bout de deux ans, on s'est dit pourquoi pas nous », raconte François Garnier. À l'époque, les trois frères avaient et ont encore aujourd'hui une autre activité. « On avait besoin de remplacer l'activité de distribution de boissons. Ce n'est plus ce que c'était ».

Contact au 03 29 89 31 42.