

VILLEDIEU-LES-BAILLEUL / Producteur médaillé

# Damien Deslandes, la passion du calvados

Une médaille de vermeil, soit le deuxième prix, pour son calvados en cours de vieillissement, une médaille de bronze, soit le troisième prix, pour son cidre : joli résultat pour Damien Deslandes, qui ne participe que depuis quatre ans au concours organisé à Vimoutiers à l'occasion de la foire de Pâques.

Il y a cinq ans, il a repris un hectare de verger haute tige à Crouttes. Son père, Raymond, y est installé depuis les années soixante. C'est son calvados que Damien commercialise pour l'instant, le sien a encore besoin de continuer à vieillir dans ses futs de chêne. Les pommes qu'il achète en complément des siennes viennent toutes de la propriété familiale.

Les produits sont élaborés et commercialisés en grande partie à Villedieu-les-Bailleul, où il habite avec son épouse et ses deux fils. « Je tiens à travailler dans le res-



Quentin et Nathan aident déjà leur père :  
la relève semble assurée

pect de l'environnement. Ainsi aucun traitement », précise-t-il. mes pommes ne reçoivent il.

Les fruits sont ensuite pressés par la presse ambulante de Didier Delasalle, de Nécy.

Il se sert de bouteilles de réutilisation, dont le nettoyage est confié à un professionnel. Jusqu'à l'alambic, resté à la ferme du Haut de Crouttes, qui fonctionne au feu de bois. Rien de passiste pourtant chez ce conseiller d'orientation dans un lycée de Caen, mais un fort attachement à sa région augeronne et au monde agricole.

Damien Deslandes sera présent à la foire aux plants de Trun, **samedi et dimanche prochains**.

Autres dates à noter, **19 et 20 septembre**, journées du patrimoine : distillation traditionnelle au feu de bois à la ferme du Haut de Crouttes.

Contact : Le bourg 61160 Villedieu-les-Bailleul, 02 33 35 17 22, damien.deslandes@libertysurf.fr, site [www.cidre-deslandes.fr](http://www.cidre-deslandes.fr)