

L'HOMME DU JOUR

Didier Vecten



est gérant de la Cueillette de Muizon : sa gelée de pomme vient d'obtenir une médaille de bronze

Voilà une nouvelle récompense pour la Cueillette de Muizon. Cet espace de 20 hectares ouvert aux particuliers d'avril à novembre leur permet de venir cueillir fruits, légumes et autres fleurs, aux portes de Reims. Après avoir obtenu la médaille d'or du Concours général agricole pour son jus de pommes en 2016, c'est cette fois-ci la gelée de pommes qui est récompensée d'une médaille de bronze cette année. Celle-ci est « élaborée artisanalement en chaudron de cuivre avec le jus des pommes de notre production ». C'est une nouvelle réussite pour la Cueillette qui « présente (sa) gelée depuis 2-3 ans au concours, donc nous sommes ravis d'être récompensés cette année ! ». Pour le gérant Didier Vecten, « la médaille de bronze n'est pas une déception car nous sommes la seule médaille décernée cette année dans la catégorie confitures et gelées, ce qui lui rajoute une certaine valeur ». Pour les gourmands, la gelée est disponible à l'Esprit Terroirs, la boutique de la Cueillette, et sur le site de Muizon pendant son ouverture. À noter que la gelée est utilisée, entre autres, par le chef étoilé Arnaud Lallement de l'Assiette champenoise dans la réalisation de certains de ses plats...