
ARRANGÉ Ô CALVADOS



DOSSIER DE PRESSE

MIF EXPO PARIS 2026 • STAND F18

12–15 novembre 2026 • Paris Porte de Versailles – Hall 7.2

« *Du fruit. Du cœur. Du Calvados.* »

Pom' Pom' en 30 secondes

Pom' Pom' revisite le Calvados AOC à travers des recettes artisanales fruitées, gourmandes et audacieuses. La marque est née d'une envie simple : faire découvrir autrement un grand spiritueux normand, sans effacer son identité.

À la base de chaque création : du Calvados AOC, des fruits, des épices ou des plantes, des macérations longues et aucun arôme artificiel. Les recettes sont préparées à la main et titrent 28 % vol.

En 2026, Pom' Pom' franchit une nouvelle étape : après ses débuts et son développement à Rouen, l'atelier s'installe à Saint-André-sur-Orne, près de Caen, au cœur même du Calvados.

2013 → 2019

5 années d'expérimentations

avant le premier assemblage abouti

2025

3^e prix aux Trophées de l'Artisanat - catégorie Innovation (CMA)

MIF 2025 Espace CMA Normandie

2026

Remise du titre **ARTISAN**

Nouvel atelier à Saint André sur Orne, au Coeur du Calvados

MIF 2026 – Pavillon Normandie - Stand F18

28% vol. Des recettes pensées pour l'apéritif comme pour le digestif.

Formats : 20 cl et 70 cl.

Distribution : cavistes, épiceries fines, salons et vente en ligne.

Atelier : Allée des Paitis Blancs, 14320 Saint-André-sur-Orne.



LE FONDATEUR

Xavier Perchepied, l'intuition puis la patience



Autodidacte, Xavier Perchepied développe Pom' Pom' à partir de 2013, avec une idée fixe : conserver la signature du Calvados tout en lui donnant davantage de rondeur, de fraîcheur et de gourmandise.

Les premiers essais voient le jour en juillet 2014. Il faudra de nombreux tests, dégustations et ajustements pour parvenir, début 2019, à la mise en vente du premier assemblage abouti.

Chaque nouvelle recette demande ensuite plusieurs mois de mise au point : équilibre aromatique, durée des macérations, dosage du sucre, intensité du fruit et expression du Calvados.

« Réinventer la manière de consommer le Calvados, sans en trahir l'ADN. »

De l'univers des arrangés à une inspiration très culinaire

« Chez Pom' Pom', les recettes se pensent aussi comme des accords de cuisine : on associe, on goûte, on équilibre, on cherche le contraste ou la complémentarité. »

Framboise & Basilic en est l'un des exemples les plus évidents.

Bergamote & Noix de Cajou joue sur la fraîcheur d'un agrume et la rondeur d'un fruit sec torréfié.

Ananas, Caramel & Fleur de Sel évoque davantage un dessert ou un fruit rôti qu'un arrangé classique.

Fraise & Poivre de Sichuan reprend, elle aussi, les codes de l'accord culinaire.

C'est cette double filiation qui fait l'identité de Pom' Pom' : la technique et l'esprit de l'arrangé d'un côté ; la liberté créative de la cuisine de l'autre.



Des accords qui racontent la cuisine

LA COLLECTION

Pomme & Vanille

Le grand classique, gourmand et familial.

Framboise & Basilic

Une rencontre fraîche et très culinaire.

Fraise & Poivre de Sichuan

Le fruit rouge relevé par une pointe très aromatique.

Bergamote & Noix de Cajou

Fraîcheur acidulée et rondeur du fruit sec.

Ananas, Caramel & Fleur de Sel

Une évocation de dessert, généreuse et légèrement saline.

Pomme & Menthe

Une lecture fraîche et estivale de la pomme.

Kumquat & Café

Agrume et café, entre fraîcheur, amertume et longueur.

Clémentine & Épices d'Hiver

Une recette chaleureuse et festive.



Du fruit au flacon, un travail artisanal



Embouteillage à l'atelier : chaque bouteille est préparée avec soin.

Chaque recette Pom' Pom' est façonnée à la main. Selon les parfums, le processus repose sur une double ou une triple macération de plusieurs mois afin d'extraire l'expression du Calvados tout en préservant les fruits et les épices.

Les fruits sont sélectionnés à maturité. Les associations sont travaillées pour leur goût, leur tenue et leur équilibre.

Pom' Pom' n'utilise ni arôme ajouté ni colorant dans ses créations.

BASE	Calvados AOC
FABRICATION	À la main – double ou triple macération
DEGRÉ	28 % vol.
SIGNATURE	Fruité • Audacieux • Authentique

Le label Artisan et un nouvel atelier à Caen.



REMISE DU TITRE ARTISAN UN SAVOIR FAIRE RECONNU

par la Chambre des Métiers de l'Artisanat (CMA)

Le titre d'Artisan récompense une passion, l'exigence du travail bien fait et un savoir faire ancré dans le territoire normand.



NOUVEL ATELIER À SAINT-ANDRÉ-SUR-ORNE (14)

En 2026, Pom' Pom' quitte Rouen pour s'installer dans un nouvel atelier au cœur du Calvados. Un changement d'échelle qui accompagne la croissance tout en conservant une fabrication artisanale.

Une marque normande, un Calvados AOC, une fabrication artisanale française – et une autre manière de raconter le territoire.

Pom' Pom' revient au grand rendez-vous du Made in France

Stand F18 • 12 au 15 novembre 2026 • Paris Porte de Versailles • Hall 7.2



Pom' Pom' au MIF : une marque normande qui revendique « le Calvados AOC autrement ».

En 2025, Pom' Pom' faisait partie des artisans normands présents au Salon du Made in France, sur le village des artisans sélectionnés par la CMA.

En 2026, la marque revient sur la pavillon Normand avec un symbole fort : son nouvel atelier est désormais installé dans le Calvados.

Le MIF Expo 2026 réunira environ 1 000 exposants et attend plus de 110 000 visiteurs. Pour Pom' Pom', le salon est à la fois un lieu de vente, de dégustation, de rencontre avec les professionnels et une vitrine nationale pour son savoir-faire.

“Une marque normande, un Calvados AOC, une fabrication artisanale française — et une autre manière de raconter le territoire.”

Une innovation artisanale récompensée

ROUEN

INSOLITE

Il a remporté un prix pour ses Calva arrangés

🕒 1 min • Jessie Leclerc



Le Calvados comme patrimoine vivant : enraciné en Normandie, mais capable d'évoluer dans les usages et les goûts.

Côté Rouen / actu.fr

En 2025, Pom' Pom' obtient le **3e prix aux Trophées de l'Artisanat et du Commerce**, catégorie Innovation. La CMA Normandie et la Foire Internationale de Rouen mettent en avant une démarche qui revisite un emblème normand avec créativité et modernité.

La marque a également bénéficié de plusieurs prises de parole et retombées : interview sur BFM Normandie, portrait dans La Gazette Normandie, article Côté Rouen / actu.fr, reportage du Département de la Seine-Maritime et présence dans les communications de la CMA Normandie.

“Réinventer la manière de consommer le Calvados, sans en trahir l'ADN.

La Gazette Normandie, 22 juillet 2025”

Ils parlent de Pom' Pom'

LA GAZETTE NORMANDIE — 22 JUILLET 2025

« Pom' Pom' : le Calvados réinventé, entre tradition et modernité » — portrait de Xavier Perchepied, cinq années de développement, fabrication artisanale et ambition de moderniser l'image du Calvados.

BFM NORMANDIE

Interview consacrée à Pom' Pom' et à son positionnement : rendre le Calvados plus accessible et montrer une autre façon de le déguster.

CÔTÉ ROUEN / ACTU.FR

Article consacré au prix remporté pour les Calvados arrangés Pom' Pom'.

DÉPARTEMENT DE LA SEINE-MARITIME

Reportage vidéo autour de Pom' Pom' et de sa reconnaissance aux Trophées de l'Artisanat et du Commerce.

CMA NORMANDIE — MIF 2025

Pom' Pom' figure parmi les artisans normands sélectionnés pour le Village de l'Artisanat.

FOIRE INTERNATIONALE DE ROUEN / CMA NORMANDIE — 2026

Pom' Pom' est présenté comme 3e aux Trophées de l'Artisanat Innovation 2025 et comme une marque qui revisite un emblème normand avec créativité et modernité.



POUR LES JOURNALISTES

5 angles d'article possibles

01 PATRIMOINE & INNOVATION	Comment faire évoluer un produit historique sans le dénaturer ?
02 GASTRONOMIE	Quand l'inspiration de l'arrangé rencontre les codes de la cuisine et de l'accord aromatique.
03 ENTREPRENEURIAT	Cinq années d'essais avant le premier assemblage commercialisable.
04 TERRITOIRE	Le retour de Pom' Pom' au cœur du Calvados avec son nouvel atelier à Saint-André-sur-Orne.
05 USAGES	Du digestif traditionnel à une boisson de partage : frais, sur glace, à l'apéritif comme en fin de repas.

REPERES

2013 : naissance du projet

2019 : premier assemblage abouti

2025 : prix Innovation

2026 : nouvel atelier + Artisan + MIF Paris

Pom' Pom' — informations presse

Fondateur & créateur : Xavier Perchepied

Communication : Élise Guibert

NORPOM / Pom' Pom'

Allée des Paitis Blancs — 14320 Saint-André-sur-Orne — France

Tél. : 06 14 68 85 74

E-mail : contact@pompom-calvados.fr

Instagram : [@pom_pom_calvados](https://www.instagram.com/pom_pom_calvados)

Site : www.pompom-calvados.fr

Sources et liens utiles

Pom' Pom' - site officiel

<https://www.pompom-calvados.fr/>

Pom' Pom' - Presse & Prix

<https://www.pompom-calvados.fr/pages/presse-prix>

La Gazette Normandie - 22 juillet 2025

<https://www.lagazettefrance.fr/article/pom-pom-le-calvados-reinvente-entre-tradition-et-modernite>

CMA Normandie - MIF 2025

<https://cma-normandie.fr/actualites/evenements-et-salons/votez-pour-le-grand-prix-du-public-du-mif/>

Foire Internationale de Rouen - exposants CMA

<https://www.foirederouen.fr/les-exposants-cma/>

MIF Expo 2026 - fiche Pom' Pom'

<https://www.mifexpo.fr/exposants/norpom-763454/>

“Fruité. Audacieux. Authentique.”