

2015

DOSSIER DE PRESSE

- CONTACT PRESSE -

MICHÈLE FRÉNÉ / ELSA BURNEL - AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL - 5, RUE DES MAZURETTES - 14000 CAEN
TÉL. 02 31 75 31 00 - MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR - WWW. MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR

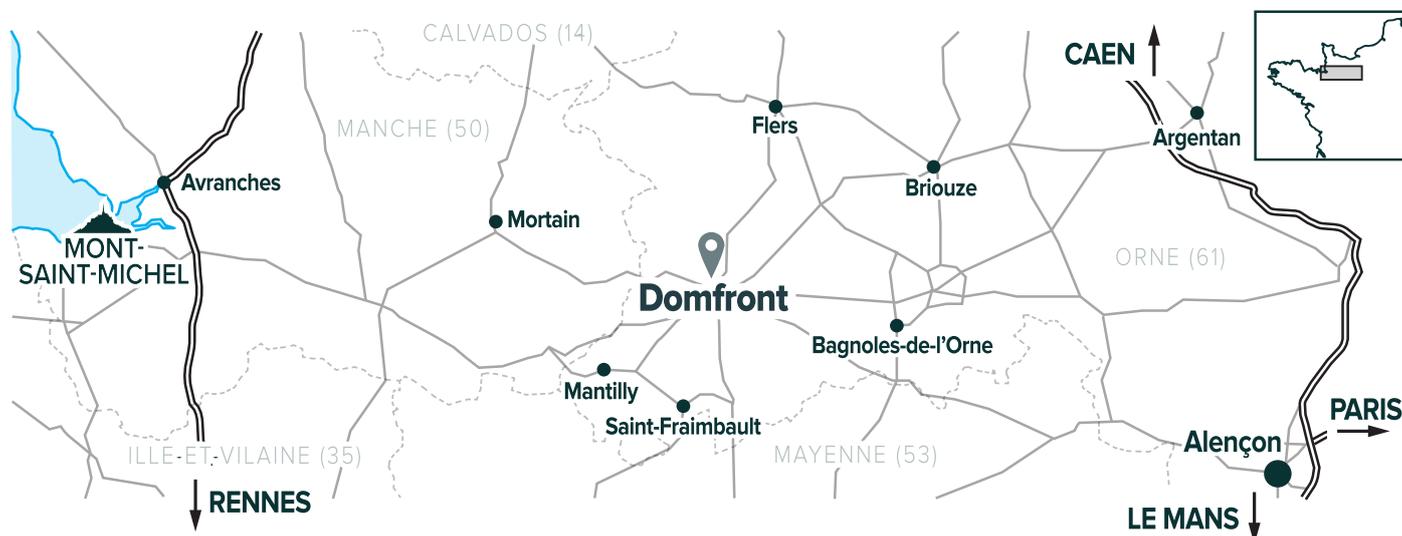


Le Domfrontais abrite un patrimoine végétal unique en Europe ... et le secret le mieux gardé de Normandie :



LE POIRÉ DOMFRONT !

Ici, dans le sud-ouest de la Normandie, des poiriers au port altier, grands arbres parfois pluri-centenaires qui peuvent culminer à 15-20 mètres de haut, donnent le Poiré Domfront, une boisson effervescente naturelle, festive et stylée.



Il fut un temps où... le poiré allait gentiment son petit bonhomme de chemin, satisfaisant un marché essentiellement local.

...Trop gentiment sans doute,

Dans les années 90 du siècle dernier, une poignée de producteurs déterminés a pris le mors aux dents,

Et bien leur en a pris !

Ils se sont mobilisés pour valoriser leur produit et pour protéger leur paysage.

À cette époque en effet la menace était double : la tentation du maïs, qui « *simplifie la vie* » et fait abattre les grands arbres, et l'appétit d'ébénistes italiens qui, pour les besoins de la marqueterie, souhaitaient acheter ces mêmes grands arbres...

Si la menace n'a pas totalement disparu

le poiré est aujourd'hui devenu « *Poiré Domfront* », arborant fièrement

- Une AOC ou Appellation d'Origine Contrôlée,
- Une AOP ou Appellation d'Origine Protégée, équivalent de l'AOC à l'échelle européenne,
- Une volonté bien affirmée de se faire connaître et apprécier bien au delà de son territoire d'origine, au sud-Ouest de la Normandie.

... Déjà des marchés s'ouvrent en Europe - comme aux Pays Bas ou en Allemagne - et même à l'international, notamment au Japon ...

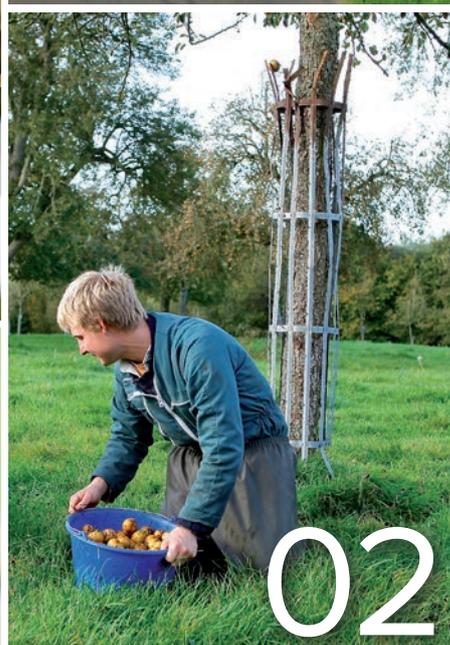
« *Je vous assure que la terre nous est ouverte* » affirme Jérôme Lecrosnier, président de l'ODG Poiré Domfront.

Dans les pages qui suivent, vous pourrez constater que le Poiré Domfront a bien des atouts pour se faire apprécier d'un très vaste public !

Des bulles délicates,
un profil faiblement alcoolisé,
élégant, élancé et tendre...

**... LE POIRÉ DOMFRONT
EST BIEN DANS SON ÉPOQUE !**

- SOMMAIRE -



- 01 L'ADN DU POIRÉ DOMFRONT
- 02 LE VERGER DE POIRIERS « HAUTES-TIGES », UN PATRIMOINE UNIQUE EN EUROPE
- 03 PRODUCTION DU POIRÉ DOMFRONT
- 04 LE POIRÉ DOMFRONT, BIEN DANS SON ÉPOQUE
- 05 CARNET D'ADRESSES DES PRODUCTEURS
- 06 À TABLE !
- 07 LE DOMFRONTAIS, CARNET DE ROUTE

Crédits photo : © Gérard Houdou pour l'ODG du Pays Domfrontais

01

L'ADN

DU POIRÉ DOMFRONT



Les spécificités agricoles et le profil organoleptique inédit du Poiré Domfront lui valent d'être protégé par une Appellation d'Origine Protégée*, enracinée dans le maillage bocager d'une quarantaine de communes, au carrefour de l'ouest de l'Orne, du sud de la Manche et du nord la Mayenne.

* AOP, équivalent européen de l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée

LA PRODUCTION

Elle est encadrée par un cahier des charges particulièrement exigeant, construit autour de valeurs intangibles :

- Utilisation exclusive de variétés de « *poires à poiré* », parmi lesquelles on distingue le « *Plant de Blanc* » dépositaire de l'identité « *Poiré Domfront AOP* » (voir encadré page 8),
- Fruits recueillis à maturité après une chute naturelle,
- Fermentation naturelle, lente, sans adjonction d'aucune substance pour influencer le travail des levures,
- Effervescence 100 % naturelle, en bouteille (gazéification interdite),
- Recours à la pasteurisation formellement proscrite

LE PLUS Les producteurs, dont la démarche est entièrement tournée vers l'excellence, se sont imposés un niveau d'exigence supérieur à ce que réclame le cahier des charges officiel : tous les lots produits sont dégustés collégalement et doivent pouvoir bénéficier de l'assentiment général avant de pouvoir s'inscrire dans la nouvelle charte graphique « *Poiré Domfront AOP* ».

LA DÉGUSTATION

De couleur or blanc argenté, le Poiré Domfront peut étendre sa palette colorimétrique jusqu'au doré intense.

Dans le verre, les bulles d'une extrême délicatesse annoncent une sensation tactile caressante.

Typé par une dominante aromatique « *fruits et fleurs* » très expressive, à laquelle répond une trame acide, synonyme de fraîcheur, le Poiré Domfront est ponctué par une virgule finement astringente. Cette touche de complexité lui permet d'affirmer un peu plus son caractère désaltérant.

Certaines cuvées, plus tendres, peuvent proposer une forme de séduction plus « *ronde* », mais sans jamais rien abandonner à la dynamique qui anime et équilibre ces jus bien nés.

Son profil délicatement alcoolisé (environ 4% vol.) achève de définir le Poiré Domfront : une boisson effervescente, élancée et élégante.

QUELQUES CHIFFRES

Le poiré Domfront c'est...

19 producteurs,
dont un noyau dur de 15

150 000 bouteilles par an

100 000 poiriers

25 000 tonnes
de poires à poiré en moyenne / an

30 variétés

4 % vol.
un plaisir faiblement alcoolisé

2002 Attribution de l'AOC

2006 Attribution de l'AOP



02

LE VERGER DE POIRIERS « HAUTES-TIGES »

- UN PATRIMOINE UNIQUE EN EUROPE -

Les gens d'ici le savent, l'adage « *100 ans pour grandir, 100 ans pour produire, 100 ans pour mourir* » ne se nourrit pas de légendes enfouies mais d'une réalité qui prend corps à chaque détour de chemin : depuis toujours des poiriers strient la campagne de leur ramure.

Vieux de 100 à 300 ans, nombre d'entre eux sont contemporains de la fin du règne de Louis XIV, ont devancé l'invention du Camembert en Normandie, ont observé l'agitation des hommes pendant la révolution française.

LE DOMFRONTAIS ABRITE UN VERGER DE POIRIERS UNIQUE EN EUROPE...

...avec plus de 100 000 poiriers à Poiré, près d'une centaine de variétés et la production annuelle moyenne de 25 000 tonnes de poires à Poiré.

Nota : quelques arbres exceptionnels peuvent donner jusqu'à 1 tonne de fruits !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Au XI^{ème} siècle, les poiriers étaient déjà présents en Normandie lorsque les variétés de pommes à cidre arrivèrent en provenance du Nord-Ouest de l'Espagne.



RACINES TERRIENNES, SENSATIONS AÉRIENNES

Tendus vers les cieux, ces beaux patriarches font l'éloge du temps lent et donnent le meilleur d'eux-mêmes vers l'âge de 50 ans. Ces poiriers au port *altier*, à la silhouette pyramidale, s'inscrivent dans un paysage extensif : avec une densité d'environ 90 arbres « *hautes-tiges* » par hectare ... quand la densité de plantation des « *vergers spécialisés* » de pommiers à cidre navigue entre 500 et 1 000 individus par hectare.

Grands terriens à la ramure aérienne, les poiriers « *haute-tige* » s'épanouissent au cœur de prés-vergers normands à « *enherbement total* », *principalement* pâturés par des troupeaux de bovins laitiers ou allaitant... Où l'art de faire cohabiter la production de fruits à boisson, d'herbe, de lait et de viande. Non traités, les poiriers sont habités d'oiseaux, d'insectes, d'araignées... Un réservoir d'espèces en équilibre qui les protège. Ainsi, ces poiriers depuis toujours enracinés dans leur terroir, semblent avoir inventé les concepts d'« *arbre durable* » et de biodiversité.

LES HOMMES PASSENT, LES ARBRES RESTENT

De génération en génération, les producteurs enrichissent l'arbre généalogique de ce patrimoine enraciné, transmis dans « *le respect des prédécesseurs, pour l'avenir des descendants* ». Ainsi, replante-t-on pour pérenniser, transmettre et construire l'avenir du Poiré Domfront. Mobilisés, des producteurs s'unissent pour faire nombre ... et dessiner le futur d'un bijou certes encore confidentiel (150 000 bouteilles produites annuellement), mais au fort potentiel de développement.

UN VERGER QUI SE RÉGÈNÈRE

La nuit du 26 décembre 1999 est inscrite dans toutes les mémoires. Pour beaucoup, ce fut un véritable traumatisme : une seule nuit de tempête et au petit matin plus de 20 000 arbres – soit 16% du verger d'alors - gisaient racines à l'air. Le choc passé, les producteurs ont replanté et replantent toujours. Grâce aux aides publiques, plus de 20 000 poiriers haute-tige ont été plantés.



**LE PLANT DE BLANC,
LA VARIÉTÉ REINE :
40% MINIMUM !**

On dénombre 90 variétés de poires à poiré. Pour le cahier des charges de l'AOP Poiré Domfront, 30 d'entre elles ont été sélectionnées.

Ce sont essentiellement des poires de petite taille, souvent âpres de goût que l'on ne croque que... très motivé !

Rouge Vigné, Gros Blot, Plant Roux, De Cloche, Gaubert ... elles ont chacune leurs attraits mais la variété qui les supplante toutes c'est la « *Plant de blanc* » !

Juteuse et acidulée, la « *Plant de Blanc* » est l'inamovible colonne vertébrale du Poiré Domfront. Quand cette variété reine doit constituer à elle seule 40 % minimum de l'assemblage, nombreux sont les Poirés Domfront s'appuyant en réalité sur une proportion de 60 et 80 % des fruits mis en œuvre. Certains producteurs ont même choisi de la faire régner seule pour certaines cuvées.

SOUS L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE CHARLES FRÉGER

Les géants l'ont inspiré !

Dans le cadre du projet de valorisation du Poiré Domfront engagé par l'ODG - Organisme de Défense et de Gestion - du Pays du Domfrontais, avec l'aide de la Région Basse-Normandie et de l'Europe, Charles Fréger a profité de la spectaculaire période de floraison pour demander aux producteurs d'aller prendre place au pied de leur poirier préféré.

Artiste photographe reconnu sur le plan national comme international, Charles Fréger photographie depuis le début des années 2000 des séries de portraits, archives poétiques et encyclopédiques des communautés dans notre monde. Pour le Poiré Domfront, il a réalisé une série de photographies de poiriers parfois pluri-centenaires au moment éblouissant de la floraison.

Quelques journées en immersion, des prises de vue doublées d'un travail vidéo pour au final une mise en lumière de ces arbres en toutes saisons remarquables... symboles vivants de l'AOP Poiré Domfront.



En résonance à la photographie de la science et de la découverte du XIX^{ème} siècle, aux travaux de Henri Gadeau de Kerville notamment, j'ai choisi de mettre en scène les producteurs de Poiré Domfront auprès des arbres de leur choix. Ainsi, l'homme s'associe avec attachement à son arbre... qui lui sert autant de tuteur que d'étalon de mesure et de comparaison.

CHARLES FRÉGER



« Des hommes et des grands arbres »

© CHARLES FRÉGER



03

PRODUCTION DU POIRÉ DOMFRONT

COMMENT ÇA MARCHE ? AU FIL DES SAISONS

D'octobre à novembre, s'engage la campagne de récolte, suspendue à la maturité des fruits, dont on attendra qu'ils chutent naturellement sur le pré-verger enherbé.

Le ramassage nécessite des passages fréquents pour un état sanitaire optimum des poires.

Le ténor du verger, la variété Plant de Blanc, est obligatoirement récoltée et stockée séparément des autres variétés.

Du fruit râpé, les producteurs encuvent la pulpe ainsi obtenue pour une courte phase de macération. S'en suit le pressage qui produit des moûts équilibrés entre acidité, sucrosité et astringence.

Cet équilibre ne sera à aucun moment modifié, d'où l'importance de la qualité des fruits.

DES SAVOIR-FAIRE MAÎTRISÉS, UNE MATURITÉ TECHNIQUE

Puis s'engage la première fermentation alcoolique, en cuve, pendant au moins 6 semaines, sans adjonction de substances pour influencer sur le travail des levures. C'est durant cette phase que sera produit l'alcool qui va exhausser les arômes du Poiré Domfront.

Le jus, riche de sucres résiduels non encore fermentés, est emprisonné en bouteilles. Dans cet univers confiné, obturé par le



bouchon, s'entame une nouvelle période d'au moins 6 semaines, pendant laquelle le Poiré Domfront va reprendre **une fermentation lente et naturelle**. Elle va générer un dégagement gazeux, la « *prise de mousse naturelle* », dans le secret de la bouteille.

Si une clarification, par filtration ou par collage a amené le Poiré Domfront à trouver sa livrée diaphane, le dépôt logé au bas de la bouteille est le témoin d'un processus naturel de précipitation des levures, une fois leur travail accompli.

Puis, le printemps arrivé annoncera la phase de commercialisation du Poiré Domfront.

DES POIRÉS MILLÉSIMÉS

Le Poiré Domfront exprime par essence son terroir et le millésime qui l'a vu naître. Ce produit vivant et authentique n'hésite donc pas à revendiquer son millésime.

Les initiés savent qu'il est intéressant de profiter du charme guilleret du Poiré Domfront dans sa jeunesse ... ou de lui offrir une hibernation de quelques années dans le calme de la cave. Il se pare alors d'une belle patine d'arômes profonds et subtils.



Appellation d'Origine Protégée

04

LE POIRÉ DOMFRONT

BIEN DANS SON ÉPOQUE !

15 producteurs, engagés dans une démarche d'excellence, entendent démontrer que le Poiré Domfront emprunte autant à la tradition qu'à la modernité. Ainsi, une charte graphique commune retranscrit-elle la dualité de l'identité du Poiré Domfront AOP : « *Profond, intemporel / Frais, contemporain* ».

Convivial, adapté aux nouveaux instants de consommation (apéritifs dînatoires, ...), le Poiré Domfront incarne l'authenticité !



LE NUAGE DE MOTS
D'UN FUTUR BEST-SELLER

UNE AFFAIRE DE STYLES

On distingue dans la famille des Poirés Domfront deux profils distincts qui emporteront l'adhésion de chacun, en fonction des goûts, ou des circonstances :

LES POIRÉS DOMFRONT LONGS ET TENDRES

Ils sont frais, doux, légers et gourmands.

ALLIANCES : Cuisine asiatique ou indienne, Livarot, Camembert de Normandie, Tartes aux fruits.

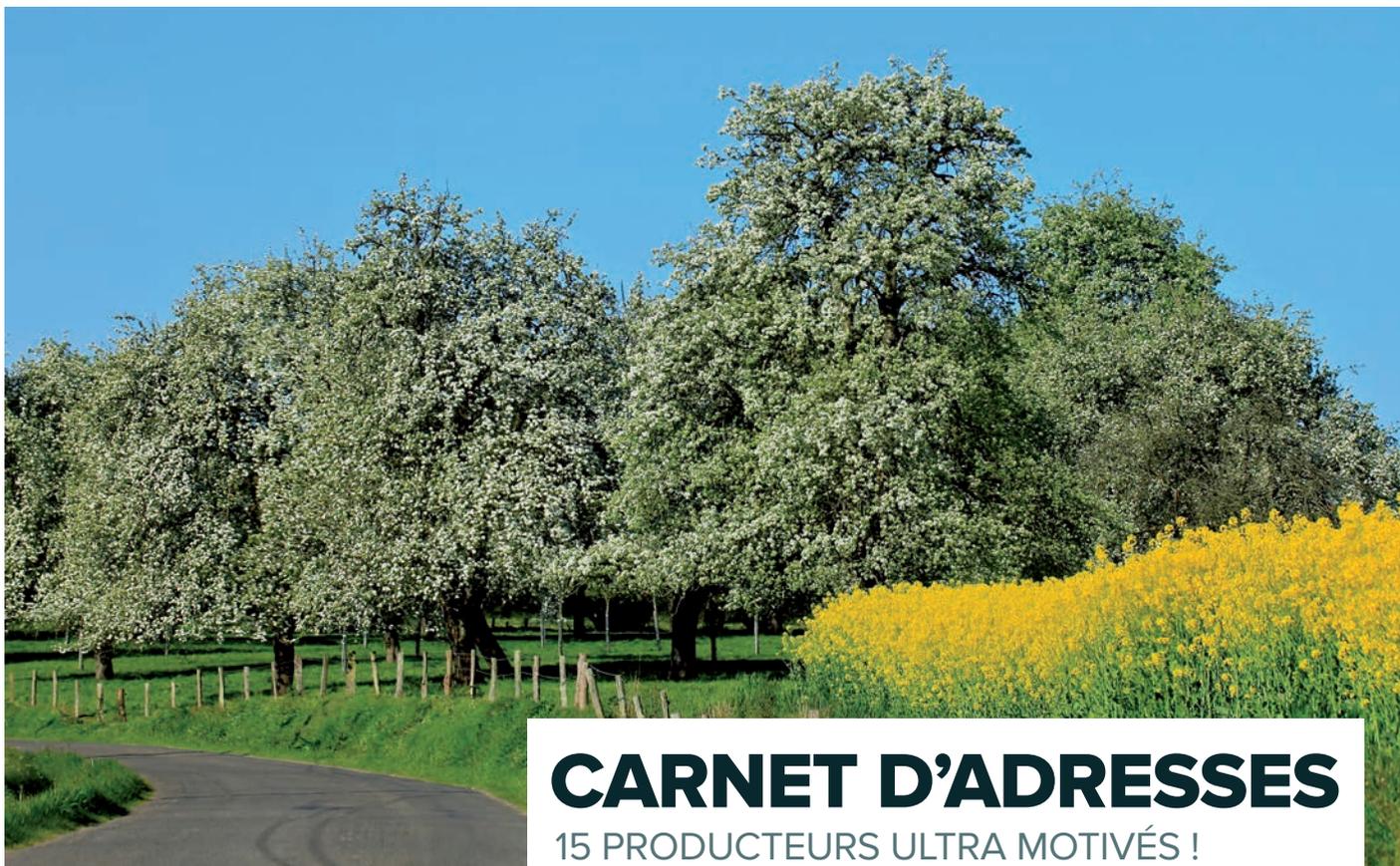
OCCASIONS : À toute heure de la journée, pour les fêtes ou moments de convivialité plus simples.

LES POIRÉS DOMFRONT VIFS ET DROITS

Ils sont nerveux, minéraux, racés et complexes.

ALLIANCES : Poissons à chair fine (bar, sandre), des sushis, des fruits de mer de Normandie, Poulet à l'estragon, Meringues.

OCCASIONS : Apéritif et cocktails, Trou Normand surprise, avec des desserts très sucrés.



CARNET D'ADRESSES

15 PRODUCTEURS ULTRA MOTIVÉS !



COORDONNÉES DES PRODUCTEURS PAGE SUIVANTE →

EARL DE L'YONNIÈRE

Jérôme FORGET
L'Yonnière – 61330 TORCHAMP
Tél. 02 33 30 84 76
earldelyonniere@orange.fr

FERME DES GRIMAUX

Frédéric, Catherine & Simon PACORY
Les Grimaux – 61350 MANTILLY
Tél. 02 33 30 12 06
pacory.fermedesgrimaux@gmail.com
www.pacory.eu

EARL DU BOIS

Philippe et Marie-Claire DEROUAULT
Le Bois - 61330 LORE
Tél. 02 33 30 16 89
de.phi@hotmail.fr

DOMAINE FOURMOND LEMORTON

Jean-Claude et Louissette FOURMOND
Le Douët Gasnier – 61350 MANTILLY
Tél. 02 33 38 71 63
fourmond.lemorton@hotmail.fr

LES VERGERS DE LA FESLAIE

Régis & Florence TREHET
La Feslaie de Bas – 50640 HUSSON
Tél. 02 33 59 49 44
trehetregis@idyle-telecom.com

NADINE & CHARLES PEROUIN

La Basse Orrière – 61350 SAINT FRAIMBAULT
Tél. 02 33 38 33 62
nadine.perouin@hotmail.fr

FERME DE LA GORTIÈRE

Sébastien & Christelle ROUSSEAU
La Gortière – 50640 LE TEILLEUL
Tél. 02 33 59 43 29
christelle.rousseau4@wanadoo.fr
www.chambres-hotes-gortiere.com

FERME DE LA NOCHERIE

Patrice & Maryline MOTTIER
La Nocherie – 61700 ST BOMER LES FORGES
Tél. 02 33 37 60 36
patrice.mottier@laposte.net
www.aubergelanocherie.fr

GAEC DE LA CAVE NORMANDE

Sébastien & Nadège GUESDON
La Guerrière – 50720 SAINT CYR DU BAILLEUL
Tél. 02 33 59 43 94
la.cave.normande@hotmail.fr
www.lacavenormande.fr

GAEC DE LA GÉRAUDAIS

Sylvie & Régis ANGOT
La Géraudais – 53300 SOUCE
Tél. 02 43 04 91 05
angot.regis@wanadoo.fr

GAEC DE LA POULARDIÈRE

Stéphane, Dominique & Michel LEROYER
La Poulardière – 61350 SAINT FRAIMBAULT
Tél. 02 33 38 31 96
gaecdelapoulardiere@wanadoo.fr
www.lapoulardiere.com

FERME DE LA MOTTE

Jérôme, Chrystelle & Ludovic LECROSNIER
ROCHARD
La Motte – 50720 SAINT CYR DU BAILLEUL
Tél. 02 33 69 37 17
rochard.lecrosnier@orange.fr
www.gitepaysanmortainais.fr

GAEC DE L'OUEFFRIE

Ludovic, Daniel & Thérèse GERARD
Boudet - 50720 BARENTON
Tél. 02 33 59 47 31
gaecdeloueffrie@wanadoo.fr

GAEC DES CENTAURÉES

Thierry & Laurent HAMARD
La Sébaudière - 61330 CEAUCE
Tél. 02 33 30 88 41
laurence.geindreau@wanadoo.fr

DOMAINE DE LA DURETIÈRE

Josselin & Aurore LE ROYER
La Duretière - Melleray-La-Vallée
53110 LASSAY LES CHATEAUX
Tél. 02 43 04 03 26
calvados-le-royer@orange.fr



06

À TABLE !

UN POIRÉ DOMFRONT, ÇA SE MÉRITE !

ACCORDS DE SAISON

- Au rougeolement de l'automne : poêlée de girolles et noisettes fraîches
- Aux temps forts de l'hiver : galettes de pommes de terre crémeuses
- Pour le frétillement du printemps : tartine aux herbes fraîches
- Dans la chaleur de l'été : soupe de pastèque et de melon

ACCORDS DE CIRCONSTANCES

- Le roi de l'apéritif – bulots généreusement poivrés
- Idéal pour la fête – huîtres de Normandie
- Polyvalent autour d'un buffet – pissaladière 100 % estivale
- Toujours partant pour un pique-nique improvisé – houmous minute à la coriandre fraîche

ACCORDS D'HUMEUR

- Les produits de la mer – bar sur lit de fenouil
- Les cuisines contemporaines et envies d'ailleurs - Tartare de fruits et légumes de printemps, mousse de stockfish au lait fumé (recette d'Olivier Briand, chef du Gibus, Caen)
- Une ronde des desserts – tatin pommes-poires, crème brûlée aux abricots, soufflé aux écorces d'orange.

ACCORDS « HORS PISTE »

- La cuisine asiatique – canard laqué au miel et gingembre
- « *Sucré-salé* » - rouelle de porc aux fruits rôtis
- Le coup de bluff du chef - Gratinée d'oignons roses de Roscoff au bœuf de Normandie, mimolette Extra-vieille d'Isigny (recette d'Olivier Briand, chef du Gibus, Caen)

« TON SUR TON », RECETTE AUTOUR DE LA POIRE

- Poires pochées au sirop de Poiré Domfront

QUEL TYPE DE VERRE ?

La flûte, bien sûr imposera sa silhouette longiligne pour un apéritif improvisé ou pour fêter une grande occasion. La coupe, fausse amie des boissons effervescentes à cause de sa forme évasée qui laisse s'évanouir les arômes, cèdera volontiers sa place à un verre à vin, en forme de tulipe, plus à même de concentrer les nuances aromatiques.

QUELLE TEMPÉRATURE DE SERVICE ?

C'est entre 11 et 12°C que votre Poiré Domfront donnera toute sa mesure. Plus froid, il contractera les papilles et se fera taiseux. Plus chaud, il abandonnera une partie du peps qui fait son charme.

LE POIRÉ DOMFRONT EN INGRÉDIENT, UN SACRILÈGE ?

Une valeur d'étonnement, plutôt ! Partenaire malicieux des fumets de poissons, des sauces et des fonds de viandes, il est aussi à l'aise pour prendre langue avec les bases de crème ou d'échalotes. Pour clôturer le repas en légèreté, rien n'interdit de l'envisager pour pocher les fruits frais.



LE DOMFRONTAIS, **CARNET DE ROUTE**

ALLEZ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

Les producteurs du carnet d'adresse vous accueillent pour vous faire découvrir leurs produits et leur lieu de production. Sur rendez-vous.

LA ROUTE DU POIRÉ

Au départ de Domfront, la Route du Poiré vous convie à la découverte des producteurs de Poiré Domfront et Calvados Domfrontais.

Se renseigner auprès de l'Office de Tourisme du Bocage Domfrontais du Passais et du Pays d'Andaine

12, place de la Roirie - 61700 DOMFRONT
Tél. 02 33 38 53 97 - info@ot-domfront.com
www.ot-domfront.com

LE DOMFRONTAIS ET LE MORTAINAIS

Les offices de tourisme du Domfrontais et du Mortainais proposent de nombreuses animations au cours de l'année. Se renseigner auprès d'eux ou sur leurs sites Internet. Châteaux, manoirs, édifices religieux, patrimoine miniers, de nombreux sites naturels et bien sûr les poiriers en fleurs, un spectacle immanquable en avril !

Se renseigner auprès des Offices de Tourisme du :

- **Bocage Domfrontais du Passais et du Pays d'Andaine**
12, place de la Roirie - 61700 DOMFRONT - Tél. 02 33 38 53 97
info@ot-domfront.com
www.ot-domfront.com
- **Canton de Mortain**
Rue du Bourglopin - 50140 MORTAIN - Tél. 02 33 59 19 74
mortain.tourisme@wanadoo.fr
www.mortain-tourisme.fr

LES TEMPS FORTS

DU 21 FEV AU 1^{ER} MARS 2015

Salon International de l'Agriculture (Stand Orne Terroir) - PARIS

Retrouvez chaque jour les producteurs de Poiré Domfront dans l'Espace Normandie du Hall des Régions de France.

AVRIL 2015

Le bon moment pour un week-end en Domfrontais : les poiriers sont en fleurs !

SAM 2 & DIM 3 MAI 2015

Les Rencontres de Cambremer, le Festival des AOP en Normandie - CAMBREMER

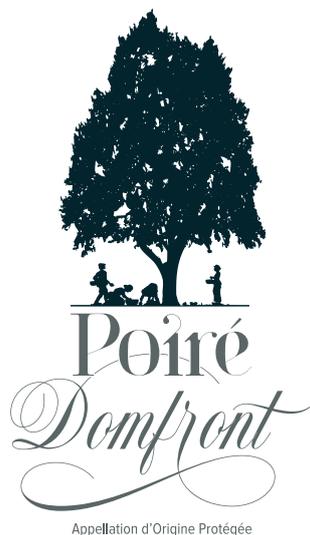
Ateliers de l'info, ateliers du goût et ateliers de cuisine autour du Poiré Domfront.

www.lesrencontresdecambremer.fr

SAM 18 & DIM 19 JUILLET 2015

Fête du Poiré - MANTILLY

Tous les 2 ans, le 3^{ème} week-end de juillet, le poiré est en fête à Mantilly, avec des animations alliant musique et terroir.



ODG DU PAYS DU DOMFRONTAIS
Filières AOP Poiré Domfront et AOC Calvados Domfrontais
15, Rue Montgommery - 61700 DOMFRONT
Tél. 02 33 64 56 08 - contact@poire-dromfront.fr

Prolongez la découverte de ce produit rare sur :
www.poire-domfront.fr

Avec l'appui de la Région Basse-Normandie et de l'Europe



- CONTACT PRESSE -

MICHÈLE FRÉNÉ / ELSA BURNEL - AGENCE MICHÈLE FRÉNÉ CONSEIL - 5, RUE DES MAZURETTES - 14000 CAEN
TÉL. 02 31 75 31 00 - MFC@MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR - WWW.MICHELE-FRENE-CONSEIL.FR